

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coop】

7 vol.13
7月号

2021.July

| SCOOP eyes | 見直してみましょう!

夏場のキッチン&食卓

| めぐみ野レポート |

豊かな海と人の想いで育つ

「めぐみ野」
志津川湾産
養殖銀さけ

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

| 連載 | 今月のレシピ |

バリエーションで楽しむ♪

食欲増進！

夏のレシピ

「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。

豊かな海と人の想いで育つ 「めぐみ野」志津川湾産 養殖銀さけ

養殖銀さけの生産日本一である宮城県。

南三陸町戸倉地区で銀さけ養殖に

情熱を傾ける生産者に、おいしさのヒミツをお聞きしました。

顔とくらしの見える産直

めぐみ野

REPORT



宮城県漁業協同組合 志津川支所 戸倉出張所
主任 佐藤 明好さん(左)と

宮城県漁業協同組合 志津川支所 戸倉出張所
戸倉銀鮭養殖部会 部会長 佐藤 正浩さん(右)

生産者voice

全国生産量の8割を占める、宮城県を代表する養殖魚



戸倉銀鮭養殖部会
部会長 佐藤正浩さん

南三陸町戸倉地区 戸倉銀鮭養殖部会 部会長の佐藤さんは、銀さけ養殖を始めて31年目を迎えます。同部会の5人の生産者仲間と、おいしい銀さけの生産に励み、年間約86万尾を出荷しています。



色鮮やかでふっくらとした肉質
養殖銀さけ発祥の地、志津川

程よく脂がのり、とろけるような食感と甘みが特徴の養殖銀さけは、養殖に適した環境と水温に恵まれた志津川湾で、1978年、国内初となる養殖に成功し出荷が始まりました。みやぎ生協では1998年より産直品としての取り扱いがスタートしました。

養殖は、海というコントロールできない大自然がフィールドです。「銀さけは水温・気温の変化に敏感。日々の状態を観察し、温度の変化によって餌の量を調節しています」と佐藤さん。海とうまく付き合いながら、宮城県産の米粉を配合した飼料米を使うなど、銀さけの成長や味わいにこだわった生産を行っています。

積み重ねてきた経験を活かし、出荷までの約18ヶ月間、愛情を込めて育てる銀さけ。食卓に届くこのおいしさは、佐藤さんたち生産者の挑戦と経験の結晶なのです。



漁をスタートするのは、夏場でも海上では肌寒さの残る早朝4時頃。天候にも注意を払いながら、慎重にいきすまで船を進めます。

「めぐみ野」志津川湾産 養殖銀さけ おいしさのヒミツ

手塩にかけて育てた銀さけの水揚げは4月から7月。北海道で獲った天然銀さけの卵を宮城・岩手の山の淡水地で孵化させ、約10ヵ月かけて稚魚を育成、その後いけすに放流し本格的な養殖が始まります。

約3万6千尾がゆうゆうと泳ぐ大きな八角形のいけす



沖から約3kmの場所に設けられた八角形のいけすは、一辺7.5m深さ約10mのすり鉢状の網が張られた造り。養殖部会全体で合計24のいけすがあり、1つあたり約3万6千尾の銀さけの稚魚が約8ヵ月かけて大切に育てられ、水面では銀色の鱗がキラリと光る様子が見えま

キラキラと輝く銀色の鱗(■)と
あぶらびれ(●)が特徴



MEMO

引き締まった身と上品な脂が程よくのった銀さけは、4月から7月で徐々に大きくなっています



宮城県産の飼料米を配合した飼料は栄養満点。環境にも優しく、持続可能な漁業にも取り組んでいます

生産者voice

やりがいを感じる瞬間とは？



今年も、愛情を注ぎ育てたおいしい銀さけがみなさんの食卓に届けられた、と実感する時ですね。生の状態で出荷されるのは漁獲のある4月から7月まで。その他の期間は一度冷凍をした「養殖銀さけ」、甘口加工する「塩銀鮭」がお店に並びます。ぜひ色々な料理で味わってくださいね！

「めぐみ野」志津川湾産 養殖銀さけ取り扱い店舗

みやぎ生協全店舗

佐藤さんからのメッセージを動画でチェック



水揚げ前は、海上に浮くいけすのふちに立ちバランスを取りながら、力強く飛び跳ねる銀さけを“たも”でくい上げ、選別用のいけすに手作業で丁寧に移していきます



銀さけの養殖に最適な水温と、豊かな自然に囲まれたリアス式海岸の好環境だからこそ、絶品の銀さけが育ちます

生産者直伝！銀さけのおいしい食べ方



銀さけのホイル焼き

鮮度抜群の銀さけは、幅広い料理にマッチ。中でもオススメなのは、きのこや玉ねぎなどの具材と一緒にアルミホイルで包んで焼く「ホイル焼き」。具材を切って、塩こしょうを振り包むだけという手軽さもポイントです。

詳しくはコチラを
チェック／

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(产地)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。



めぐみ野

検索



ここもチェック
ルーの入れすぎに注意して
サラッと仕上げましょう

作り方

下ごしらえ>手羽元に塩・こしょうをしておく。ににく、しうが、玉ねぎはみじん切り、なすは縦に半分に4等分、しとうは1cm程度の切り込みを入れ、パプリカは4等分にし、じゃがいもは皮をむく。

- フライパンに油小さじ2をひき、手羽元を色よく焼き、取り出してください。
- 厚手の鍋に油大さじ1、ににく、しうがを入れ弱火にかけ、香りが立ってきたら玉ねぎを加え透明になるまで炒める。
- 水、ローリエ、コンソメ、じゃがいもを加え、アクを取りながら20分煮、火を止めルウを溶かし5分煮て塩・こしょうで味を調える。
- フライパンに多めの油を入れ、下ごしらえした野菜を素揚げする。
- 器に④を盛り、③のスープを注ぐ。

材料(2人分)

「めぐみ野」若鶏手羽元	4本
じゃがいも	小2個
玉ねぎ	中1個
なす	1本
パプリカ	1/4個
かぼちゃ	1cm幅×4
しとう	2本
ズッキーニ	1cm幅×4
ににく・しうが	各1片
コープコンソメ	1個
コープ直火焼きカレー・ルー	25~30g
ローリエ(あれば)	1枚
水	600ml
塩・こしょう・油	適量



使用食材はこちら!

