

食とくらしを共にはぐくむ情報誌

CoopLETTER

2026

8
AUGUST

主菜にも、おつまみにも！

美味しいお魚をお手軽に！



8月のレシピ

コープの魚商品

- サーモンとレモンのハーブバター焼き
- ぶり照り焼きと秋野菜の和風ごちそうサラダ
- ヤンニョムししゃも



Contents

コープの太鼓判	
コープの魚商品	p2-3
第64回通常総代会報告	p4-5
コープやまぐち職員のいちおし！	p6-7
インフォメーション	
みんなのひろば	p8-11
コープの魚商品のレシピ	p12





食卓を彩る

コープの人気“魚商品”

コープやまぐちが「一度試してみてもいい！」と太鼓判！毎日の「美味しい」を叶えてくれる心強い味方たち。
今回はコープの人気魚商品をご紹介します！

ニッスイふっくら天然ぶり照り焼き

こだわりポイント②

天然ぶりは、もともと脂肪分が少なくパサツキが顕著なため、生産元であるニッスイ独自の技術の「ふっくら処理」を切身の段階で一晩漬け加工し、パサツキを改善しています。合わせて、時間がたっても固くならないようにしています。



組合員さんの声

骨取り魚の愛用者です！ウチの子ども達は、この商品のお陰でお魚好きになりました！感謝です！

(和木町H・Sさん)

お弁当にぴったりなサイズで、冷めても美味しかったです。レンジでできる手軽さも嬉しい！



(防府市H・Aさん)



手間なし調理で美味しいこだわりの魚商品

「魚を食べたいけれど、調理が大変…」そんな時におすすめしたいコープの魚商品。焼くだけ、温めるだけで手軽に楽しめる商品が多数。毎日の食卓にぜひお役立てください。



忙しい日も手軽に

魚料理を楽しめる

こだわりポイント①

照焼だれはしょうが効いた甘めのたれで、ごはんが進む味付けです。



生協限定
ニッスイ ふっくら天然ぶり
照り焼き(骨取り)150g(6切)
宅配予定
8月3回

骨とりで便利！レンジで温めるだけの、ふっくら美味しいぶりの照り焼きです。冷めてもかたくならない、独自の漬け込みでお弁当にもぴったりです。

境港サーモン塩切身



co-op
境港サーモン
塩切身
140g(2切)
宅配予定
8月4回

こだわりポイント② 鮮度の良いサーモンをすぐに活け

水揚げされたサーモンは、すぐさま人の手で1尾ずつ活けに。一瞬でめて血抜きをすることで、身質の劣化を最小限に抑え、鮮度の良さをキープできるため、美味しさが格段に違います。柔らかくしっとりとした身に程よい弾力があり、生臭さが無くサーモン本来のうま味が楽しめます。

こだわりポイント③ 養殖から加工まで一貫管理

境港サーモンの生産を一手に担っているのは、地元・境港市の株式会社ニッスイサーモン。海岸に加工場を構えています。養殖から加工まで一貫管理することで、高品質で美味しいサーモンをお届けしています。

組合員さんの声

ほぼ毎回注文しています！焼き、ムニエル、ホイル焼き、フライ等に使っています。

(山口市 T・Hさん)

こちらも人気です！



境港サーモン
刺身用
切り落とし
70g
宅配予定
8月4回

アイスランド産 子持ちカラフトししゃも



CS開発商品
アイスランド産
子持ちカラフトししゃも
120g(6~8尾)
宅配予定
8月4回

することで、卵がたっぷり詰まったお腹の中から水分を飛ばせます。さらに、つるした魚と魚の間隔を空ける「はじき」を行うことで、外側の頭から尻尾まで水分をしっかりと飛ばしています。

※「MSC認証」とは、水産資源や海洋環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業に対する認証制度です。資源に考慮し漁獲量を制限(禁漁)することもございます。このマークがついた商品を利用することは、水産資源を守ることに繋がります。



