COOP
MIYAGI
FUKUSHIMA

心地よい＆楽しい暮らしのヒントが見つかる情報誌

SCOOOP!

【スコープ】

vol.34
4月号
2023.April

特集

朝日にキラリと輝く真っ赤な宝石「めぐみ野」いちご

| 今月のレシピ |
「めぐみ野」いちごのお手軽レシピ

| SCOOOP eyes | 人と人がつながる・広がる
新たな空間「MoreCoop（モアコープ）」

今月のプレゼント

コープ商品でいちごを楽しもう！

コープ3種のいちごアソートファミリーチョコレート＆コープ大きな果肉のいちごジャムをセットにして10名様にプレゼントします。詳しくはP15をチェック！

いちごづくしの一口チョコレートと、果肉感たっぷりないちごジャムをセットにしてお届け！



顔とくらしの見える産直
めぐみ野 REPORT



朝日にキラリと輝く真っ赤な宝石
「めぐみ野」いちご

早朝に摘み取られるいちごは、
太陽の光を浴びてまるで宝石のように輝きます。
宮城県丸森町でいちご農家を営む生産者へ、
おいしさへのこだわりをお聞きしました。

生産者voice

いちごが大好き！愛情込めて育てるおいしさ



JAみやぎ仙南 角田苺部会
（角田市、丸森町）
菅野 一彦さん、孝子さん夫妻

宮城県丸森町小斎でいちご農家を営むお2人は、この道約40年の一彦さんの父より引き継ぎ、2年前からいちごの栽培をスタートしました。就農をきっかけに夫婦で専業農家となり、いちごやお米などを栽培しています。



ストレスのない環境を整え一粒一粒丁寧に育てる

高い糖度とほどよい酸味、弾けるみずみずしさが魅力の「めぐみ野」いちご。幼い頃からいちごを身近に感じて育った一彦さんは、いちごにとってストレスのない環境を整えることが、おいしさにつながると話します。そのためには毎日の細やかな管理が欠かせません。パウス内の室温や水分量、二酸化炭素の管理はもちろん、いちごが求めている栄養を見極め、土や葉の表面に有機液肥を与えるなど丁寧に育てていきます。

また、菅野夫妻が所属する角田苺部会では『「めぐみ野」生産者応援金』を活用し、環境に優しい微生物肥料を使用しています。「メンバー（組合員）さんや食べる人のことを想い、安全でおいしいいちごを作ることで還元できたらうれしいです」と孝子さん。「先輩たちに学びながら毎日が勉強ですが、これからも味わいにこだわり、おいしいいちごを作り続けていきたいです」と、笑顔がこぼれます。



腰の高さにうねを持ち上げた高設栽培で、収穫や日々のお手入れの効率化を目指します。また、葉の様子から健康状態を細かくチェックし、ストレスのない環境を整えていきます



「めぐみ野」いちごおいしさのヒミツ

一粒一粒のいちごに栄養が行き渡る栽培方法で丁寧に育て、赤く熟してから収穫することで、よりおいしい状態でお店に並びます。

期間限定！『今朝もぎいちご』





その日の早朝に摘み取り、お昼頃に店頭に並ぶ「今朝もぎいちご」は、3月下旬～5月下旬の期間限定販売です。

【今朝もぎいちご取り扱い店舗】
みやぎ生協26店舗

西多賀店、大代店、黒松店、桜ケ丘店、幸町店、国見ヶ丘店、石巻大橋店、高砂駅前店、明石台店、BRANCH仙台店、亘理店、高森店、榴岡店、愛子店、南光台店、岩切店、八幡町店、八木山店、塩釜栄町店、蛇田店、新寺店、太子堂店、鶴ケ谷店、荒井店、錦町店、A＆COOP角田店※コープふくしまは取り扱いがございません。

生産者voice

やりがいを感じる瞬間とは？



わたしたち自身、いちごが大好きで楽しみながら栽培しています！いちごは5月末に収穫が終わり、すぐに次の育苗が始まるため1年を通して忙しい毎日ですが、毎朝太陽の光を浴びてキラキラ輝くいちごを収穫するのはとても楽しく、やりがいを感じます。今後も求められるおいしさに応えられるよう、チャレンジ精神を忘れず、新しいものも取り入れながら進化していきたいですね！