ごろっと大きな野菜が入った、食べごたえのあるスープカレーが、カレールウで手軽に作れます。塩で味を締めるのがポイント。辛口がお好みなら、作り方の②で赤唐辛子を1~2本を加えてください。

スcoop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

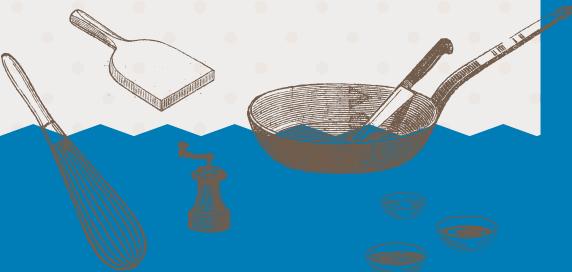
忙しい毎日に大助かり!

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

バリエーションで楽しむ♪
食欲増進!
夏カレーレシピ



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。発酵食品ソムリエ、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。

えびとオクラのトマトカレー

作り方

下ごしらえ>えびは殻をむき、背に包丁を入れ背ワタをとり、塩少々をふりかけしばらく置き水気をふく。にんにく、しょうが、玉ねぎはみじん切り、オクラは斜めに半分に切る。

①フライパンに油大さじ1、にんにく、しょうがを入れ弱火にかけ、香りが立ってきたら玉ねぎを加え透明になるまで炒め、トマト、水150ml、えびを加え蓋をして20分煮る。②火を止めルーを溶かし、オクラを加え5分煮て塩・こしょうで味を調える。

材料(2人分)

えび	6~8尾	にんにく・しょうが	各1片
コープイタリア産カットトマト	1個(300g)	水	150ml
オクラ	4本	コープ直火焼きりんご	
カレー・ルー	45g	塩・こしょう・油	適量

使用食材はこちら！



ココもチェック

辛口にするには作り方①で赤唐辛子を1~2本加えます

カットトマトのパックで簡単に作れて、えびとオクラの歯ざわりも楽しめるトマトカレールーは甘口・中辛をお好みで。ごはんにもナンにもどちらにも合いますよ。

ここもチェック

カレーに忍ばせた
レーズンがアクセントに♪

作り方

下ごしらえ>玉ねぎ、ピーマン、にんにく、しょうがはみじん切りにする。

①米とターメリックを混ぜ合わせいつも通りに炊飯する。②フライパンに油大さじ1をひき、クミン、にんにく、しょうがを弱火で炒め、香りが立ってきたら玉ねぎ、ピーマンを加え火が通るまで炒め、さらに肉、[A]を加え混ぜながらしっかりと炒める。③肉の色が変わったら、きっちり蓋をして弱火で20分煮る。時々全体を大きく混ぜる。焦げそうになったら、少し水を足し、仕上げに塩・こしょうで味を調える。

材料(2人分)

合いびき肉	160g
玉ねぎ	1個
ピーマン	2個
コープレーズンミックス	大2
[A]カレー粉	大1(6g)
[A]コロケチャップ	大2.5
[A]コープコンソメ	1個
[A]赤ワインor水	50ml
にんにく・しょうが	各1片
クミンシード(ホール)	小1~1.5
塩・こしょう・油	適量

ターメリックライス

米	2合
ターメリック	小1

使用食材はこちら！

スペイシードライカレー

色鮮やかなターメリックライスが食欲を刺激



SCOOP eyes

見直してみましょう! 夏場のキッチン＆食卓

気温が高くなるこれからの季節は
食の衛生管理を見直すことが大切です。
家庭での食中毒などのリスクを回避するためにも
鍵となるポイントをおさえ、
お料理や食事を楽しみましょう。

我が家の大丈夫？ プラスワンの意識で楽しい食卓

おうちご飯の頻度が増え、これからの季節
は、お庭などアウトドア気分で食事をする
という方もいらっしゃるのではないかでしょう
か。気温が高くなるにつれて、食中毒の原因
となる細菌たちの活動も活発に。家庭内で
の食中毒は軽くすむ場合や、全員には症状
が出ない場合もあり、認識されづらいことも
あります。これから夏場のキッチンや食卓
の衛生管理を見直して安心して食を楽し
ましょう。

特に注意したい 代表的な細菌3種

気温上昇に加え、生や加熱不足の状態で
食べることで下痢や発熱の症状を引き起こ
す可能性があります。

注意したい3つの細菌

- 牛肉・豚肉・鶏肉の腸内に潜む カンピロバクター
- 牛肉・豚肉・鶏肉の腸内、卵に潜む サルモネラ菌
- 人の手指や鼻腔、化膿した傷口など 黄色ブドウ球菌

細菌は身近にあり、特別な存在ではありません。食材の適切な加熱や包丁などの調理器具の衛生管理、手指の消毒など意識的に注意することが大切です。

細菌や食中毒予防の三原則

細菌を
食べ物に
つけない

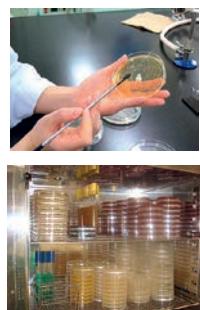
食べ物に
付着した細菌を
増やさない

食べ物や
調理器具に
付着した細菌を
やっつける

食の安全をサポート コープ東北商品検査センター

所在地:仙台市泉区八乙女 みやぎ生協本部敷地内

生協の店舗や共同購入で取り扱う商品の安全性を科学的に検証する施設。「めぐみ野」品などの食品を中心に微生物検査や理化学検査を通じ、店舗やメーカーでの衛生改善をサポートしています。