組合員さんの声

ししゃもはプリプリしていて、うちでは南蛮漬けを作っています。すぐに出来上がり、短時間で作れます！

(山口市 M・Aさん)

.....
大きくて肉厚で、塩気もちょうどよく、とても美味しいです。一匹ずつ取り出せるので必要量だけ使えて便利です。常備しています。

(山口市 Y・Aさん)

旨味の決め手は「干し(乾燥)」 昔ながらのつるし干し

余分な水分を飛ばし、旨味成分を凝縮させる、干物にとって一番重要な工程である「干し(乾燥)」。乾燥方法には土干しや網干し、つるし干し(つり干し)などがあります。この子持ちカラフトししゃもはエラから口に串を通す「つるし干し」を採用しています。つるし干しにすることで口とエラが開き、そこに風が通

「おすすめの冷凍麺」の
声やアレンジレシピを
大募集!いただいた声は
「コープの太鼓判」でご紹
介させていただきます。



第64回

通常総代会報告

6月24日、第64回通常総代会をKDDI維新ホール(山口市)で開催いたしました。県内組合員の代表の総代204名(委任状・書面議決を含めて483名)が出席し、提案したすべての議案が賛成多数によって議決されました。当日の様子をお知らせします。

総代会とは？

生協は組合員が声を寄せ合って願いを実現していく組織です。そのため組合員一人ひとりが運営に関わる権利を持ち、組合員の代表である総代が出席する総代会を開催しています。

総代会は、決算報告や事業・活動の計画など生協の重要な事項を審議し、議決する場です。

第1号議案

2025年度報告

2025年度は、物価高や人手不足が続き、くらしの不安が広がった一年でした。デジタル化やAIの活用が進む中で、人口減少と高齢化のさらなる進行により、地域格差や高齢者支援の重要性が一層高まりました。

より多くの組合員や県民、行政・地域団体から選ばれる組織へ進化していくために、2025年度を「次期中期計画や2030ビジョンを見据え、大改革にチャレンジし、もって選ばれるコープに！」と位置づけ、①生産性の引き上げで、やりがいと働きやすさにつながる「働き方」へ改革。②もって

利用される「商品」へ、魅力を創造。③組合員の活力の引き出しと広報強化で生協への理解・共感を広げる。の3つを重点方針に、様々な取り組みを進めました。

宅配事業

夏季休業を実施。職員にとってその後の活力につながりました。年間休日の増加やベースアップの継続実施、山口センタ―・防府センターといった新しい事業所の設置による職場環境の改善、ローリーフトラック(※1)の導入などにより、欠員補充も進みました。またコープアプリ(※2)は改善が進んでおり、新機能の追加等でより利用しやすくなりました。



※1 通常の宅配トラックよりも荷の低いトラック。荷台への乗り降りが不要で、職員の負担軽減につながります。
※2 中四国9生協で活用しているスマホアプリ。宅配のネット注文や各種お知らせを見ることができます。

店舗事業

主体的な実践により商品サービスの魅力づくりを進め、来店客数・利用点数を伸ばし、前年を大きく上回る供給高と経常黒字を残しました。

店舗のオリジナル商品は90品目以上に増加。県内産の材料を使用した商品や地域の方々や団体と連携して開発した商品など、こだわりの商品で組合員さんに喜ばれています。



買物支援事業

移動店舗は、人員不足によりコースの拡大や既存のコースの効率化といったメンテナンスが難しく、損益の成り立つコースへの再編と担当者教育が課題です。

移動店舗拠点としてリニューアルした島田拠点は、店舗の部分の供給高は改装前の水準を維持。また集客室は、ハウスを移動したことにより、いつでも利用できるようになり組合員に喜ばれています。



コープやまぐちは基本理念「一人ひとりの思いを寄せ合い、私たちのまちに人間らしい豊かな暮らしの創造を」のもと、2030年にめざす姿を「2030ビジョン」としてまとめ、その実現に向けて前半5年間で取り組む課題を「デザイン2025」として具現化し、着実に取り組みを進めてきました。