「めぐみ野」いちご 取り扱い店舗
※今朝もぎいちごは上記を参照

みやぎ生協全店
※コープふくしま店舗、宅配での取り扱いはございません

生産者メッセージは
「スコープInstagram」からチェック！
※閲覧にはインスタグラムのアカウントが必要です

ICHIGO MEMO

豊かな甘さとほどよい酸味のバランスが＼魅力の「とちおとめ」／

ビタミンCや葉酸が豊富！

購入後はなるべく早く、常温で味わうのがオススメ



働き者のマルハナバチが元気に飛び交い、受粉で大活躍します





手作業で一つ一つの株元の手入れを行い、古い葉を取り除きます。さらに花芽も数を制限することで、一つの実に栄養が行き届きやすくなり、よりおいしく育ちます

いちごミニ知識 いちご表面のツブツブが果実



いちごの表面にあるツブツブは種ではなく、ひとつひとつが果実です。それぞれのツブツブの中に種が入っています。わたしたちが果実だと思って食べている甘い部分は、実際は茎の先端の花床（かしょう）が膨らんだ偽果（ぎか）です。参照：農林水産省

生産者オススメ！おいしい食べ方

ハウス内で食べるいちごが一番おいしい！家庭では？

いちごは常温で食べると果肉の柔らかさ、甘みを強く感じることができます。ハウス内で行う摘み取り体験では、洗って食べることはありませんよね？ご家庭では洗ったあと、キッチンペーパーでしっかりと水分を吸い取ることで甘みを強く感じることができます。

顔と暮らしの見える産直「めぐみ野」三つの基準

- ☑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。

この商品の情報はこちらから

めぐみ野　いちご　検索

コープの食材で簡単!

季節のおいしい×時短レシピ

スコープキッチン

SCOOOP 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

「めぐみ野」いちごのお手軽レシピ

フレンチトーストでは前日に漬けておくだけ、そしてティラミスではレンジ調理で手軽に作れちゃういちごソースを紹介しています。手軽においしく、季節の旬を楽しみましょう♪



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、上級食育アドバイザー、ティーウェリスト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。

ここもチェック

フレンチトーストは
前日に軽く準備するだけ



フレッシュいちごの

フレンチトースト



使用食材はこちら!

材料(2人分)

フランスパン …… 厚さ3cm 4切れ
A
- 「めぐみ野」いちご …… 1/2パック(120g程度)
- コープきび砂糖 …… 40g〜
- レモン汁 …… 小1

B
- 「めぐみ野」たまご …… 2個
- コープ牛乳 …… 150ml
- コープきび砂糖 …… 大1

コープバター …… 10g程度

作り方

<前日の下ごしらえ>

フレッシュいちごソース(※1):いちごはへたを取り縦半分にカットし、Aと混ぜ合わせて冷蔵庫で一晩おく。**フランスパン(※2):**バットにBを入れてよく混ぜ合わせたらフランスパンを並べ、途中で上下を返して一晩おく。

❶フライパンにバターの半分を入れ、フランスパン(※2)を弱火で焼き色がつくまで焼き、残りのバターを加えたらパンを裏返してカリッと焼き上げる。

❷器に盛り、フレッシュいちごソース(※1)、あればハーブやローストしたスライスアーモンド、バナナ等で飾ればでき上がり。



(※1)



(※2)

ここもチェック

生ハムをスモークサーモンにした
アレンジもおすすめです！



今朝もぎいちごの

モッツァレラサラダ



使用食材はこちら！

材料（2〜3人分）

「めぐみ野」いちご …… 7〜8粒
ベビーリーフ …… 1袋
コープモッツァレラチーズ …… 1袋
コープ生ハム …… 5〜6枚
レモン …… 適量
A
- コープエキストラバージンオリーブオイル …… 適量
- 塩 …… 適量
- 粗挽き黒こしょう …… 適量
- レモン汁 …… 適量

作り方

❶いちごはへたを取り縦半分にカットし、ベビーリーフはパリッとするまで冷水にさらし、水から上げたら水分をよく切っておく。
❷皿にベビーリーフを広げ、いちご、生ハム（大きければ1/2にカット）、手で一口大にちぎったモッツァレラチーズ、薄切りにしたレモンをバランスよくのせる。食べる直前に、Aをふればでき上がり。

春色いちごティラミス



使用食材はこちら！

材料（130ml容器6個分）

カステラ …… 3切れ
「めぐみ野」いちご …… 130g程度＋6個（飾り用）
A
- グラニュー糖 …… 10〜15g
- コープレモン汁 …… 小2

B
- 卵黄 …… 1個分
- グラニュー糖 …… 15g
- マスカルポーネチーズまたはクリームチーズ …… 100g

C
- 生クリーム …… 100ml
- グラニュー糖 …… 5g

コープ純ココア・ハーブ等 …… 少々

作り方

＜下ごしらえ＞**いちごソース（※3）**：いちごはヘタを取り縦4等分（大きいいちごは8等分）にし、Aと合わせレンジ600wで1分30秒ほど加熱し冷ましておく。**カステラ**：1切れを1.5cm角程度の大きさに切る。
❶ボウルにBを入れ、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜ、最後にマスカルポーネチーズを加えさらによく混ぜる。❷別のボウルにCを入れ角が立つまで泡立て、①に加え混ぜ合わせる。❸グラスに切ったカステラを敷き、いちごソース（※3）、②の順にのせ冷蔵庫で4時間以上冷やす。❹食べる前にココアを少量ふり、いちごやハーブで飾ればでき上がり。