細菌は35度前後で活発にな
り増殖スピードが上がるため、
夏場は特に注意が必要です。



アドバイザー

品質管理本部
品質管理室
商品検査センター長
山形 佳弥子さん

教えて山形さん！／
知つておきたい
夏場の食の管理

Q&A

A1 食材が傷みやすい夏は
冷蔵庫に入れれば大丈夫？

A2 冷蔵庫に入れても油断は禁物です

Q1
Q2
A2
A1

●冷蔵庫の温度を

●保つため開閉回数を減らす

●食品はいつでも取り出しやすい場所に
置いていてもOK？

●冷風を回すためにつめすぎない

●なるべく早く消費する

加熱しても生き残る細菌が
いるって本当？

本当に100度の熱でも耐える
「ウェルシュ菌」があります

健康な人や動物の腸内など自然界に
広く存在している「ウェルシュ菌」は、力
レーや煮物、魚介類の煮つけなど煮込



●守ろう

冷蔵庫に入ることで細菌の活動は
緩やかになりますが、いなくなるわけでは
ありません。

み料理にいることが多いです。鍋のまま
冷蔵庫に入れず室温で放置することは
避け、急冷して10度以下で保存してく
ださい。(※)「ウェルシュ菌」は鍋底の酸
素が少ない場所で増殖します。

【守ろう】

●再加熱して食べる時は75度以上に
加熱、鍋底からよくかき混ぜる

●食べられない分はタッ

パーなどを活用して小
分けにして冷蔵保存

●加熱調理したものは
なるべく早く食べる



A3 飲みかけのペットボトル
1日ぐらい常温の場所に
置いていてもOK？

A4 冷蔵庫で保管しましょ

一度開封したペットボトルは、必ず冷
蔵庫で保管し、なるべく早く飲み切り
ましょ。特に飲み口に口をつけた場合
は、唇や口内の細菌がボトルの中に入り
込み、腐敗など

の原因になる
ので気をつけま
しょう。



お料理前後や
生ものを触った後の
手洗い・消毒も
大切です



普段のキッチンに+
copeのおすすめ

●同じまな板を使用するときは、
野菜から切る
●使用したらその都度
洗剤でしつかり洗う
●手先もしつかり洗う



生肉や生魚には、食中毒の原因とな
る細菌が多く存在します。サラダなど
そのまま食べる野菜を触ると細菌が付
着するので注意が必要です。

【守ろう】

●生肉を切った直後に
そのまま生野菜を
切つても大丈夫？

A4

Q4

必ず洗剤でその都度洗いましょ



アイテムを上手に活用し、よく使用するまな板や包丁などの
調理器具を定期的に除菌しよう。

キッチンブリーチ 600ml

台所の漂白・除菌・除臭、つけておくだけで素早く衛生的に。台所
用洗剤ではとれないふきんのシミ、食器の茶シップなどもきれいに。

メンバー（組合員）が主役のイベントレポート

みんなの活動アルバム



宮城 → ピースアクションinオキナワ

「第38回沖縄戦跡・基地めぐり」をオンラインで開催しました

3月26日、日本生協連主催の「ピースアクションinオキナワ」第38回沖縄戦跡・基地めぐり」講演会を開催しました。今回は新型コロナウイルス感染症の影響によりオンライン配信となり、みやぎ生協文化会館ウイズとアイトピアホールの2会場で「みんなで見る会」を実施しました。参加者からは「必死に生きぬいた様子が分かりました。平和が一番、戦争のない世界に」などの感想が寄せられ、現地に思いを馳せながら学ぶことができました。



琉球大学の山口剛史さんから「私たちは沖縄・オキナワをどう学ぶのか」をテーマとしたお話が、学童疎開船「対馬丸」の生存者である平良啓子さんからは、当時の生々しい戦争体験のお話がありました

宮城 → こやぎちゃんミニ企画

くるくる画用紙で楽しく作ろう 「本田くんの工作教室」



アイトピアホールで行われる「本田くんの工作教室」は、毎月第1土曜日10:00～11:00に開催。子どもはもちろん、大人のみの参加も大歓迎です！

4月3日、アイトピアホールで開催された「本田くんの工作教室」に、未就学児を含めた10人が参加しました。講師の本田太吉さんのあと、画用紙を使つて白鳥とクジラ作りに挑戦。子どもたちは細かな作業に苦戦しながら、保護者と一緒に楽しく作品を完成させました。参加者からは「5歳児には難しいかと思いましたが、一生懸命に作業していく驚きました。親子で参加できるのがありがたいです」と感想をいたしました。



メンバー(組合員)と生産者との交流イベントや、地域・子育て・環境などに関する取り組み、学習会など、みやぎ生協・コープふくしまで行われたさまざまな活動を紹介いたします。

福島 → 共同購入学習会

発見!! 共同購入Week チラシのお得な見方

4月21日、安積総合学習センターで「共同購入学習会」が開催されました。講師に共同購入商品部の県別日配バイヤーを担当されていた大越文枝さんを迎えて、紙面構成の特徴やマークの見方、迷った時の選び方などを教えていただきました。参加者もWeek紙面を見ながら「普段は何となく見ていたが工夫や意味が分かると一つひとつ商品にたくさんの情報が掲載されていることを知りました」「お買い物が楽しくなりそう」と大満足のようでした。



コープ商品やWeek紙面上で登場するキャラクター、大豆の会や古今東北、「めぐみ野」などに関する問題に挑戦する「コープ商品すごろくゲーム」も実施。情報満載、食べておいしい!が揃っているWeekの良さを再発見できた学習会となりました

福島 → フードドライブin瀬上店

たくさんの温かい想いをお預りしました



訪れたメンバー(組合員)は、気軽にできるフードドライブ活動にとまどいながらもすぐに食べられるインスタント麺や缶詰、レトルト食品などを寄付してくれました。みなさんの温かい気持ちで少しでも笑顔が増えますように

4月23日、コープふくしま瀬上店で2回目となるフードドライブを開催しました。生協のフードドライブは店舗で商品を購入して、そのまま寄付していただく取り組みで、困難を抱えている方への支援、個人でもできる社会貢献として行っています。「これでいいの?少しでも役に立てるのなら良かつた」と29人のメンバー(組合員)にご協力していただき、130個の商品が集まりました。商品は4月30日に福島市社会福祉協議会にお届けしました。