この5年間で、コロナ禍や気候変動、国家間の紛争などにより世界は大きく変化し、物価高をはじめ私たちの暮らしに大きな影響が及んでいます。特に山口県では、人口減少と高齢化が進み、事業・活動を取りまく環境は大きな転換点を迎えることが予想されます。

「つながる・創る 共に生きる未来!」をテーマに掲げた「2030ビジョン・デザイン2030」では、こういった課題に対応していくために、総代のみなさんからのご意見や、職員のアイディアを反映しながら、今後5年間に取り組むべき課題をとりまとめました。

2030 ビジョン

つなぐ・創る

共に生きる未来!

- ①生涯にわたる心豊かなくらし
- ②安心してくらし続けられる地域社会
- ③誰一人取り残さない持続可能な世界(SDGs)と元気な山口県
- ④組合員と職員誰もがイキイキと輝く生協
- ⑤より多くの人々がつながる生協

左記の2点を重点方針に掲げ、店舗事業の持続的な成長と、宅配事業の再成長に本格的に取り組む、組合員と役員が一緒に、事業・活動に取り組んでいきたいと思っています。

1 魅力づくりで 宅配・店舗・商品事業を さらに成長させていきます

宅配はコープやまぐちの基幹事業です。前年を超える利用人数で再成長をめざし、店舗の利用とともに家庭内シェアの伸長をめざします。商品やサービスの付加価値を高めることとDXの推進により生産性を向上し、持続可能な収益構造をつくりまします。



2 デザイン2030を 確実に実行する 組織・運営基盤を構築します

人材は組織の要です。職員組織では、採用教育に力を入れ、基本理念の浸透と組織全体のスキル・意識の底上げを図ります。組合員組織では、活動組織を見直しながら自主的・自発的な活動で参加を広げしていきます。



2025年度事業報告と 配当概要(2026年3月末)

〈組合員数〉
225,360人
(2,095人の純増)

〈供給高〉
約**250億**
2,000万円
(前年比101.4%)

〈経常剰余金〉
約**6億円**
(前年比92.0%)

・出資配当

年間の平均出資金額の**0.4%**です。

通知書は7月3日(水)と並び、または通知小冊子にてお届けしています。

・利用分量割戻

宅配の年間利用額の**0.5%**です。

2025年度は引き続き利用増により、宅配事業で計画を超える剰余金を残すことができたことから、2025年度宅配事業の利用額に対し、0.5%の利用分量割戻を行います。店舗事業の利用高への利用分量割戻は、期中で0.5%のポイント還元を行っていることから行いません。

出資配当金と利用分量割戻金は、通常総代会当日に在籍された組合員個人の出資金に自動的に振り替えることとさせていただきます。

・CO-OP共済割戻

控除証明書兼割戻通知書と合わせて個別にお知らせします。発送は9月末です。

組合員のみなさまの利用結果とご協力ありがとうございました。

生活協同組合コープやまぐち理事会

「出資配当お問い合わせ」**0120-49-5657**
「共済お問い合わせ」**0120-38-9431**

新下関店

冷凍たこ焼き

これは私が宇部店でアルバイトを始めた高校一年生の時に初めて買って食べて大好きになった私の"主食"です。私はこれを食べる時、メインディッシュとして1回で50個全てを食べます。それくらい大好きなんです。



大いけすぶりお造り

いつも私が自信を持って作っているお刺身です。エサを含めて肥育管理がきっちりされている大いけすで育つため、脂のノリがよく、美味しいぶりを一年中食べることができます。



白ごま担々麺

私が高校3年生の時に応募前職場見学で新下関店に来た時に、同じ高校の2年先輩で先に入協していた方からおすすめされて初めて食べた思い出の一品です。本当に美味しいんですよ。一度食べてみてください。



のいちおし!

