

COOP

心地よい&楽しい暮らしのヒントが見つかる情報誌

SCOOP!

【スコープ】

| SCOOP eyes | 我が家のやりくりアップデート

お家の家計見直し計画!

vol.10
4月号

2021.April

Present

今月のプレゼント

健やかな日々のアドバイス

くらしに、ひと呼吸

今月の
定番
レシピ

家計にやさしい♪
定番食材でつくる
一連載 今月のレシピ

| めぐみ野レポート |

300年の歴史とおいしさ引き継ぐ

「めぐみ野」春せり(河北せり)

「SCOOP!」は、視野を広くする「SCOPE」に「COOP」を組み合わせた造語。

「読んで楽しい!役立つ!わかりやすい!」をコンセプトに、幅広く親しんでいただける広報誌を目指します。

300年の歴史とおいしさ引き継ぐ 「めぐみ野」春せり(河北せり)

江戸時代から続く「飯野川在来」という品種を守り栽培している、
宮城県石巻市(旧河北町飯野川地区)の「めぐみ野」春せり(河北せり)。

地域に育まれ愛されてきた河北せりの魅力を、
生産者のみなさんにお聞きしました。



生産者voice

伝統野菜の春せり(河北せり)を食卓へ



いしのまき農協セリ部会
高橋正夫さん

いしのまき農協セリ部会(石巻市／旧河北町飯野川地区)の生産者の1人、高橋正夫さんは幼い頃から春せり(河北せり)とともに育ってきた大ベテラン。「めぐみ野」生産に携わる3戸のみなさんとともに春せり(河北せり)のブランドを守りながら、最盛期には合わせて毎日200ケースの新鮮なせりを出荷しています。



「地理的表示(GI)保護制度」とは、地域で育まれた伝統を有し、その高い品質などが生産地と結び付いている農林水産品の名称を知的財産として保護する国(農林水産省)の制度

せりといえば冬が旬のイメージがありますが、春せりは、秋に植えたせりを一度枯らし、春に芽吹くやわらかな新芽を刈り取る、春ならではの味覚です。収穫を迎えるまで約8ヶ月を要する春せり(河北せり)栽培。豊かな自然の恩恵と、生産者たちの情熱が重なりあって生まれるせりは、納得のおいしさです。

野菜では県内初のG-I登録
丁寧に育てられる春の味覚

シャキシャキとした食感と爽やかな風味、やわらかな葉茎が特徴の「めぐみ野」春せり。旧河北町飯野川地区で約300年前から栽培が始まった「飯野川在来」という品種を先祖代々引き継ぎ、現在は伝統野菜「河北せり」として、野菜では県内初となる「地理的表示保護制度」G-Iに登録されました。宮城県産品では「みやぎサーモン(銀サケ)」「岩出山凍り豆腐」に次いで3例目になります。G-I取得には「おいしい在来種と春せりの伝統、地元の食文化を守りたい」という生産者たちの想いが込められています。

「めぐみ野」春せりの おいしさのヒミツ

秋冬せり(根せり)は寒さに耐えて根に栄養を蓄えますが、
春せり(葉せり)は暖かくなつてぐんと伸びた茎や葉などに旨味や栄養があります。

春先に伸びる新芽ならではの
やわらかさと鮮やかな香りが魅力



春せり(河北せり)は、根っこごと収穫する秋冬せり(根せり)と異なり、根元からカマで刈り取って収穫します。取材時の雪も降り積もる2月は、寒の中にも新しい芽が力強く芽吹き始めました。

10月～2月に出荷される
「秋冬せり」を「根せり」といいます。根っこごと味わえるのが特徴です



4月～5月に出荷され、出荷時に根つこのない「春せり」を「葉せり」といいます。
厳しい冬に耐え、芽吹いた茎葉はやわらかく、爽やかな香りが特徴です

栽培・収穫方法にあり
**「秋冬せり」(根せり)と
「春せり」(葉せり)の違いは**

MEMO



9月に水田に種せりをまいたばかりの状態。まいた間隔により成長が左右されるため、コツかいります



青々と輝き収穫のピークを迎える4月～5月。朝露がつき葉が絡みにくくなる前の早朝5時から収穫をスタートします

1年を通して水温が11℃前後と一定の、地下から湧き上がる豊富な伏流水を使用。「氷点下になるような日には水の中ではウェットスーツ素材の胴長靴を着て寒さ対策をしています」と高橋さん

生産者voice

やりがいを感じる瞬間とは？



おいしいという声をいただいた時ですね。春せり(河北せり)は、北上山地の山々に囲まれ、ミネラルを豊富に含む澄んだ地下水で栽培しています。秋冬せり(根せり)とはまた違った魅力が詰まっているので、ぜひ食べ比べてみてください。また、春せりは根が付いていない分、鮮度が落ちるのが早いです。できるだけ早く調理してくださいね。

「めぐみ野」春せり 取扱い店舗 みやぎ生協全店



生産者直伝！ セリのおいしい食べ方

春せりならではの
シャキシャキとした食感が味わえます



春せりとちくわの和風サラダ

さつと茹でおひたしはもちろん、てんぶら、生のままサラダや浅漬けでもオススメです。みじん切りにしたせりをゴマ油と塩で炒めあつあつご飯に混ぜる「せりご飯」もおいしいです。

みやぎ生協の直産ブランド「めぐみ野」3つの条件

- ✓ だれ(生産者)がどこ(産地)で作ったかがわかります。
- ✓ どのように(栽培・飼育方法)作られているのかがわかります。
- ✓ 生産者とみやぎ生協のメンバーの交流があります。



高橋さんたちからの
メッセージを
動画でチェック！



SCOOP eyes

我が家の中のやりくりアップデート

お家の家計見直し計画！

新生活が本格的に始まる4月は、
気持ちも新たに
我が家の中のやりくりアップデート
ちょうどよいタイミング。
これまでの振り返りとともに、
家計改善の
お役立ち情報をアップデートし、
お財布も春の陽気になる
スタートを切ろう。



家計見直しの前に ちょっと知りたい世代別 お金のやりくり法

30代は貯蓄を優先

住宅や教育資金がいつどのくらい必要かわかつてくる頃。子どもが小さい時にこそ貯蓄を優先に。子どもの将来を見据えて「まずは貯蓄、残りで生活」を習慣づけてみましょう。

40代は支出をコントロール

住宅ローンがある場合、返済は収入が減る退職以降に延ばさないように心がけましょう。子どもの進路が予定より大きく変わり資金不足が生じた場合は返済金額や期間を考え奨学金や教育ローンも選択肢に入れましょう。