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

コロナ禍は

子どもに無理をさせないで

みやぎ教育相談センター
所長
瀬成田 実

38年間中学校教師を務め、2021年4月から現職。教え子の震災伝承活動のサポートも続けている。



コロナの影響による

頭痛、腹痛

わたしは、この3月まで中学校教師を務め、最後の年は1学年の主任でした。保護者からの連絡で多かつたのが「体調不良で子どもを休ませます」という電話です。授業中も「先生、お腹が痛いのでトイレに行きます」という訴えが時々ありました。これは、「コロナの影響があるに違いない」、わたしはずつとそう考えてきました。

体調不良は仕方ない

人間だれしも余計な心配なく生活したいものです。好きなことに打ち込みたいし、子どもだったら友達や仲間と思いつきり遊びたいでしよう。わたし自身も大好きな温泉やカラオケを自粛する生活が続き、ストレスが溜まっています。大人もストレスが溜まるのですから、成長期の子どもたちに影響が出ないわけがありません。

学校で連日耳にするのは「マスクを

外してはいけません」「給食中は会話をしてはいけません」「友達と密になつてはいけません」といった言葉ばかり。ある時、「体調が悪いと、コロナと勘違いされないか不安になる」と訴えてきた子がいたのですが、コロナはここまで子どもを敏感にしているのです。

ただでさえ中学校生活への不安があるので、卒業、入学という大事な時期の「3ヶ月空白」でリズムを崩し、「毎日が感染不安」となれば、中学1年生の子どもが体調不良を訴えるのは必然ともいえるでしょう。

家族でできる楽しみを

わたしは、「こんなに待ち焦がれて入学した生徒はいない。あなたたちに目いっぱい愛情を注ぎます」と宣言し、学年の教師と協力して楽しい授業や行事を創ってきました。それでも、起立性調節障害(注)など体調不良が続く生徒が少なくありませんでした。

お父さん、お母さん、お子さんに「無理しないでいいよ」「いのちと健康が何よりも大事だよ」と温かい言葉をかけてみてください。そして、家族でできるちょうどとした楽しみをつくってみてはどうでしょうか。一緒に散歩やストレッチをしたり、音楽や映画鑑賞をしてみるとか。

(注)起立時にめまいや動悸、失神などが起きる自律神経の病気です。

心と体のバランスを崩した生徒には「無理しないでいいよ」と話し、子どもには「登校させなくていいですよ。長い人生、遅れはいつでも取り戻せますから」と伝えました。

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。



あらゆる料理の名脇役

「めぐみ野」シャキシャキえのき

お手頃価格で一年中購入できる食材、えのきのおいしさを知ろう。

糖質をエネルギーに替えるビタミンB1や造血のビタミンと言われる葉酸など栄養も豊富です。

培養センターで大切に育てられたえのきは培養ビンごと4つのえのき生産施設へ。晚秋から初冬を再現した生産施設で栽培・収穫しています。



通常えのき栽培では「種菌を培養」する仕組みですが、中新田茸培養センターでは「液体種菌接種」という種菌方法を行っています。これによりバクテリアの混入防止、培養の均一化により生育のバラつきをなくしています。

「めぐみ野」シャキシャキえのきを生産するJA加美よつばえのき茸部会は、宮城県にある中新田茸培養センターで菌の管理、菌の植え付け、培養を行っています。その後の栽培は、4つのえのき生産施設で分業しています。



栽培を短くすることで、えのきの軸を均等にし、シャキシャキとした食感が味わえます

一般的なえのきは50日～55日で栽培しますが、「めぐみ野」シャキシャキえのきは40～45日で栽培。徹底した温度管理のもと短期間で栽培することで、えのき本来のおいしさを感じられるよう

にしています。また出荷から店舗に並ぶまでの時間を短く、鮮度を保ったまま調理できるように工夫されています。



「めぐみ野」シャキシャキえのきの生産

「めぐみ野」シャキシャキえのきのおいしさの秘密

作り方

- 火をつける前のフライパンにすべての材料を入れよく混ぜ合わせる。
- しっかりとふたをして弱火でフツフツしてくるまで5分程度待つ。
- 火を止めそのまま余熱で冷めるまで置いておく(余熱で火を通す)

材料

「めぐみ野」シャキシャキえのき 160 g ×2袋
コープエクストラバージンオリーブオイル 100cc～120cc
レモン 1/8のくし切り
ローズマリー 1枝
塩 小さじ1/2
にんにく ひとかけ

生産者おすすめレシピ

「めぐみ野」シャキシャキえのきのオイル漬け



「めぐみ野」シャキシャキえのきはみやぎ生協・コープふくしま全店、個人宅配・共同購入でも取り扱っています。



Check!!
このような症状は
ありませんか？

今すぐ“無料点検”に
お申し込みを！

目に見える症状があらわれた時には、内部の傷みが進行しているなんてことも。早期解決が必要です。「住まいのセンター」では、無料点検を行っております。まずはお気軽にご相談を。

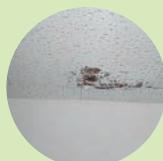


シーリングのクラック

クラック(ひび割れ)は、周辺の素材を劣化させてしまう恐れがある。

天井のシミ

小さなシミでも、広範囲の木材が腐朽していることがあります。



外部階段



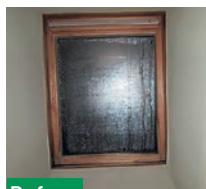
Before



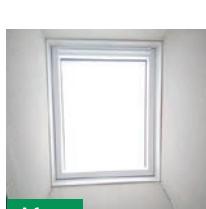
After

対策がおすすめです。
屋根や壁の劣化による浸水、そして雨漏りは、気が付かないうちに建物の内部を劣化させてしまいます。浸水や雨漏りは、家を支える木材の腐敗を進行させ、建物の寿命を縮めてしまう大きな要因となるのです。大切な我が家に、長く、安全に、快適に住みたいのなら、早めの点検・対策がおすすめです。