的に購入しているいちおし商品をご紹介します!
や店舗で見つけたらぜひ試してみてくださいね♪

小郡店

みほり峠の唐揚げ粉

名店の味が家庭で楽しめます。粉を付けて揚げるだけで簡単。独自のスパイスがやみつきになります。



どうもん店

フローズンヨーグルト

バニラよりもさっぱりしていていくらでも食べられます!これからの季節におすすめです。



かき氷練乳あずき

このままでも美味しいですが、抹茶粉末、コープの成分無調整牛乳、あずき缶など加えるとより一層美味しくなります!外で食べる高級かき氷にも負けない味わいです。ぜひお試しください。



宇部店

丸ぼうろ

優しい甘さなので温かいお茶と一緒に食べると美味しいです。小腹が空いたときにもピッタリ♪



ただの炭酸水PET

名前の通りただの炭酸水だから何にでも合ってとっても便利で気に入っています。すっきり飲めるので水分補給にもピッタリです。



とくやま店

生みそタイプ 即席みそ汁

いろんな即席みそ汁を試して私が一番気に入ったのが「コープ 生みそタイプ即席みそ汁」!丁度いい塩加減がご飯に合います。お弁当のお供にしてちょっと健康気分♪ホッと落ち着くこの商品、食事の1品に加えてみてはいかがですか?



この商品が
好きなんよ!



大好評につき第3弾! コープやまぐち職員

コープやまぐちの店舗スタッフが、個人的に定番の大人気商品から隠れた一品まで!?チラシ

いずみ店



若鶏から揚げ塩麴仕込み

塩麴につけ込んであるため、非常にやわらかくスパイシーで美味しいです!油調理済みなのでレンジやトースターで簡単に調理できますが、私は油調理が1番おすすめですよ!



厚切りバナナバウム

厚切りで食べ応えがありバナナの甘みも感じられて美味しいです!個包装なので食べたいときに少量食べられるので、ちょっとしたおやつに最適です。



もも&りんご酢

りんご酢と国産もも果汁が合わさった、希釈タイプの商品です。水や炭酸水、牛乳や豆乳で3~4倍に薄めて飲むことができるので、自分好みの飲み方を見つけてみてはいかがでしょうか?私は牛乳で4倍に薄めて、まろやかにして飲むのが大好きです!



ねえ!

これがええんよ!



本場の味!

生姜やニンニクなどの香辛料が入っていて風味が良く、具材も色々が入っていて、とても美味しいです。豆腐または春雨を追加して食べても美味しいです。



参鶏湯スープ
宅配予定 8月4回
店舗 取扱い

(山口市 T・Mさん)

気になって...

テレビ番組で1位になっていたの
で気になって購入しました! 名前の通り、しっとりしていてバターもきいていて、とても美味しいです! ちよっとした手土産にもピッタリ!



発酵バター仕立てのしっとりバウムクーヘン
宅配予定 8月3回
店舗 取扱い

(周南市 E・Hさん)

はまっています!

とてもはまっています! 濃厚なミルク感がとても美味しくて、店頭だと3個入りしか見かけませんが、宅配だと6つまめて購入できるのもラッキーです!



北海道生乳ヨーグルト
宅配予定 9月1回
店舗 取扱い (小郡店舗除く) 3コ入

(山口市 S・Tさん)

大助かり!

いつからこの麦茶を飲んでいるかわからないくらい、ずっとこの麦茶です! 味もよく、冷水でも色・香りパッチリです! 365日活躍しています!



国産六条麦茶ティーパック
宅配予定 8月3回
店舗 取扱い

(下関市 H・Mさん)

お便りから

家族の優しさに...

足の骨折から2週間、身のまわりのことはできませんが、車の運転ができないので、子どもの運転で通院や買い物をしています。家族の優しさを痛感する今日この頃です。早く回復して家族に恩返ししたいものです。



(周南市 ましやさん)

初挑戦!