50代は最後の貯蓄のチャンス

子どもの教育費卒業から定年退職までがセカンドライフ資金を貯める時期。子どもが独立すれば生命保険や保障額を小さくすることも考え、その浮いた分をセカンドライフ資金にしてみては。

ステイホームやリモートワークなど在宅時間がが多くなり、食費や電気代の支出が増えた、いつもとは違うシーンでお金を使うことが増えた、という方も多いかったのではないでしょうか。「貯金や節約を始めたいけど、どこから手をつければいいのかわからない…」そんなお悩みに、生協はメンバ（組合員）のライフスタイルに合わせてくらしを応援しています。今回はライフプランアドバイザーから家計の見直し方法や、店舗や共同購入・個人宅配など食費管理のポイント、そのほか生涯のプラス的な便利なお役立ちサービスを活用した家計見直し術を紹介します。

今がはじめ時、
ムリなく始める家計の見直し

ライフプランアドバイザーって何？

ライフプランアドバイザー(LPA)とは、コープ共済連「ライフプランアドバイザー養成セミナー」を受講し、専門知識を身につけた人です。みなさんと同じ生活者目線でお金やライフプランのアドバイスや学習会の講師を行っています。また専門家などを講師にした「くらしの見直し講演会」も開催しています。

詳しくは「ライフプランニング活動事務局」まで
お問い合わせください

0120-50-9431
受付時間：月～土9:00～18:00(日休業)

＼ライフプランアドバイザーに聞く！／ メリットいっぱい家計見直し4つの流れ

①現状を知る・整理する

家計簿をつける、またはレシートを振り返るクセをつける

スマートフォンの家計簿アプリやノート、パソコンなど自分が続けやすいツールで記録をつけることが大切。振り返るタイミングは「買い物をした都度」。何にお金を使っているのか数字で客観的に把握しましょう。



②予算を立てる

お金を貯める目的を書き出し、家族で共有

共働きで家計を別々にするより家族でお財布は1つの方が貯蓄力がアップしやすいというデータがあります。家全体の収入を把握し、家族と何にお金が必要で、何を優先したいかを共有しましょう。1人で頑張るのではなく家族と一緒に取り組みましょう。



③無駄を省くために

計画的にお金を使う
生協の事業を有効活用して効率化

①で現状を知り、②で貯蓄も目的と優先順位を決めたら、次は計画的にお金を使うため、生協の共同購入・個人宅配・共済などを活用してみませんか。貯蓄は長期戦のため相談しやすい身近なサービスを利用するのがポイントです。



④お金を貯める

先取り貯蓄でお金を貯めて
ストレスは溜めない

貯蓄の大敵は、貯蓄 자체をストレスに感じてしまうこと。自分サイズのムリのない金額から始めてみましょう。自動で口座引き落としのかかるプリエ積立や出資金の積立も「先取り貯蓄」として活用できます。



まずは、現状を知り、1人で頑張るのではなく家族と一緒に考える。そして手の届く身近なところからムリなくストレスを溜めずに始めていくことが長続きのコツです。それぞれのライフスタイルに合った生協の便利な事業を活用してみませんか？

コープ共済連コープ東北共済統括推進部 ライフプランニング活動事務局 八木 美穂さん

お店利用で家計管理をするなら
コープペイがオススメ



スマホ決済アプリ
コープペイ
＼ここが便利／

①
生協店舗利用金額がまとめて見られるから家計管理がしやすい

コープペイ
詳しくはこちらから



②
コープペイ
限定クーポンで
ポイントをお得にゲット

コスパ最強!共同購入オススメ食材
国産豚挽肉バラバラミンチ

国産豚挽肉バラバラミンチ

(共同購入商品)400g／挽肉に加工後、バラバラの状態にして急速冷凍。ジッパー付きの袋で小分けにした使い方にも便利。



＼バラバラミンチ アレンジレシピ／

スパイシー
タコライス
(2人分)

詳しい作り方は
こちらから



4つの買い物ポイントをマスターしよう

お店で活用編

うっかり買いすぎを防止して
＼食費を見直ししましょう／

お店での買い物 Point!

- ① ポイントがたまる日、○○デーなど
お得な曜日を決めて
計画的なお買い物を心がける
- ② 年中安定した価格で
手に入りやすい食材を選んでみる
- ③ アレンジのきく食材を選んで
献立を考えてみる
- ④ 子どもとの買い物は「これくらい買おうね」
など1週間のおやつプランを作成して
楽しみながら行う

計画的に1週間まとめ買い

共同購入・個人宅配活用編

毎週決まった曜日に商品が届けられる
＼共同購入・個人宅配は家計管理がバッチリ／

共同購入での買い物 Point!

- ① Weekカタログの「底値」
「年1回限りの大特価」「年2回限りの大特価」
をチェックしてまとめ買い
- ② いつも使うものを利用登録すれば
定期的に届くから便利
- ③ コスパのよい食材を選んで
1週間の献立を考える
- ④ インターネット注文サイト
@あっとコープに登録すれば、利用金額が
わかるからムダなく買い物ができる

※@あっとコープの詳しい内容は表紙裏をご覧ください

ライフプランアドバイザー八木さんの
オススメPoint!

□月々1,000円からの掛け金で
ムリなく続けられる

□お近くの店舗や配達担当に
すぐに相談できる

せっかくの保障も、いざという時に活用できていなければもったいない!けれど、保障内容を忘れてしまったり、加入しつぶなしいうパターンも...。そんな時、コープ共済なら近くの店舗の共済カウンターなども活用できるから、お買い物ついでにも有効活用でき、身边にあるからこそ忘れないのが嬉しいポイント

保障は入りっぱなしにせず、1年に1回を目安に内容を確認しておくと◎



「プリエ積立会員制度」の
オススメPoint!