（※3）

ここもチェック

コーヒーを使わないので、
お子様にもどうぞ！





SCOOOP eyes

人と人がつながる・広がる

新たな空間「MoreCoop（モアコープ）」

みやぎ生協・コープふくしまの店舗で、生協の幅広いサービスや活動の発信拠点として誕生した「MoreCoop」。
地域の人と人がつながり、楽しさが広がる新しい空間として、多様な取り組みを展開しています。

撮影：利府店MoreCoop



みやぎ生協利府店
前店長
（現：明石台店店長）
齋藤 拓次さん

MoreCoop（モアコープ）で笑顔の広がりを実感

みやぎ生協利府店は2022年4月の改装オープンと同時に、レジ前のスペースでMoreCoopの運営がスタートしました。MoreCoopをきっかけに各部署間の連携がより密になり、みやぎ生協全体のサービスが向上し、来店者数増にもつながりました。さらに、メンバー（組合員）との距離感が近いアテンダントの役割は大きく、店内でお困りの方へのお声がけやスペースを活用したイベントを通じて、メンバー（組合員）の笑顔の輪が広がっているのを実感しています。今後もよりよいお店づくりを積極的に行い、みやぎ生協・コープふくしまのファンを増やしていきたいですね。

便利＆おもしろさ新発見！

お役立ち空間MoreCoop（モアコープ）の魅力

Point1
「アテンダント」（案内係）の配置

商品・生協サービスの説明や、売場案内、買い物サポートなどくらしの相談、お困りごとにスタッフが対応します。

Point2
「宅配ステーション」の設置

赤いトラック型ピックアップボックスが目印の宅配ステーションで、宅配商品を店舗で受け取ることができます。（配達手数料無料）

Point3
お買い物ついでに参加できるイベントの実施

MoreCoopのスペースを活用し、住まいの相談会や健康チェック、スマホ教室など、お買い物のついでに気軽に参加できる多様なイベントを実施しています。
（店舗により異なります）

Point4
大型モニターで情報発信

MoreCoopスペースに設置した大型モニターで、生協が行っているさまざまなサービスの情報を発信しています。

赤いトラック型
ピックアップボックスが
＼目印です！／



みやぎ生協利府店　MoreCoop（モアコープ）

＼アテンダントは白いジャンパーが目印です！／

アテンダントの声

店舗運営本部
お買物支援課
MoreCoop専任
熊谷 舞さん



「お店に来てよかった」の声を一つでも多く

「メンバー（組合員）との近い距離感」を活かし、商品やサービスのご案内などを行う中で、顔を覚えていただき声をかけてもらえることも増え、やりがいにつながっています。お子様連れに人気の「キッズカード」のご案内や、バルーンのプレゼントなどを通じたコミュニケーションも楽しいですね。ご近所さんとおしゃべりする感覚で気軽にお声がけいただき、一つでも多くの笑顔に出会えたらうれしいですね。

＼お買い物ついでに参加できるイベントを実施／

スペース活用

MoreCoopではメンバー（組合員）ならどなたでも参加できるイベントを毎月実施しています。※実施イベントは店舗により異なります

スペース活用の一例

『スパイスの基礎を知ろう！手作りカレー粉の調合体験』





参加者の声

●カレーが好きで家でも試してみたいと思い参加しました！面白い話が聞けて、今後の買い物の参考にもなりました。

●アテンダントに声をかけられてイベントがあることを知りました。普段から減塩生活をしていて、スパイスの活用方法に興味があり参加しました。スパイスって奥が深いですね！

MoreCoopのInstagramでイベントをcheck！

店舗で行われているイベントや楽しい情報をお届けしています。ぜひフォローしてね！
※閲覧にはインスタグラムのアカウントが必要です

コープふくしま方木田店　MoreCoop（モアコープ）

＼宅配ステーションでお待ちしています／

宅配担当者の声

コープふくしま
方木田店
宅配運営部
福島南センター
営業担当
佐藤 結さん



特価商品や旬のオススメもご紹介

方木田店では2022年11月にMoreCoopがスタートしました。メンバー（組合員）同士の口コミなどで利用者が広がり、現在は週に約100組の方が宅配ステーションにいらっしゃいます。宅配限定の商品も購入でき、配達手数料無料でお店で受け取れることをメリットに感じ申し込みされる方が多いですね。