今年は初めてきゅうりやトマト、おくらを種から育ててみました。ねこの額ほどの畑に植えてあげたけど、ちゃんとできるか楽しみです!

(周南市 H・Sさん)

可愛いひ孫

初ひ孫が1月に誕生(男児)。東京に住んでいるので今のところはLINEで送信される写真のみ。可愛くて、ひい爺ひい婆はメロメロです。元気で生きていく楽しみが増えました。

(山口市 ケイちゃんさん)

苦手克服!?

納豆は苦手ですが、健康に過ごすためにも食べなくては...そこで大好きなチーズにはさんで、(スライスチーズ+納豆+スライスチーズ)オーブンで焼きました。びっくりするほど美味でした!



(宇部市 Y・Hさん)

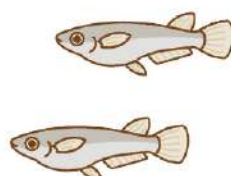
子どもの成長に感動!

2歳になる娘が、しゃべれる言葉が毎日増えていくことにビックリしています。イヤイヤ期で私もイライラしてしまうこともあります。子どもの成長が日々感じられて、子どもってすごいんだなと感動する毎日を送っています。

(下関市 C・Sさん)

大切に...

最近メダカを飼い始めました。エサをあげようとすると寄ってきて、とてもかわいいです! まだまだ初心者ですが、これから大切に育てていきたいです。赤ちゃんメダカに会いたいです。



(下関市 K・Nさん)

嬉しかった!

関東に就職した息子、母の日にも私の誕生日にも何もしてくれず、悲しいとラインしたら、数日後私の大好きなケーキが届きました。私から何も言わずに送ってくれたらどんなに嬉しいことか! でも、ほんの少しだけ嬉しかったです。来月息子の誕生日なので、おねだりされそうですが...

(光市 M・Sさん)

ママと呼ばれ...

子どもを預かる仕事をしています。ママと呼ばれる事があって、信頼してもらっているのかなと嬉しくなります。年齢的には、おばあちゃんですが(笑)

(宇部市 S・Kさん)

あなたのおすすめ商品や最近の心に残ったエピソードなど、ぜひどしどし応募ください! 応募は左の応募用紙またはQRから!

わが家のいちおし商品

「教えて！あなたはどっち派?!」をテーマに、「種類」や「果物」などのジャンルの中から2つの商品を選び、組合員さんの声とともにご紹介。ぜひ商品選びの参考にしてみてください。

あなたならどっちを選びますか？

「遅くなった日の夕食」にあると便利なもの

帰宅が遅くなった日の夕食はパパッと準備できるものが便利です。

今月のテーマはどちらも夕食のメインでイケる餃子が焼売です。あなたならどっちを選びますか？

餃子派 大塚生荷 羽根つき餃子

国産素材を使用し、油・水・フタ無しでパリッと焼ける羽根つき餃子。



宅配予定9月1回
(大盛) 1225g
店舗取扱い
(新下関・いずみ店のみ)

組合員さんの声

油も水もいらない、フライパンで焼くのみ。超簡単。他の用意をしている間に自然とこんがり羽根つき餃子ができて、味も温すぎず美味しくてついついパクパク食べちゃいます。

焼売派 国産豚の大きな肉焼売

中華の名店 四川飯店監修のふつと juicy シー大きな肉焼売。袋のままレンジで簡単調理！1個ずつカットできる油切トレイで、セロロで蒸したようにふくらむ仕上がります。



宅配予定
8月4回

組合員さんの声

おかずを作る時間が無くて焦っている時でも、これがあればレンジでサッと提供できて頼りになります。

まちがいさがしに答えて コープポイントをゲットしよう！

下の2枚の写真には4カ所のまちがいがあります。さあて、どこでしょう？



必要事項、ご意見・あなたのおすすめを記入し、切り取って配達担当者又は店舗サービスコーナーへお渡しください。webからのご回答も受付中です。(クイズは回答しなくても構いません。)