□積立金は1,000円から
自分に合った設定ができる

□12万円の満期後は解約、
または債券にも振り替えられる

プリエ債券にすると1年経過後、利息が付きます。

□積立期間中でも中途解約ができる
解約手数料なし

解約申込書は毎月5日到着分までを
15日頃に口座へ返金となります。

□特典として、葬儀にかかる
プリエ会員割引もあり

コープふくしま組合員はお問い合わせください。

お問い合わせ・お申し込み

プリエ案内センター ☎0120-058-531

※福島県の方は宮城県のメンバーコードの取得が必要です。
詳細はお問い合わせ下さい。

ライフステージで賢く使い分け
コープ共済の保障を活用編

ストレスなく貯蓄を増やすなら、
固定費の見直しが有効的

毎月決まって支払う保険や保障料の
掛け金を再確認し、家計のムダを見直そう

「コープ共済」とは /

変化するライフステージに合わせて、豊富なプランから
我が家に合う保障が選べ組み合わせることもできる、
見直しがしやすい賢い保障です。

メリット

子どもの怪我や通院など、1日目から手厚く保障される「たすけあいジュニア20」や、婦人病などにも対応する「たすけあい女性」など、保障内容が細かく分かれています。

生協組合債に振り替えできる貯蓄

プリエの積立会員制度活用編

便利・お得「プリエ積立会員制度」を
活かして賢く貯蓄

みやぎ生協の葬祭サービスプリエの
「プリエ積立」とは /

万が一の出費に備えて、12万円の満期金を目標に
毎月計画的に積立を行う会員制度です。



もっと便利に、
もっと分かりやすい
カードができました

2021年4月から新登場「家族カード」

プリエに加入していることをご家族に伝えるために、
家族カードを作りました。ご家族の方にお渡しください



レンジでできる、時短・簡単
単・節約の三拍子そろつたメニュー。豚肉は、切り落とし、しゃぶしゃぶ、バラなど冷蔵庫にある薄切り肉でどうぞ。

ここもチェック

コクをプラスしてくれるバターはマーガリンで代用も可能

作り方

- <下ごしらえ>
もやしは洗って水気をしっかり切る。きのこは石づきを取りほぐす。
①耐熱ボウルまたは耐熱深皿に、もやし、きのこ、バターの順にのせ、その上に5~6cm幅に切った肉を広げ、上から全体に塩・こしょうする。
②ラップをふんわりかけレンジ(600w)で6~7分程度、豚肉に火が通るまで加熱する。
③ポン酢、かつお節をかける。

材料(2人分)

コープもやし	1袋
きのこ (しめじや舞茸などお好みで)	1/2個
「めぐみ野」薄切り豚肉	150g
生協バター	10g
コープ味付ぽん酢	適量
コープかつお削パック	適量
塩・こしょう	少々



使用食材はこちら!

コープの食材で簡単!

季節のおいしい×時短レシピ

スcoopキッチン

SCOOP kitchen

忙しい毎日に大助かり!

旬の食材を盛り込んだ、

手軽に作れるレシピをご紹介。

調理や盛りつけのポイントをおさえれば、

味も見た目もぐんとランクアップ!



今回のテーマ

家計にやさしい♪
定番食材でつくる
節約レシピ



レシピ考案
フードクリエイター
三上 摂さん

料理のスタイリングや企業のレシピ開発、料理教室など多方面で活躍。食育アドバイザー、ティーコンシェルジュの資格を有するほか染織・染色にも精通し、食卓をトータルで提案。出身地・関西のメニューが登場することも。

台灣風オムレツ

切干大根の食感がポイント！

作り方

〈下ごしらえ〉

切干大根は10分水に浸けて戻し、しっかりと水を絞りざく切りにする。たまごは溶きほぐし、ガラスープ(お好みで塩も)を加え混ぜておく。

①フライパンにごま油[A]を熱し、切干大根、桜えびを炒め、醤油を加え、たまご液のボウルに入れ混ぜ合わせる。

②きれいにしたフライパンにごま油[B]を熱し、②を加えて大きく数回混ぜ、ほぼ火が通つたら裏返す。

材料(2人分)

「めぐみ野」たまご	3個
コープ国産素材宮崎県産切干大根	20g
コープ無着色桜えび	1/2袋(6g)
[A]コープごま油	小さじ2
(切干大根を炒める時)	
[B]コープごま油	大さじ1~1.5 (たまごを炒める時)
コープ醤油	小さじ1
コープ鶏がらスープ	小さじ1.5
塩	適宜



使用食材はこちら！

切干大根を炒める時に
砂糖小さじ1/2を入れてもOK

切干大根は短めの10分で戻し、歯ごたえを残すのがポイント。水の量はたっぷりでなくともOKです。味がボケないように、切干大根の水分はしっかりと絞りましょう。

厚揚げとキャベツのオイスター炒め

ここもチェック

青菜やブロッコリーでも
おいしくできます

作り方

〈下ごしらえ〉

厚揚げは油抜きし1cmの厚さに切る。キャベツは大きめ一口大、ピーマンは短冊切りにする。

①フライパンに油、みじん切りしたにんにくを入れ弱火で炒め、香りが立つたら厚揚げ、キャベツ、ピーマンを加え炒める。

②火が通つたら、合わせた調味料[A]を加え炒め合わせ、塩・こしょうで味を調整する。

材料(2人分)

コープ厚あげ	1/2袋
キャベツ	1/6個(200g)
ピーマン	1個
にんにく	1片
塩・こしょう	適宜
コープサラダ油	小さじ2
[A]	
コープ国産素材オイスターソース	大さじ1~1.5
コープ醤油	小さじ1
コープ本みりん	小さじ1



使用食材はこちら！

残った厚揚げでもう一品！

厚揚げチーズ

厚揚げにチーズをのせ、チーズがとろけるまでレンジ(600w)で1分程度加熱。キムチをのせ、醤油を少々かけたら完成。



※一部Week誌面・店舗で取り扱っていない商品もございます。また品切れの際はご了承願います。

くらしに、ひと呼吸

「毎日を豊かに、心満たされた生活」のための、
くらしに役立つアドバイスをお届けします。

今月のテーマ

歯磨きから歯もみへ

歯学博士
尚絅学院大学名誉教授
岩倉 政城

東京歯科大学卒業、東京医科歯科大学大学院修了、東北大学助教授、尚絅学院大学教授、尚絅学院大学附属幼稚園園長を経て現在に至る。現、尚絅学院大学名誉教授、歯学博士。



新幹線ではやぶさに乗ると仙台から大宮までノンストップです。でも、各駅停車ならば白石藏王で降りて冷えた体をうめんで暖めたり、福島駅構内の立ち食いそばで、てんぷらそばを食べたりできますよね。各駅停車にはいいことがあります。ように、歯磨きも各駅停車がおすすめなんです。それでは、歯磨きの各駅停車とは、いつたいどうことなのでしょうか。

ゴシゴシからモミモミへ

歯磨きをしてゴシゴシ聞こえてくるのは歯一本一本をキレイにしているのではなくて、並んだ歯を数本まとめて面倒見るよう大きく横磨きをしているから。はやぶさなら仙台から大宮までひとつ飛びですが、それでは白石も福島も寂れるばかりです。ここはやっぱり地元を大事に各駅停車がおすすめです。