天窓



Before



After

しかし天窓はその設置位置により、個人でのメンテナンスが難しいのが悩みのタネ。天窓のメンテナンスを怠ると、結露が発生しやすくなり、その湿気が元で窓枠の腐食が進み、やがて雨漏りなどの重大な問題が生じてしまいます。快適でおしゃれな住まいをキープするために、メンテナンスをプロにお任せしてみてはいかがでしょうか。

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

受付時間／9:00～17:30(日曜、夏季、年末年始休業)

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

0120-766-616 TEL 024-545-6616

受付時間／9:00～17:30(日曜、夏季、年末年始休業)

〒981-3194 仙台市泉区八乙女4-2-2

みやぎ生協 住まい

検索



住まいのセンターみやぎ営業所▶

〒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▶

*みやぎ生協メンバー(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。

大切な家屋を雨から守るために

建物で直接雨風にさらされる部分は、どうしても劣化が早く進んでしまう。梅雨に入り、豪雨の時期を迎えて、台風の襲来が控えるこの季節に、しっかりと状態を確認しておきたいのが屋根と壁です。

採光と換気の要“天窓リフォーム”

自然光や新鮮な空気を取り入れ、部屋を開放的に演出してくれる天窓。特にその採光効果は、側面にある窓に比べ約3倍とも言われ、一軒家を設計する際に人気の高い施工プランのひとつです。



世界が認めた品質と味

アクアクララ ウォーター ボトル レギュラー(12L)は、モンドセレクション水部門において「優秀品質最高金賞」を9年連続受賞。(2012~2020年度)

※RO膜とは、ナノテクノロジーを駆使した不純物を取り除くシステムのことです、「安全性が高い」と評価されています。



アクアクララという新しいライフスタイルを

品質と味が違う アクアクララの水

アクアクララに使用している水は、不純物のほとんどを取り除き、極限まで純水に近づけています。不純物を取り除くためのフィルターは、極小浄化孔フィルター「RO(逆浸透膜※)」。1000万分の1mmという厳しいレベルで過した、限りなくH₂Oに近い安全な水です。さらに4種類のミネラル成分をバランス良く配合。硬度は29・7mg/Lの軟水、味にはまるやかさがあり、日本人の体と味覚に合ったバランスの良さも人気の秘密です。お料理にも、赤ちゃんのミルク用にも、おいしく安全に使用できます。

アクアクララに使用している水は、不純物のほとんどを取り除き、極限まで純水に近づけています。不純物を取り除くため

のフィルターは、極小浄化孔フィルター「RO(逆浸透膜※)」。1000万分の1mmという厳しいレベルで過した、限りなくH₂Oに近い安全な水です。さらに4種類のミネラル成分をバランス良く配合。硬度は29・7mg/Lの軟水、味にはまるやかさがあり、日本人の体と味覚に合ったバランスの良さも人気の秘密です。お料理にも、赤ちゃんのミルク用にも、おいしく安全に使用できます。

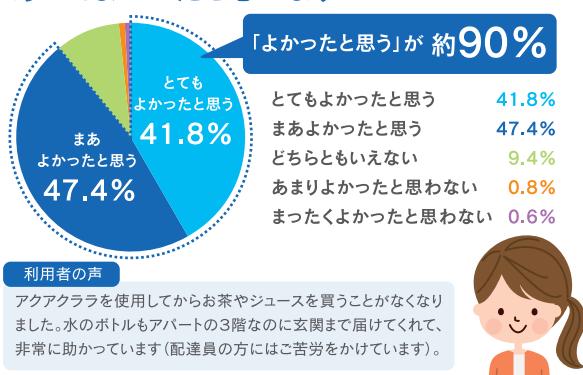
災害による断水が起きた場合、応急給水が始まるまでの目安日数は約3日です。1日生活するために必要な水は3Lといわれますから、水道が復旧するまで1人に必要な水は9L、4人家族なら36Lが必要という計算になります。アクアクララのウォーター ボトル レギュラーは12L。3本分で、安全で安心な備蓄水として活用できるのです。

大地震や豪雨などによりライフラインが寸断される被害は、穏やかな日常に突然やってきます。こうした災害時、「アクアクララが大活躍した」との反響が多くありました。

アクアクララなら 災害対策にも効果的

震災を経てご自宅にウォーターサーバーがあつてよかつたと思いますか?

※インターネット調べ
(アクアクララ共同調査)



お問い合わせ・お申し込み先

アクアクララみやぎ生協

受付時間 | 月~金曜 9:00~18:00 所在地 | 宮城県富谷市成田9-8-8



0120-380-019

TEL 022-348-3960 <https://www.miagi.coop/lifeservice/aquaclara/>

※アクアクララについての資料請求は、共同購入注文用紙に199601とご記入いただきか、
二次元コードより資料請求をお申し込みください。

ホームページは
こちら



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 「コープそのまま食べられるプリッともぎえび 120g」

「コープそのまま食べられるプリッともぎえび」は、バナメイえびを生から加工し凍結した、産地一回凍結品。原料はえびと食塩のみ、保水剤も使ないので、えび本来のプリプリとした食感、うま味と甘みを楽しめます。面倒な下ごしらえは不要、解凍するだけで食べられる、宅配（共同購入）の人気商品です。サラダやマリネ、加熱調理にも♪

*この商品はWeek7月4週号で下記の価格にて掲載いたします。
【共同購入本体価格348円 税込375円】



4種の具材とだしの旨み ほっこり仙台みそ汁(4食入)

「仙台みそ」の生みそと「三陸産わかめ」
「ふのり」「ねぎ」「小町麩」が入って具だくさん!
本体価格348円(税込375円)



「楽しく・おいしく・健康に」をキーワードに、
食育活動をサポートしているコープママが、
子育て世帯や忙しい方にも便利な
共同購入商品を使ったレシピをご紹介します。

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」



「プリッとむぎえびで生春巻き」

材料(6本分)