正解者の中から抽選で10名の方にコープポイント500Pをプレゼントします。

※ポイントの付与は、応募メ切りから約1か月後の予定です。



キリトリ線

クイズの答え

フリガナ
お名前

ご住所 () 市・町

TEL () -

年代 20～30代 / 40～50代 / 60代以上

おすすめレシピやメッセージをチラシ等に掲載する時の希望するお名前を○印でご選択ください。※指定のない場合はイニシャルで掲載いたします。
【本名・イニシャル・匿名で掲載(ペンネーム)】

今回は

「おすすめの冷凍麺」の声を大募集!いただいた声は、「コープの太鼓判」でご紹介させていただきます。



おすすめポイント

※今回の商品以外でも、お気に入り商品の「おすすめポイント」や、アレンジレシピがあれば教えてください。

ご意見(おたよりだけでもOK!)

※身の回りの出来事や、子育てや暮らしのアイディア・コープレターを、読んでの感想などをお聞かせください。



webからのご応募はこちらから!

※個人情報情報はクイズ対応とアンケート集約の他には使用いたしません。応募メ切りは8/21(金)です。

広報グループ行

2026年コープレター6月号クイズ: 正解はA,E,G,H。応募者は218名、正解者は190名です。

2026年コープレター7月号クイズ: 正解はB,D,F,I。応募者は集計中です。当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

2026年コープやまぐちの平和の活動

7月～9月を平和月間とし、コープやまぐちでは様々な平和活動を行っております。

あなたも、平和の活動に参加してみませんか？

平和の継承動画

「平和の継承」を目的とし、被爆体験者の方々のお話を記録として残すための動画を作成しています。



▲被爆者のお話～林 三代子さま～



やまぐちピースマップ

やまぐちピースマップに掲載されている戦跡に行ってみましょう。



ピースマップ



平和要請

山口県ピースアクション実行委員会として、山口県と県内19市町へ平和要請を行います。



2026ピースアクション in ヒロシマ・ナガサキ

毎年現地開催している「虹のひろば」は、LIVE配信で視聴することができます。



ヒロシマ虹のひろばLIVE配信
8月5日⑨13:00～15:15

ナガサキ虹のひろばLIVE配信
8月8日⑨13:00～15:10



ピースのたねプロジェクト

好きな花の種をまき、咲いた花の写真とメッセージを送る平和の取り組みです。

取り組み期間 2026年12月まで

- ①好きな花の種を準備
- ②秋にかけて花を育てます。
- ③花が咲いたら、その写真にひと言メッセージを添えて送ります。※現在栽培中のお花もOKです!



お問い合わせ先

生活協同組合コープやまぐち
組合員活動グループ



0120-27-5520 月～金 9:00～18:00

(一社)やまぐち食の安心・安全研究センター報告 6月

一般社団法人やまぐち食の安心・安全研究センター生協検査部門では、生協独自判定基準に従って、宅配・店舗・夕食宅配取扱商品の抜き取り検査等を行っています。



【微生物検査】

宅配商品116検体のべ360項目(一般生菌数/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌/サルモネラ属菌/腸炎ビブリオ)すべてコープやまぐちの基準値以内で問題ありませんでした。店舗商品15検体のべ54項目(一般生菌数/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌/サルモネラ属菌/腸炎ビブリオ)すべてコープやまぐちの基準値以内で問題ありませんでした。※その他、夕食宅配22検体のべ88項目の検査を実施。結果はすべて良好。

【残留農薬検査】

宅配商品18検体のべ3,600項目、店舗商品12検体のべ2,400項目。結果は、すべて良好。

※その他、夕食宅配4検体のべ800項目、その他の依頼19検体のべ3,800項目の検査を実施。

■詳しい結果はホームページで月次報告中。

コープ子育てひろばのお知らせ

赤ちゃん・未就学児対象の
出会いの場・ふれあいの場です。

参加費無料・予約不要

いつ来ても
いつ帰ってもOK

- 絵本やおもちゃなどの遊び道具はありますが、基本的にノンプログラムで、のんびりくつろぎ、自由に過ごせる空間を提供する場です。
- 先輩お母さんのスタッフさんがつながりづくりや気軽に楽しめるようにサポートします。専門家ではありませんが、子育ての悩みなどに対して、経験を聞いたりすることで気が楽になることもきっとあるはず。