ゴシゴシからモミモミへ



ゴシゴシ磨きは歯がキレイになると、歯と歯ぐきの境目の汚れは残ったまま

糸楊枝(フロス)で仕上げ

モミモミは歯の間に毛を入れられますが、それでは不十分なので、できたら歯の間を糸楊枝で掃除すると完璧です。ヨーロッパでは小学生からフロスを使つて歯の間の掃除をしています。フロスの使い方は、歯科受診して歯科衛生士さんから教えてもらうことをお奨めします。歯医者さんに治療してもらうのではなく、歯医者さんを利用して自分の口の手入れを学びに行きましょう。

でいく音です。つまりタイルはピカピカになりますが、タイルとタイルの間の目地は汚れたままです。その目地の部分が大切な白石藏王や福島なのです。歯医者が目指しているのは、むし歯になりやすい歯と歯の間や、歯周病になりやすい歯と歯ぐきの境目をどうやってきれいにするか、です。

そのためには毛先が細くて柔らかい小さめの歯ブラシで、歯の一本一本の隙間に毛が入り込み、そこで入った毛が小さくダンスを踊つてくれると汚れがキレイに取れます。ひとつ飛びにならな



日々の「?」を聞いてみよう 教えて! SCOOOPさん

みやぎ生協・コープふくしまの取り組みや商品に対する、
みなさんからの疑問にお答えします。



「めぐみ野」米バケツ稻 栽培コンテスト

～わが家のバケツ稻ものがたり～に参加しませんか？

お家で稻を栽培し、観察しながら、秋には育てた稻の生育コンテストと表彰を行います。
ぜひご家族でチャレンジしてみてください。

ナコさん家族が
栽培に挑戦する様
子はココイククラ
ブサイト「ほんわか
育児絵日記」で紹
介します。



今年はココイククラブ
連載漫画で人気の
ナコさん家族も参加します

「めぐみ野」米バケツ稻栽培コンテストは、産直米生産者協議会の協力を受けて、お家で栽培して稻が育つ様子を観察し、お米がどうやってできるのかを学んでもらう企画です。秋には、育てた稻の栽培コンテストを実施し、優秀な「わが家のバケツ稻ものがたり栽培日誌」の表彰も行います。ぜひ、わが家のバケツ稻ものがたりにご参加ください。



お家で稻がすくすく育つ
様子が観察できます

「めぐみ野」米バケツ稻栽培コンテスト

トは、産直米生産者協議会の協力を受け、お家で栽培して稻が育つ様子を観察し、お米がどうやってできるのかを学んでもらう企画です。秋には、育てた稻の栽培コンテストを実施し、優秀な「わ

が家のバケツ稻ものがたり栽培日誌」

の表彰も行います。

ぜひ、わが家のバケツ稻

稻ものがたりにご参加ください。

10月には、育てた稻の
生育コンテストを実施します

●コンテスト日：10月17日（日）

育てた稻はバケツに植えたまま、バケツ稻栽培日誌と一緒に配布された店舗にお持ちください。審査は「めぐみ野」米生産者・農協職員、店長が行い、農協賞、店長賞、参加者全員に参加賞もありますのでお楽しみに。



「めぐみ野」バケツ稻栽培日誌 最優秀賞 大場舞さんの感想

コロナの影響で今年のバケツ稻は中止かと思いましたが開催されて良かったです。今年は稻の成長が早くてびっくりすることがたくさんありましたが今日までその分多くのことを学ぶことができました。

※稻の育つ様子を、ぜひ写真に撮って送ってくださいね。
送信方法などは申し込みされた方にお知らせします。

バケツ稻を配布する店舗と配布時間

※各店舗上限50セットまで(1家族1セット)

配布時間	配布時間				
	鶴ヶ谷店	古川南店			
9:00～約30分					
9:30～約30分	高森店	幸町店	太子堂店	岩沼店	大河原店
10:30～約30分	愛子店	市名坂店	BRANCH仙台店	(10:45～)	
11:00～約30分	西多賀店	岩切店	荒井店	名取西店	
11:45～約30分	貝ヶ森店	桜ヶ丘店	明石台店		

お問い合わせ みやぎ生協 生活文化部 TEL.022-347-3826
受付時間:月～金 9:30～18:00(祝日を除く)

配布日:5月30日(日)

【セット内容】稻・土・肥料・栽培マニュアル・栽培日誌

申し込み方法

下記の①～⑤を記入してハガキ・FAX、Webでお申し込みください。
①受け取り店舗名 ②郵便番号・住所 ③氏名
④電話番号 ⑤メンバー(組合員)番号
を記入して申し込みください。

申し込み締め切り▶4月30日(金)消印まで
お申し込み先▶みやぎ生協 生活文化部

〒981-3194 仙台市泉区八乙女4-2-2
FAX022-218-5945

スマートフォン
サイトはこちら





みやぎ生協耳よりトピックス

ペットが喜ぶ畳はいかが? ペットにも、人にも優しい畳

5つの特徴

①特殊ビニール製の畳表を使用しているので、ペットが粗相した際の水分も畳床まで染み込みにくく、嫌なにおいが軽減。水拭きができるのでお手入れも簡単です。

②フローリングなどと比べると滑りにくいので、大切なペットの怪我防止にもつながります。

③使用されている素材は織物ではなく、摩耗に強いシート状。引っ搔きにも強く、傷つきにくい特長があります。

④畳表に施された抗菌加工により、菌の発生を抑制。床に転がって遊ぶペットにとっても、衛生的で安心です。

⑤畳を交換する際の新調畳の畳床には、天然麻クッションを使用。心地良い柔らかさがあります。

新調畳・表替えとともに、
縁付畳施工になります。



生協の畳表は、抗菌処理で安心!

生協の畳表は、抗菌処理をしています。減農薬栽培を実施している熊本県認定エコファーマーの畳表を採用。赤ちゃんも安心です。



おすすめ! 生協の畳縁

麻の葉柄や市松模様などの和柄や、かわいいイラストなど、生協の畳縁デザインは種類豊富。お好きなものをお選びいただけます。



耐久性が自慢の「和紙表」

「和紙表」とは、和紙をこりによりて編み上げた工業製品。イ草に比べて耐久性があり、変色やカビの心配が少ない畳表です。織り方やカラーにバリエーションがあるため、和風モダンな空間など、お部屋の演出の幅が広がります。フローリングの上に置くだけの、置き敷きタイプの畳もご用意。お部屋の模様替えの際にもおすすめです。



施工無料サービス

畳の調整▶隙間や段差をなくします。
家具の移動▶タンスや戸棚の中身はそのままOK。
床掃除▶タンスの裏や、畳の下の掃除もお任せください。
畳の掃除▶搬入後には掃除機かけと拭き掃除をサービス。
即日対応▶朝引き取り、夕方搬入・敷き込みに12枚まで即日の対応が可能です。
※ピアノや水槽などの特定重量物の移動は別途お見積り。