コープそのまま食べられるプリッともぎえび	9尾
コープサラダチキン(ゆでたササミでも)	50g
春雨	30g しそ
きゅうり	2/3本 ライスペーパー(大)
小ネギ	6本 チリソース

作り方

①「コープそのまま食べられるプリッともぎえび」は解凍し半分に薄く切れます(解凍しそぎに注意)。コープサラダチキンをほぐします。②春雨はゆでて戻し、きゅうりは千切りに、小ネギは10cm位に切り、しそは半分に切れます。③ライスペーパー(大)をぬるま湯にくぐらせ戻し、手前に春雨、サラダチキン、きゅうりを細長く置き、抑え込むように一巻きします。④えび3尾としそを真ん中より少し先に表を下にして並べ、横の両端を内側にたたみ、小ネギ2~3本を芯にして抑えるようにして巻いて、チリソースなどと共に召し上がり

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



宮城子育て世代向け
フリーペーパー「ままばれ」で
レシピ動画紹介されました



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。

共同購入の
レシピ注文サイト

コープシェフ **CO·OP chef** はじめました!

パソコンやスマートフォンからお気に入りのレシピを選んでタップするだけで、食材の注文ができます。

チキンソテーレモンセロリだれ
撮影:野口 健志 講師:寺田 真二郎

簡単・時短
レシピも
いろいろ
あるのね♪/

カニとアスパラガスのあんかけチャーハン
撮影:吉田 篤史 講師:小林 まさみ

おいしいな
レシピは
見てるだけ
楽しいわ♥/

ミルフィーユ牛カツ
撮影:鈴木 泰介 講師:大宮 勝雄

**生協のインターネット
「@あっとコープ」**
会員の方はこちらから
ログイン

「@あっとコープ」
未登録の方はこちらから
会員登録をお願いします

お問い合わせ @あっとコープ事務局
<https://www.snet.coop/cws2/inquiry/>
 ※お問い合わせの際には、生協のメンバー(組合員)コードが必要です。
TEL:022-290-2293
 受付時間:月~金 10:00~17:00(祝日を除く)

理事会からのお知らせ

4月度の損益

金額単位:百万円

科 目	4月度実績	予算差	前年差	累計実績	前年差
供 給 高	11,613	411	▲87	11,613	▲87
事業総剰余金	3,472	96	▲59	3,472	▲59
人 件 費	1,540	▲4	17	1,540	17
物 件 費	1,800	▲7	▲3	1,780	▲3
経 常 剰 余 金	136	104	▲77	136	▲77

●4月度は供給高、経常剰余金とも前年を下回りました。供給高は、前年を87百万円下回る116億13百万円でした。昨年は、緊急事態宣言が4/7に首都圏、4/16からは全国に出されるなど、供給高が大幅に伸び始めた月でした。

●店舗事業は、4月度は昨年コロナ禍による需要増がありました。今年はやや収束していることなどもあり来店メンバー(組合員)数が減少しました。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は伸長していますが、お買い上げ点数は減少し、供給高は前年を4億42百万円下回る72億40百万円でした。

●共同購入事業は、利用人数が伸びていることと、コロナ禍による宅配需要が継続しており、4月度の供給高は前年を3億64百万円上回る38億38百万円でした。

*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

*事業総剰余金: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剰余金

*経 常 剰 余 金:事業総剰余金から経費を引き、事業外収益と
費用(利息や雑損失等)を差引後の剰余金

2020年度店舗、共同購入による 募金総額は1,932万9,594円となりました

2020年度、メンバー(組合員)・職員に呼びかけた募金は、店舗でのレジ募金・募金箱、共同購入注文書を通して、災害や新型コロナウイルス感染対策等に活用していただきました。ご協力ありがとうございました。

COOP緑の基金募金(みやぎのみ)	927,325円	7月豪雨災害支援募金	4,566,779円
コープフードバンク募金	2,731,389円	金錢ボランティア(ふくしまのみ)	748,300円
ユニセフ募金	7,190,256円	新型コロナウイルス感染症対策寄附金 (みやぎのみ)	1,790,882円
盲導犬募金	1,374,663円		



7月30日は 「消費生活協同組合の日」

日本生協連は、2021年3月に創立70周年を迎えたことを機に、新たな記念日を一般社団法人日本記念日協会に申請しました。消費生活協同組合法が公布された1948年7月30日にちなんで、7月30日は「消費生活協同組合の日」として登録されました。

【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

親子防災ワークショップ「ひみつきちをつくろう!」

子どもたちの好奇心を身を守る力に!!
簡易テント(秘密基地)作りや火おこし体験など、災害時に役立つ知恵が学べるワークショップを開催します。オプション(13:00~15:00)として震災当時のお話を聴いたり、震災遺構・荒浜小学校視察もできます。楽しみながら親子で防災について考えてみませんか?



募集内容

日 8月28日(土)・9月4日(土)10:00~12:00※現地集合・現地解散
所 海岸公園冒險広場(仙台市若林区井土字開発139-1)
募 各親子10組(4歳~中学生までの子1人・保護者1人)
※申し込み多数の場合抽選。
当選者のみ8月10日(火)まで案内書送付
費 1組1500円(追加:子ども500円、保護者1000円) 詳 なし

宮城 募集

「イズセミナー 「一閑張り」教室

一閑張り(いつかんぱり)は、竹かごに和紙を張り重ね、最後に渋柿を塗って仕上げる日本伝統工芸品です。今回は竹皿(直径22cm)を、和紙か布どちらかを選んで作ります。時間とともにゆっくり発色する渋柿の紙漆細作りを体験しませんか。講師はアトリエ・千日紅の橋本年古さんです。



募集内容

日 9月16日(木)10:00~12:00
所 みやぎ生協文化会館イズ(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8月12日(木)まで案内書を送付
費 3,500円(材料費込) 詳 なし

宮城 募集

「イズセミナー ぶくぶくがかわいい「多肉植物の寄せ植え」

多肉植物は最近では園芸店や花屋さんでも扱われ、身近な植物になりました。ぶつくりとした葉が可愛い多肉植物の寄せ植えを作りながら、上手な育て方のコツやお手入れ、植え替えの仕方などを教わります。講師はLa Fleur Blancheの岩本ゆかりさんです。



募集内容

日 10月7日(木)10:00~12:00
所 みやぎ生協文化会館イズ(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8月12日(木)まで案内書を送付
費 3,200円(材料費込) 詳 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

7月30日(金)

福島

各紹介記事をご参照ください。

日 日時 所 会場 募 集 人 数・対象 駐 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 親子企画

オンライン 「平和の願いをこめて作る七夕飾り」

平和への願いを込めて、おうちにある材料で七夕飾り作りをします。平和の絵本の読み聞かせやクイズもあります。この夏、親子で「平和」について考えてみませんか?