今月の日程

※子育てひろばの急なお休みや、お知らせはホームページをご覧ください。

日付	時間	場所	
8/7(金)	10:00-13:00	「とくやま店組合員集会所」(周南市)	布おもちゃで遊ぼう
8/19(水)	10:30-13:30	「厚狭センター組合員集会所」(山陽小野田市)	ふあみ～ゆ商品試食
8/20(木)	10:30-12:30	「はあもにい～♪」(小郡駅前) (山口市)	
9/8(火)	10:30-13:00	「萩センター組合員集会所」(萩市)	
9/14(月)	10:30-12:30	「周東センター組合員集会所」(田布施町)	
9/18(金)	10:00-12:30	「岩国センター組合員集会所」(岩国市)	「お米で作ったまるいパン」でランチ
9/18(金)	10:00-12:00	「宇部店組合員集会所(あい愛館)」(宇部市)	

お問い合わせ: ☎ **0120-27-5520** (月～金 9:00～18:00)

私らしく生きる生きかた講座 参加者大募集!

～山口県立大学と共催で講座を開設しています～

テーマ **楽しく動いて、食事にも上手に!**
バランスづくりのヒント

講座の概要
いつまでも若々しく元気に過ごすために、楽しく交流しながら、脳の活性化を図ります♪この講座を通して、今日から無理なく始められる、自分らしい健康づくりのヒントを見つけていただければ幸いです。

日時 **2026年8月27日(金) 10:30～12:00**

会場 **光市民ホール 中会議室(光市島田4丁目13-15)**

講師 **水津 久美子さん(看護栄養学部 栄養学科)**

定員 **30名**

※参加費無料です。組合員でない方もご参加いただけます。

※抽選となる場合がございます。締め切り後、参加申し込みをされた方全員に参加の可否についてご連絡いたします。

申込締切 **8月14日(金)**

お申込み・お問い合わせ先

コープやまぐち 組合員活動グループ
☎ **0120-27-5520**
月～金 9:00～18:00

WEBでのお申し込みは
右の二次元コードから
お願いします♪



山口県 生活協同組合コープやまぐち
はじめましてBOX
をお届け!



2026年6月
お申込み390名!

対象となるご家庭

山口県にお住いの1歳未満の赤ちゃんがいらっしゃる方

※「はじめましてBOX」のお届けは、お子様おひとりにつき1回限りとさせていただきます。



お申込みはこちら

2025年度配当のお知らせ

6月24日(水)、第64回通常総代会が行われ、2025年度報告や2026年度計画などの議案が議決されました。(詳細は4～5ページをご覧ください)

組合員全員への出資配当率は0.4%です。また、2025年度も剰余金を残すことができたことから、2025年度宅配事業の利用額に対し、0.5%の利用分量割戻を行います(※)。出資配当金と利用分量割戻金は、通常総代会当日に在籍された組合員個人の出資金に自動的に振り替えることとさせていただきます。

※店舗事業では、期中で0.5%のポイント還元を行っているため、利用分量割戻の対象外とさせていただきます。詳細についての通知書は7月3回のカタログと一緒に、または通知ハガキでお送りします。

配当に関するお問い合わせ

問合せセンター

☎ **0120-49-5657**

月～金 8:30～20:00、
土 9:00～17:00

リサイクル 回収データ 6月分



宅記
カタログ・チラシ
172,504kg(約313,644セット分)
飲料用紙パック
1,622kg(約53,531本分)
注文シート2,053kg(約186,636枚分)