※生協では、畳工事とともに襖や障子の張替えも承っております。ご予算に合わせた豊富な素材を取り揃えております。無料見積もりなど詳しくは、下記までお問い合わせください。

お問い合わせ・お申し込み先

みやぎ生協のメンバーはこちら 住まいのセンター みやぎ営業所

0120-779-188 TEL 022-373-7791

http://www.miyagi.coop/lifeservice/ 受付時間／9:00～17:30(日曜、夏季、年末年始休業)

みやぎ生協 住まい

検索



コープふくしまの組合員はこちら 住まいのセンター ふくしま営業所

0120-76-6616 TEL 024-545-6616

受付時間／9:00～17:30(日曜、夏季、年末年始休業)

〒960-8163 福島市方木田字谷地12-1

コープふくしま 住宅部

検索



住まいのセンターふくしま営業所▶

※生協メンバー(組合員)になられてからのご利用となります。※住まいのセンターご利用分はコープポイントの対象外となります。※一部対応できない地域がございます。詳しくはお問い合わせください。

事前相談・資料請求承ります。
返礼品の手配、海洋散骨資料など
お気軽にお問い合わせください。



「プリエ積立会員制度」とは
どんなしくみ?

毎月1,000円から
始められます

満期金額は1口12万円です

- みやぎ生協のメンバー様なら
どなたでも加入できます。
- 一口1,000円から、
最高10口まで申し込み出来ます。
- プリエ会員特典はご家族様で利用できます。
※Scoop eyes P7でもご案内しています

プリエ会員についてのお問い合わせは
プリエ案内センターへ。(※)コープふく
しま組合員はお問い合わせください。

みやぎ生協耳よりトピックス

もしもの時に積立て備える プリエ積立会員制度のご案内

備えあれば憂いなし!

葬儀は何の前触れもなく訪れることがあります。突然の葬儀の際、最も多いお悩みが料金について。もしもの時に慌てないよう、計画的に準備しておくことが大切です。いざという時のために、毎月の積み立てで備える「プリエ積立会員制度」がおすすめです。

みやぎ生協の「プリエ積立会員制度」は、毎月の積み立てを葬儀代に充てる事ができます。さらに、会員だけの割引特典(※)で葬儀費用の軽減も可能です。また、法事や墓石建立などにも利用することもできます。



お墓を持たない新しい選択 海洋散骨のご案内

「海洋散骨で自然に還りたい」など新しい供養の形を選択肢として選ばれる方が増えています。プランはチャーター散骨、合同散骨、代行散骨などございます。今年の合同散骨の日程はプリエホームページをご覧ください。



海洋散骨の様子は
「コープ東北暮らし情報チャンネル」でご覧ください

お問い合わせ

みやぎ生協 プリエ案内センター

受付時間 | ご葬儀受付24時間 年中無休
ご相談・付帯サービス等9:30~18:00(1月1・2日は休み)

 0120-058-531

FAX 022-776-0341

プリエ

ホームページは
こちら



検索

コープふくしまご利用の 組合員葬儀社のご案内

株式会社たまのやと
提携をはじめました。
対応地域は福島・郡
山・会津です。

共同購入商品でつくる

coopmama recipe

コープママ
レシピ

今月の商品 「コープ北海道産小麦の フライパンで作るパンミックス 300g」

発酵なしでフライパンで焼くことができるパンミックスです。
お子様と一緒に楽しくおいしく!をコンセプトにした
「きらきらキッズ」の新商品です。共同購入(宅配)で購入できます。
この商品はWeek4月1週号に掲載いたします。
【共同購入本体価格276円+税】



宮城県色麻産 みやぎ生まれのたまご(赤玉)

いいひな、いい餌、いい管理、3拍子揃った
安心たまご!旨みとコクのある赤玉卵です。

【店舗本体価格】10個入・235円+税



調理例:エッグフライ

今月号は、厳選した食材や加工品を取り揃える
「古今東北」商品をコープママがアレンジします!



曾田 洋子さん

みやぎ生協職員、日本野菜ソムリエ協会認定野菜ソムリエ、
NPO日本食育インストラクターPrimaryの資格を所有。「健康的な時短レシピで、あらゆる世代を応援します」

「パンミックスでうずまきパン」

材料(4~5人分)

コープ北海道産小麦の フライパンで作るパンミックス300g	1袋
生協バター(食塩不使用)	60g
水	150ml
コープフレッシュユロースハム	4枚
コープとろけるゴーダシュレットチーズ	好みの量

作り方

①無塩バターを耐熱容器に入れラップをふんわりかけて電子レンジ(600wで40~50秒)で加熱して溶かす。②ボウルに①と水とパンミックス1袋を入れ、へラなどで少しまとまるまで混ぜてから、手で約2分こねる。ひとたまりになつたら、ラップをかけて約5分ねかせる。③②の生地を4等分にして楕円形にのばし、ハムを1枚のせくるとまきこみ、とじめをつまんでくっける。横に3等分にしてうずまきが見えるようにしてフライパンに5mm位はなしてならべていく。④蓋をして極弱火で約10分~15分焼き、焼き色がついたら裏返す。⑤反対側も10分~15分加熱し途中とろけるチーズをのせ焼き色が付き、爪楊枝でさして生の生地がついてこなければ出来上がり。

宅配サービスについてのお問い合わせ・資料請求は

みやぎ生協共同購入部
0120-581-870
受付時間 月~金 9:30~20:00

スマートフォンからは
こちらから

このレシピは
**YouTubeで
公開中**



COCON TOHOKU

東北6県から集めた選りすぐり商品たち

古今東北便り

「古今東北」は東北の震災復興と、地域振興応援、
そして“時を超えたおいしさ”を伝えるブランド。
東北6県の伝統的な食文化を再発見し、新たな食の楽しみを提案しようと、
厳選した食材や加工品を取り揃えています。

商品紹介・楽天の取り扱い・催事情報などは
古今東北ホームページを検索!