募集内容

日 7月27日(火)10:30~11:00
所 GoogleMeetを使用してオンラインで開催
募 親子25組※左記のHPまたはスマートフォンサイトより申し込み。
※申込締切7月25日(日)
費 無料

宮城 募集

オンラインで知ろう、学ぼう 2021ピースアクションinヒロシマ・ナガサキ

生協では被爆体験の継承や核兵器のない世界への思いを共有する場として現地に代表派遣を行っています。今年は現地派遣を中止し、完全オンラインで開催します。戦後76年目の夏。平和について考えてみませんか? イズ・アイトビアで「みんなで見る会」も開催します。

募集内容

【オンライン参加】
①2021ピースアクションinヒロシマ 8月4日(水)~5日(木)
②2021ピースアクションinナガサキ 8月7日(土)~8日(日)
【みんなで見る会参加】

開催会場

①みやぎ生協文化会館イズ(8月4、5、7、8日) 仙台市泉区八乙女4-2-2
②アイトビアホール(8月4、5、7日) 石巻市中央2-7-3

オンライン参加・見る会視聴希望の方は

下記で検索のHPまたはスマートフォンサイトから
申し込みください

詳しい内容は

みやぎ生協 平和を守る取り組み 検索

スマートフォンサイトはこちら



福島

募集

カラフルな畳の縁を使って ポーチを作ろう!

色柄が豊富な畳の縁を使って、かわいいポーチを作ります。簡単にできますので、自分好みの柄を組み合わせて和の魅力を楽しみましょう。



募集内容

- 日 9月3日(金)10:30~12:00
所 コープふくしま天神町店2階(白河市天神町75)
募 5人※申し込み多数の場合抽選
当選者のみ8月27日(金)までにハガキを送付
費 300円 託なし
※申込締切8月20日(金)

宮城

募集

優雅な時間をご一緒に!

こ～ぶ文化鑑賞会会員募集

毎月会費を積み立て生の舞台を観る会員制の会です。月会費1,760円(税込)、初回入会金550円(税込)。観たい時だけ申し込む家族会員や、友人とお隣の席で鑑賞できるサークル登録もあり。プレ鑑賞チケットも販売します。

募集内容

- お問い合わせ こ～ぶ文化鑑賞会
TEL:0120-978-108(宮城県のみ)
TEL:022-374-8531
※例会は新型コロナウィルス感染症の状況により
公演が中止または延期になる場合があります。

こ～ぶ文化鑑賞会の
様子や会員様の
声はこちら



福島 募集

大人のための ドローン体験Part2

初めての方でも楽しながら操作できるのが、ドローンの魅力。今回は大人のためのドローン体験会を行います。前回好評につき、2回目の開催です。お気軽にご参加ください。



募集内容

- 日 9月17日(金)10:30~11:30
所 郡山デボ(郡山市喜久田町卸1-77-1)
募 5人※申し込み多数の場合抽選
当選者のみ9月10日(金)までにハガキを送付
費 200円 託なし ※申込締切9月3日(金)

福島 募集

マスクメイク & スキンケア学習会

まだまだ続きそうなマスク生活。マスク映えするメイクのコツや肌トラブル対策のスキンケアについて学びませんか?マスクライフのお悩みを解消しましょう!講師はクラブコスメチックス遠藤祥子さんです。



募集内容

- 日 8月25日(水)10:15~12:00
所 コープふくしまいづみ店 1階 組合員ホール(福島市森合字清水7)
募 15人※申し込み多数の場合抽選
当選者のみ8月18日(水)までにハガキを送付
費 無料 託なし ※申込締切8月11日(水)

イベントお申し込み方法

宮城

福島

〈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ワゴンが会場の場合、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



地元タウン誌がお届け！
宮城・福島 食べ歩きレポート

tabeREPO

宮城

400gものロース肉を使った人気ランチメニュー。低温調理の肩ロースはしつとりと仕上げられ、ショウガと醤油が効いた独自ブレンドの甘じよっぱいタレが食欲を掻き立てる。ご飯は大盛り無料。



「豚丼あたまダブル」(1,200円)

豚肉の旨みを満喫できる
圧倒的なボリュームに驚愕！

ぼんてん漁港 勾当台店(ぼんてんぎょこう こうとうだいてん)

仙台市青葉区国分町3-6-12 佐正第二ビル1F
022-263-7227 営業時間変更の場合あり
休 無休 <https://bontengyoko-kotodai.com>

思わず二度見してしまう
重量級焼きそばにノックアウト！



「塩五目焼きそば」(800円)

常連客の声に応え続けるうちに850gもの重量に増えていったという『一步亭』名物。さっぱりとした塩ダレが豪快に入った具材に絡み、食べ応え抜群。他のメニューもデカ盛り揃いで、スタミナチャージにもつてこい！

一步亭(いっぽてい)

仙台市宮城野区原町5-6-15
022-293-2412
営業時間変更の場合あり 休 日曜
※スープがなくなり次第終了。営業時間変更の場合あり 休 日曜

※新型コロナウイルス感染拡大状況によっては、各店の営業時間等に変更のある場合がございます。事前の確認をおおすすめいたします。

今月のプレゼント



使用時のサイズイメージ

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(北欧風バッグ) 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・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。