たまごパック(PET)
627kg(約44,786パック分)
仕分け袋
1,880kg(約235,000枚分)

お店
発泡スチロールトレイ
558kg(約16,9030枚分)
透明トレイ
498.40kg(約27,689枚分)
アルミ缶
474.3kg(約23,715缶分)
スチール缶
105.75kg(約3,190缶分)
飲料用紙パック
670kg(約22,112本分)
ペットボトル
1,356kg(約41,104本分)

たまごパック(PET)
149.60kg(約10,686パック分)
買い物袋持参率



組合員さんと一緒に進める環境活動



次世代の子どもたちに安心して暮らせる地球を残すことをめざし、環境問題を身近なくらしの中から、考える活動をすすめています。

今月のPick Up! ビックアップ

コープやまぐちでは、店舗に太陽光パネルを設置し、店内への電力供給を行っています。ココランドにある太陽光パネルと合わせて、発電量を報告いたします。

【2026年6月分の発電量】

ココランド 20,324kWh
新下関店 29,993.3kWh
宇部店 31,547.4kWh
いずみ店 19,448kWh
合計 101,312.7kWh



サーモンとレモンのハーブバター焼き

材料(2人分)

サーモン切り身	2切れ	オリーブオイル	小さじ1
レモン	1/2個	バター	20g
ブロッコリー	1/2株	おろしにんにく	小さじ1/2
ミニトマト	6個	乾燥パセリ	小さじ1
しめじ	1/2パック	乾燥バジル	小さじ1/2
塩こしょう	少々		

調理時間
約20分

作り方

- ①サーモンは塩こしょうを振り10分ほどおく。(境港サーモン塩切り身は、やさしい塩味です。下味はお好みでつけてください。)
- ②ブロッコリーは小房に分け、しめじはほぐす。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、サーモンの皮目からこんがり焼き色がつくまで焼き、裏も同じように焼く。
- ④空いているところに②とミニトマトを加え、蓋をして3~4分蒸し焼きにする。
- ⑤Aを混ぜて加え、薄切りにしたレモンを乗せる。バターが溶けて全体に馴染んだら完成。

POINT

鮭はカレー粉で味付けして、
ソテーにしても夏にぴったり!



POINT

野菜全体に味がつきます!

最後に混ぜ合わせると、



ぶり照り焼きと秋野菜の和風ごちそうサラダ

調理時間
約15分

材料(2~3人分)

ニッスイ ふっくら天然ぶり照り焼き	1パック	プチトマト	5~6個
サニーレタス	4枚	ゆで卵	2個
水菜	1/2袋	かいわれ	1/2パック
大根	5cm程度	白ゴマ	適量

作り方

- ①レタスは手でちぎる。水菜は4cm長さ、大根は千切りにし、器に盛る。
- ②温めたぶり照り焼きを大きめにほぐして盛る。
- ③半分に切ったゆで卵とミニトマトをのせ、白ゴマを散らし、ぶりについていないタレを全体にかける。

ヤンニョムししゃも

材料(3人分)

子持ちカラフトししゃも	1パック	コチュジャン	大さじ1
天ぷら粉	50g	ケチャップ	大さじ2
水	65ml	醤油	小さじ1
サラダ油	適量	みりん	大さじ1
ピーナッツ	適量	砂糖	大さじ1
		すりおろしにんにく	小さじ1/2

作り方

- ①ししゃもの腹部分に数箇所穴を開けたらバットなどに天ぷら粉と水を入れて混ぜ合わせ、ししゃもに衣全体をつける。
- ②フライパンに多めの油を熱し、ししゃもを両面カリッとするまで揚げ焼きにする。
- ③混ぜ合わせたAを、フライパンに入れて火にかけ、沸たてきたら弱火にして②を加え全体に絡める。
- ④器に盛り、砕いたピーナッツをトッピングして完成。

POINT

コチュジャンを調整し、お好みの辛さに!



調理時間
約30分