古今東北

検索

<http://cocon-tohoku.com/>

お問い合わせ

株式会社 東北協同事業開発
TEL:022-347-3821 月~金 10:00~18:00(祝日除く)



※取り扱いのない店舗もございます。共同購入価格・規格はWeek紙面でご確認ください。

1月度までの損益

金額単位:百万円

科目	1月度実績	予算差	前年差	累計実績	前年差
供給高	12,331	1,196	916	116,771	11,256
事業総剩余金	3,679	443	375	35,114	3,940
人件費	1,532	119	90	14,763	425
物件費	1,767	124	30	17,542	246
経常剩余金	378	192	251	2,859	3,270

●店舗事業と共同購入事業(はん・個人宅配)の利用が引き続き増加していることで、みやぎ生協全体の供給高、経常剩余金とも予算と前年を大きく超過しています。

●店舗事業は、帰省の自粛による在宅の高まりなどもあり、お買い上げいただくメンバー(組合員)一人あたりの利用単価と、お買い上げ点数が前年度より伸長し、供給高は前年を2億91百万円上回る78億76百万円でした。

●共同購入事業は、働きやすい環境づくりの一環として、年始7日間休業としましたが、利用人数が計画より+5.6万人、利用単価と利用点数も予算を上回ったことから、供給高は前年を6億50百万円上回る36億45百万円でした。

*供給高:店舗、共同購入など

みやぎ生協全体の事業の売上高

*事業総剩余金:商品仕入代金などの支払いや

テナント等収入を差引後の剩余金

*経常剩余金:事業総剩余金から経費を引き、事業外収益と費用(利息や雑損失等)を差引後の剩余金

2月28日、「みやぎこども食堂ネットワーク」が立ち上がりました。

コロナ禍で食を通して子どもたちとその家庭を支えてきた宮城のこども食堂同志とさまざまな組織や人々がつながりながら子どもを応援していく「みやぎこども食堂ネットワーク」が立ち上がりました。



食をおしてさらに子どもたちに寄り添い、応援ていきます。
詳しくは、SCOOP5月号で特集をします。
お問い合わせ:みやぎこども食堂ネットワーク事務局 080-4928-6261
(みやぎ生協生活文化部内)

コープふくしまが「福島議定書」で最優秀賞を受賞しました

地球温暖化防止に向けた取り組みで福島県知事と協定を結んだ「福島議定書」でコープふくしまのCO2排出削減、地球温暖化緩和への取り組み貢献と再生可能エネルギーの取り組み、事業活用などが大きく評価され最優秀賞を受賞しました。2月4日、福島県庁にて「福島議定書」表彰式に野中副理事長(写真:右)が出席しました。

応募方法 投稿はwebから! <https://scoop.jp/>

みなさんのお気に入りの1枚をお送りください。
掲載された方にはコープギフトカード500円分
をプレゼントいたします。



▲【宮城県角田市 コザクラさん】
コザクラインコのウメちゃん(メス)とピッピ(オス)寒いの苦手だけ…5年目の冬も仲良く元気に遊ぼうね!



▲【福島県伊達郡 健康的な縄文人さん】
隣町の公園の水飲み場にいた猫です。季節はずれの暑い日だったので涼んでいたのかな?凹みにちょうどはまっていました(笑)



▲【福島県福島市 あゆみさん】
初めてのロープウェイで緊張の面持ちで乗る息子でしたが、頂上に着き、紅葉の山々を見るとニッコリ笑顔に!楽しかったね!



▼【福島県西白河郡 ひさよんさん】
X'masに初生ズワイガニを食べました!感動のおいしさでした~!

【スコープに関するお問い合わせ】

みやぎ生協 生活文化部 仙台市泉区八乙女4-2-2
TEL:022-347-3826 受付時間 月~金 9:30~18:00(祝日除く)
※電話番号が変わりました

宮城 募集

仙台市荒浜で海岸林と
海洋ごみについて考えてみよう

2019年に植林した「こ～ぶの森荒浜」で、午前中は海岸林の手入れ体験をします。昼食をはさんで午後は荒浜海岸で海洋プラスチックごみ調査を行います。親子で参加してみませんか。



募集内容

- 日 5月22日(土)
 所 荒浜海岸公園センターhaus駐車場(仙台市若林区荒浜北官林30)
 集合:10:00 14:15 解散予定
 募 30人※申し込み多数の場合は抽選。
 当選者のみ5月10日(月)までに案内書を送付
 費 無料 託なし 持ち物:昼食、飲料、動きやすい服装、軍手

宮城 募集

ウィズセミナー
穴やほつれを可愛くお直し
ダーニング(2回コース)

ヨーロッパの伝統的な衣服の補修方法「ダーニング」の基礎を教わります。あえて目立つ毛糸やモチーフを使って、直す前よりさらにかわいくできるのが魅力です。講師はAYATORIの八重咲 知香さんです。



募集内容

- 日 6月23日(水)、30日(水)10:00～12:00
 所 みやぎ生協文化会館ウィズ(仙台市泉区八乙女4-2-2)
 募 15人※申し込み多数の場合抽選
 当選者のみ5月15日(土)までに案内書を送付
 費 3,000円(材料費込)
 託なし

宮城 募集 4歳～小学生と保護者対象

きつずすべ～る
親子陶芸教室 シーサーを作ろう!

沖縄の有名な守り神・シーサーを作つてみませんか。釉薬は4色から選べます。夏休みの作品としてもいいですね。講師はアトリエ陶の泉の須田聰宏さんです。

※大人の方のみでも参加できます。



募集内容

- 日 7月17日(土)10:00～12:00
 所 みやぎ生協文化会館ウィズ(仙台市泉区八乙女4-2-2)
 募 親子12組※申し込み多数の場合抽選
 当選者のみ5月15日(土)までに案内書を送付
 費 2,500円(作品1個・材料費込)、作品追加1個につき1,800円
 託なし

参加募集&お知らせ 来て！みて！

スコープ通信

イベントの参加申し込み締め切り
特に記載がない場合

宮城 4月30日(金)

福島 各紹介記事をご参照ください。

日時 会場 募集人数・対象 託児
費 参加費(表示費用は消費税込み) 宮城 福島

※新型コロナウイルス感染拡大によっては、内容の変更または中止する場合がございます。※各イベントの定員は「3密」を考慮した人数としています。

宮城 募集

こ～ぶくらしの助け合いの会説明会「はじめて講座」

あなたの空いている時間に、地域にお住いの高齢の方、子育て中の方などのちょっとしたお困りごとをお手伝いしてみませんか。有償ボランティアで特別な資格は不要です。ぜひ説明会にご参加ください。



募集内容

日時	場所
①5月11日(火)10:30～12:00	みやぎ生協黒松店メンバー集会室 (仙台市泉区旭丘堤2-22-2)
②5月28日(金)10:30～12:00	みやぎ生協八木山店メンバー集会室 (仙台市太白区八木山本町2-33-1)
③6月3日(木)10:30～12:00	みやぎ生協桜ヶ丘店メンバー集会室 (仙台市青葉区桜ヶ丘2-19-1)
④6月18日(金)10:30～12:00	みやぎ生協柏木店メンバー集会室 (仙台市青葉区柏木1-2-45)