北欧風 丸編み持ち手バッグを
抽選で10名様にプレゼント

イイズセミナーでも講師として活躍しているcrea・craf菊池真弓さんが作る、この季節にピッタリな北欧風バッグをプレゼントします。(サイズ約30×9×高さ18cm:手持ちを除く)

※プレゼント名は北欧風バッグとお書きください

※お届けするバッグの色合いは変わるものございます。

CJ
シニア情報ふくしま
FUKUSHIMA

S-style
せんないタウン情報

スタミナグルメ

地元情報誌の編集部が、毎月おすすめのグルメ情報を紹介。
今月は、味もボリュームも大満足の「スタミナグルメ」特集！

福島



新名物ラーメン

福島



「さくらがんばろうらーめん」(1,122円)

中華さくら(ちゅうかさくら)

福島市南矢野目字高田19-1 024-553-3932
営業時間変更の場合あり 休 不定休
(日曜、祝日11:00～20:45ラストオーダー)

アイデアあふれる中華をボリュームたっぷりに提供することで人気の一軒。「さくらがんばろうらーめん」は特大鶏唐揚げとチャーシューと一緒に味わえる。肉のたんぱく質でスタミナアップしよう！

宮城

レアで提供する角切りステーキ(100g)と、ハンバーグ(100g)を一度に楽しめる人気メニュー。オニオンソースをたっぷり絡めて、ワイルドにいただくのがおすすめだ。溶岩石の器で好みの焼き加減にしよう。



「コンビステーキランチ」(1,320円)

福島

石焼ステーキ 豊 福島鎌田店(いしやきステーキ ぜい ふくしまかまたん)

福島市鎌田字樋口3-1 024-552-5529
営業時間変更の場合あり 休 日曜、祝日11:00～22:00(ラストオーダー21:30)
土・日曜、祝日11:00～22:00(ラストオーダー21:30)

休 無休 <https://ishiyaki-zei.com>

よくばりステーキランチ
溶岩石の器で提供！

応募締め切り
7月31日(土)

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8月16日(月)

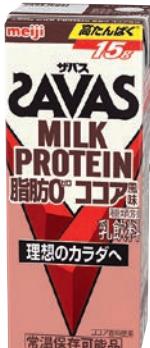
応募されたプレゼントの当選結果は、みやぎ生協のホームページでご確認いただけます。 トップページにあるこちらをクリック！

※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。

プレゼント当選確認はこちら

「たんぱく質」
足りてますか?

自分維持 はじめよう。



たんぱく質
15g

明治ザバス
ミルクココア



たんぱく質
15g

明治ザバス
ミルク
グレープ
フルーツ



たんぱく質
12.5g

明治ザバス
ミルクベリー
ミックス



たんぱく質
10g

明治 TANPACT
カフェオレ



たんぱく質
10g

明治 TANPACT
ギリシャヨーグルトブルーベリー



たんぱく質
6g

明治 TANPACT
えびグラタン

日本で今、「たんぱく質不足」が
問題視されていることをご存知ですか?
厚生労働省の調べによると、現代人の
たんぱく質摂取量は、
戦後すぐの1950年代と同じレベルまで減少^(※1)。
たんぱく質は、人間の体や肌をつくる
大切な栄養素のひとつ。

毎度の食事でバランスよく摂る必要があり、
1日の目安は、「体重1kgにつき、たんぱく質1g以上」と
言われています^(※2)。
これを手軽においしく補えるのが、
乳由来のたんぱく質を含む

『明治ザバス・TANPACTシリーズ』。

朝・昼・晚のご飯とともに、間食に、
自分維持のために、ザバス&TANPACT習慣
はじめませんか。

※1 出典:厚生労働省 平成30年国民健康・栄養調査
※2 出典:厚生労働省 日本人の食事摂取基準2020

たんぱく質
2.2g
/個

明治
TANPACT
ベビーチーズ
カルシウム入り



たんぱく質
5g

明治
TANPACT
ゼリー



たんぱく質
5g



明治 TANPACT
チョコレート

たんぱく質
15g



たんぱく質
15g

たんぱく質
5g



明治 TANPACT
アイスバー

「出資金」はメンバー（組合員）の願いをかたちに
するために、一人一人が持ち寄る大切な資金です。

COOP
MIYAGI
FUKUSHIMA

出資金を 増やしましょう♪

生協はみんなの「出資」「利用」「運営」で成り立っています。

プレゼント実施期間

2021年

6/21月→10/20水

新たに1,000円以上の
増資お申し込みで

小物収納や冷蔵冷凍保存に便利な
「オリジナルフリーザーバッグ」を
プレゼント♪

※プレゼントはなくなり次第
終了となります。



一人一人が持ち寄る大切な出資金はさまざまな取り組みに活かされています。



便利な宅配

自宅に届く
便利な宅配などの
事業の運営に。



お店づくり

見やすく買いやすい
売り場づくり。



食の安全へのこだわり

メンバー（組合員）の声を
活かした商品開発や、商品
検査センターなどの
運営に。

メンバー (組合員) 活動

商品学習や防災学習、
学びの場の提供や
福祉・環境への
社会貢献など。



お申し込み 方法

店舗 サービスカウンター（18:00まで）で申し込み。

宅配 個人宅配・共同購入注文書の「増資のお申し込み」欄へ記入。

Web 簡単便利なWebでのお申し込みもできます。

くわしくは [みやぎ生協 出資金](#)

「2020年度出資配当金・出資金残高等のお知らせ」を、第40回総代会（2021年6月16日開催）
後の7月中旬から下旬にかけて順次お届けいたします。

[ハガキ記載内容]

- ①2020年度活動報告 ②2020年度出資配当金 ③2021年3月20日現在の出資金残高

お問い合わせ
みやぎ生協・コープふくしま
経理部 組合員課

☎ 0120-221-133

営業時間/9:30～18:00(土・日・祝日除く)

通話料
無料

2020年度 出資配当率
0.20%
(税引後 0.159%)

co-op

▼HPはコチラ