各10人 費 無料 託なし

お問い合わせ:みやぎ生協くらしの相談ダイヤルTEL: 022-292-5016

宮城 福島 募集

オンライン講座
「冷蔵庫収納術&食品保存術」

冷蔵庫・住宅収納スペシャリストとしてメディアで活躍している富野真美子さんを講師に、食品ロスを防ぐ収納方法と保存方法を学んでみませんか？オンライン講座のため参加申し込みにはメールアドレスが必要です。左記のホームページ、スマートフォンサイトからお申し込みください。



募集内容

- 日 5月18日(火)10:30～11:15
 所 GoogleMeetを使用してオンラインで開催
 募 80人※メールアドレスが必要です。※申し込み多数の場合は抽選。
 当選者のみ5月7日(金)までに招待コードをメール送信します
 費 無料

福島 募集

くらしの助け合いの会「はじめて講座」

「少し手を貸してほしい」「空き時間に困っている方のお手伝いがしたい」。くらしの助け合いの会ではそんな「困った時はお互いまさ」のお手伝い活動をしています。お気軽に参加してみませんか？筆記用具をご持参ください。



募集内容

日 4月26日(月)10:30～12:00
所 コープふくしま笹谷店 組合員ホール(福島市笹谷字中谷地14-1)
募 5人 ※申し込み多数の場合抽選
当選者のみ4月19日(月)までにハガキを送付。
費 無料 託なし ※締切4月12日(月)

福島 募集

母の日のプレゼントを作ろう

「お母さんありがとう♡」の気持ちを込めて手作りのプレゼントを贈りませんか？大好きなお母さんを想いながら材料を選び、ハーバリウムを作ります。お花が好きなお母さんにぴったりです。



募集内容

日 5月8日(土)1回目10:00～10:50、2回目11:00～11:50
所 コープふくしま笹谷店 組合員ホール(福島市笹谷字中谷地14-1)
募 各回子ども5人(3歳以上) ※申し込み多数の場合抽選
当選者のみ4月30日(金)までにハガキを送付
費 300円 託なし ※締切4月23日(金)

宮城 福島 募集

心に休日を！こ～ぶ文化鑑賞会会員募集

こ～ぶ文化鑑賞会は会費を毎月積み立て、お芝居、バレエ、コンサート、伝統芸能などさまざまなジャンルの生の舞台を年間3～4回鑑賞する会員制の会です。現在は皆様に安心して鑑賞していただくために「感染予防ガイドライン」に沿って例会を進めています。月会費1,600円(+税)初回のみ入会金500円(+税)別途をご登録いただいている口座から自動振替で便利です。また観たい例会だけ会員家族の家族会員登録(入会金不要)や、お友だちと2人以上でサークル登録(続いた席での鑑賞が可能)もできます。※会費はそれぞれの会員の口座から引き落としになります。



募集内容

日 6月1日(火)～3日(木)全5回公演(予定)
所 電力ホール(仙台市青葉区一番町3-7-1)
費 プレ鑑賞料金6,500円

こ～ぶ文化鑑賞会 運営委員大募集！

こ～ぶ文化鑑賞会の運営委員会は、今後の例会内容の検討や、見どころ作成、例会運営のための体制検討などを行っています。また例会当日は、会場の受付係としてみなさんをお迎えします。出演者と一緒に写真撮影できるお楽しみもありますので、あなたも運営委員になってみませんか。



募集内容

活動日：毎月第1月曜日(年:8回程度)
時 間：10:30～14:00予定(午後まで出席の場合昼食付)
所 みやぎ生協文化会館ウズ 募 20名 託なし
お問い合わせ：こ～ぶ文化鑑賞会
TEL:(宮城県のみ)0120-978-108 TEL:022-374-8531

〈お申し込み方法〉ハガキ・FAX・Webのみ(電話での申し込みは原則受け付けておりません)

下記内容をご記入の上お申し込みください。

- ①企画名 ②郵便番号、住所 ③氏名(ふりがな) ④メンバー(組合員)コード
⑤電話番号 ⑥お子様対象企画の場合は、
参加されるお子様の氏名(ふりがな)と年齢を明記してください。

〈託児のお申し込みについて〉

今月号のイベントにはすべて託児はございません。

〈お申し込み先〉

みやぎ生協 生活文化部 〒981-3194 仙台市泉区八乙女4-2-2
FAX:022-218-5945 ※FAX番号が変わりました

【お願い】みやぎ生協文化会館ウズが会場の場合、駐車台数に限りがございます。
公共交通機関でご来場願います。

〈お申し込み方法〉電話・Webのみ 下記内容をご記入の上お申し込みください。

- ①企画名 ②郵便番号、住所 ③氏名(ふりがな) ④電話番号
⑤お子様対象企画の場合は、参加されるお子様の氏名(ふりがな)と年齢を明記してください。

〈お申し込み先〉

コープふくしま 生活文化部 受付時間:月～金9:30～15:30(祝日を除く)
TEL:024-557-1181(福島事務所) TEL:024-963-2530(郡山事務所)

宮城・福島共通
パソコン・スマートフォンでの
お申し込みはこちらから

ホームページはこちらから
<https://scoop.jp/>

スマートフォンサイトはこちら



tabeREPO

宮城

“パンへのイメージを高める場”をコンセプトにした一軒。1階のベーカリー＆デリカでは、30種ものパンやデリ、ケーキが並ぶ。2階のカフェではパンプレートやフレンチトーストが注文できる。



Imagine(イマジン)

住 宮城県仙台市青葉区昭和町5-19 ☎ 022-728-6575
営 1F販売 7:00~20:00、2Fカフェ モーニング7:00~10:00ラストオーダー、ランチ10:00~15:30ラストオーダー、カフェ7:00~16:00 休 月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)

多彩なパンやデリ、ケーキまで
想像力を刺激するベーカリーカフェ

福島



プリンパン(205円)

丸ごとパンの中にイン!
やさしい甘さのプリンが

『光月堂パン店』の看板商品で、昭和50年代に考案された福島の名物パンの一つ。ほんのり甘いパンの中央にカステラ生地を敷き、その上に卵の風味豊かなプリンとホイップクリームをトッピング。昔ながらの味をどうぞ。

光月堂パン店(こうげつどうパンてん)

住 福島県福島市豊田町4-1 ☎ 024-522-0320
営 7:00~17:00 休 日曜、祝日

高級食パンの人気店『考えた人すごいわ』の全国初となるカフェ。耳が薄くきめ細やかな口あたりの食パン「魂仕込」を使ったカツサンドは、豚肉を何枚も重ねた分厚いミルフィーユカツがサンドされ、食べ応え抜群!

考えた人すごいわ ブレッドパーク名取店
住 宮城県名取市増田5-3-10
☎ 022-797-0320
営 8:00~19:00(カフェ9:00~
18:00ラストオーダー)※パンがない
なり次第終了 休 不定期
<https://sugoi-bread.com>



人気食パン専門店が手がける
パンを楽しむカフェ空間

「自家製ミルフィーユカツのサンドイッチ」(1,243円)※サラダ・ドリンク付。テイクアウトの場合は1ピース432円)

地酒「会津娘」に漬け込んだドライフルーツやナッツ、「會津身不知柿」をたっぷりと生地に練り込み、焼き上げたシユトーレン。日を置くほどに変わり行く芳醇な香りをご賞味あれ。



福島

会津の地酒が香る
極上シユトーレン

「会津が香るシユトーレン 小」
(1,307円)

home bakery コビヤマ(ホームベーカリー コビヤマ)

住 福島県会津若松市山見町307 ☎ 0242-22-1898
営 7:00~19:00 休 日曜、祝日 <http://kobipan.com>

今月のプレゼント



JAIしのまき直送「めぐみ野」春せりとソイマヨネーズ&長ねぎドレッシングのセットを10名様にプレゼント

※プレゼント商品名は「春せり」とお書きください。

今月の「めぐみ野」リポートで紹介した春せりと、JAIしのまき商品ブランド「いしのまきファーマーズフーズ」が作る、いしのまき産大豆「ミヤギシロメ」を使用したソイマヨネーズといしのまき産長ねぎを使用した長ねぎドレッシングをセットでプレゼントします。

応募方法 | 下記①~⑦をお書き添えの上、ハガキ・FAXで右記までご応募ください。ホームページからも応募できます。

①プレゼント商品名(春せり) ②郵便番号・住所 ③氏名(ふりがな) ④メンバー(組合員)コード ⑤電話番号 ⑥スコープを手に取った場所(店舗・共同購入・地下鉄駅・その他) ⑦ご意見・ご感想 ※当選結果はホームページで確認していただくか、商品の発送をもってかえさせていただきます。※ご意見・ご感想、プレゼント応募にいただいた個人情報に関しては、抽選・発送のみに使用させていただきます。その他の目的には使用いたしません。

応募締め切り
4月30日(金)

応募先
みやぎ生協 生活文化部
〒981-3194
仙台市泉区八乙女4-2-2
FAX:022-218-5945
※FAX番号が変わりました
ホームページはこちらから
<https://scoop.jp/>

スマート
フォンで
アクセス



当選発表は5月17日(月)

応募されたプレゼントの当選結果は、みやぎ生協のホームページでご確認いただけます。トップページにあるこちらをクリック!

※お手元にコープカードをご用意いただき、7ケタのメンバー(組合員)コードの前にみやぎ生協メンバーは「M」、コープふくしま組合員は「F」を当選確認画面にご入力ください。

よろこびがつなぐ世界へ

KIRIN



一番搾り

Brewed from only the first press of genuine malt for a crisp, delicious flavor.



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。



キリンビール株式会社



コープ東北のインターネットサービス @あっとコープ

COOP
TOHOKU

@コープならお買い物がよりお得に！

あっと
@コープ

仕事に子育て！忙しいママに、スマホで簡単！

1

@コープだけのお得な商品・お楽しみ企画



早い者勝ち企画！

- ① 毎週月曜日AM6時スタート！
賞味期限が短いなどの
「理由(わけ)あり商品」ご案内。
予定数に達次第終了！
紙の注文書ではできない、
インターネットならではの企画！

- ② 木曜PM6時スタート！
「木曜早い者勝ちプラス」

毎週更新！欲しいものが
お得に手に入るかも！

アレルギー配慮商品や
ベビー用品、
お取り寄せスイーツなども
数量限定でご案内！



3

130万点以上の本や雑誌、CD・DVDが 組合員割引価格に！

本・雑誌は **5%OFF**

CD・DVD
Blu-rayなら **10%OFF**

個人宅配・共同購入の注文商品と一緒に届け！まとめ買いにおすすめ

5

アレルゲン設定で安心してお買い物！

アレルゲン原材料を事前に設定することができます。アレルゲンが含まれる商品を表示しない、赤枠やコメントで表示する等も設定できるので、買い間違いを防ぎます。



2

毎週お届けする
カタログのほとんどを 「Webカタログ」でご案内！

注文をするには、
画面上の注文番号
をタップ！



合計金額が表示
されて、注文控えも
残る！



検索機能で楽々
お買い物♪



4

西松屋やLoftなどの商品も注文可能！ Web限定価格なども！

専門店を集めた「GOOD LIFE モール」では「西松屋」「Loft」など専門店の商品を注文できます。
在庫状況も確認できて便利！

西松屋

毎日の暮らしに必要な赤ちゃんのオムツ、衣料品をお家で注文！
出掛けずに済むからママの負担を軽減♪

Loft

かわいい雑貨や、美容アイテムも！生活を彩るグッズを
豊富に取り揃え！たくさん悩んでも玄関先まで届くのが嬉しい！

6

紙カタログを見ながらの
注文には 「番号注文アプリ」がおすすめ！

個人宅配の注文がスマホで簡単にできるアプリです。カタログを見ながら、
電卓のような画面に注文番号と数量を入力するだけでOK！シンプルな機能で使いやすい！

注文商品と合計金額が
一覧で確認できるので、
計画的にお買い物！

スマホにアプリを
ダウンロードし、注文番号と
数量を打ち込むだけ。

ダウンロードは
こちら



登録

無料

あっと

@コープに登録しよう！



スマートフォン・タブレット・パソコンより 二次元コードからアクセスで「新規会員登録」をタップ

.....@あっとコープに新規登録で「50@チケット」プレゼント！.....

●画面ご案内の必要事項を入力ください。こちらから@あっとコープの体験版のデモ画面もご覧になれます。

または右のURLにアクセスして、画面上部の「会員登録」をタップ

<https://atcoop.eff.cws.coop/auth/sp/login.do>

ご利用の生協のホームページからも登録できます。▶※受信設定している方は下記アドレスからのメールを受信できるよう設定をしてください。ef-news@efriends.or.jp

お問い合わせ先

コープ東北サンネット事業連合@あっとコープ事務局

仙台市泉区八乙女4-2-2 URL:<https://www.snet.coop/cws2/inquiry/>

TEL.022-290-2293

受付時間:10時～17時(土・日・祝日を除く)

※お問い合わせの際には生協の組合員コードが必要です。