利用者の声

●仕事帰りに宅配商品を受け取れるのが便利で利用を始めました！気軽に会話もでき、今人気の商品を教えてもらったりとコミュニケーションも楽しくて、友達にもオススメしました。





MoreCoop宅配登録者限定

10個貯まると200ポイント進呈！

MoreCoopでの宅配注文書の受け取りやイベント参加、店内商品の購入でポイントが貯まるお得な「わくわくポイントカード」も。

MoreCoop設置店舗【みやぎ生協】利府店、愛子店、白石店、塩釜栄町店（4月予定）【コープふくしま】方木田店

MoreCoopに関するお問い合わせ
店舗について：みやぎ生協 店舗運営部　TEL：022-374-0453 月～日9:30～18:00（祝日休業）
宅配について：みやぎ生協 宅配運営部　TEL：0120-581870 月～金9:30～20:00　土 9:00～18:00（日祝休業）

コープで発見、くらしにひと足し。

COOP goods lab

COOP商品徹底解剖ラボ

使って納得、便利で人気、くらしに笑顔が増える
メンバー（組合員）さん絶賛の商品をクローズアップしてご紹介します。

旨味たっぷり楽しい食感 vol.5

〔華〕こだわりの肉焼売（店舗惣菜）





2021年5月の発売開始から大人気の「こだわりの肉焼売」。株式会社ニッスイと商品開発を行い、オイスターソースなどの旨味成分に加え、ゴマやネギの香味油を加えた複雑で深みのある味わいを実現しました。

大粒で食べ応え抜群 おかずにもなる主役級焼売

おかずとしての需要に応えるため、大粒なサイズ感でリニューアル開発された焼売。エビ醤、オイスターソースの深い旨味が味わいの決め手です。



クセになるこだわりの食感 角切りの具材がポイント

筍や玉ねぎが食感のアクセントになるよう、製造中に具材がつぶれないよう工夫し、独自製法でふっくらとした形に仕上げていきます。





安全・安心なおいしさをお届け 徹底した品質管理

使用原材料から製造工程、流通に至るまでを管理。自動化した製造手順と厳正な製造基準のもと製造しています。

開発メーカーの声



株式会社ニッスイ
森 大輔さん

一口で食べきれないほどの大きさで満足度大！白米やお酒のおつまみにもぴったりですよ。

バイヤーの声

コープ東北サンネット事業連合
店舗商品本部 惣菜・寿司部門
吾妻 大さん



発売からファンが増え続けているおいしい焼売です。店舗のお惣菜コーナーで手に取ってみてください！



こちらもCheck!



〔華〕ふっくら海鮮焼売

店舗価格1個あたり54円（税込）



店舗惣菜シリーズ〔華〕は、みやぎ生協が
原材料や製法にこだわっておいしさを追求した商品です。

〔華〕こだわりの肉焼売

店舗価格1個あたり54円（税込）

●原材料、消費期限は商品パッケージをご覧ください。

【取り扱い店舗】みやぎ生協・コープふくしま全店（惣菜売り場）
※みやぎ生協・コープふくしま店舗惣菜売り場のみの販売です。
※品切れの際はご了承願います。

**みやぎ・コープふくしま全店舗
4月13日（木）～16日（日）の期間中
サービス価格で販売します**

心と体を健やかに整えるためのアドバイス

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

子育て中の女性たちの希望と現実

家族、仕事、そして「自分らしさ」を
大切にできる社会の実現を…

特定非営利活動法人
イコールネット仙台 常務理事
宗片恵美子



男女平等社会の実現をめざし、「伝え」「広め」「提案する」を目的としたNPO法人イコールネット仙台で活動しており、防災・まちづくり・労働など幅広いテーマに取り組んでいる。

「仙台に暮らす女性たちの現状と課題（2019）」調査から

イコールネット仙台では、2019年、仙台市の「男女共同参画せんだいプラン」の見直しに向け、市内の女性たちにインタビュー調査を行い提言にまとめて仙台市に要望しました。

今号では、子育て中の女性たちへのインタビューの内容を紹介します。

調査では、就労の有無にかかわらず、家事育児の分担は妻がメインで担っていることがわかりました。夫の協力が十分ではないことに不満を抱きつつも長時間労働の夫に対して理解を示しています。家事育児は女性の役割という性別役割分業意識が根強いことも背景にあります。それは妻たちの働き方にも影響しており、働く意欲を持ちつつも、現実とのはざまでパートやアルバイトを選択しています。今、国がすすめている育児休業制度が広く浸透し、男性も生活力を身につけ、より人間らしい生活を送ってほしいと思います。そのためにも長時間労働の働き方を変えていく必要があります。

また、仙台市は他都市からの転入転出が多い点も子育て中の女性たちをめぐる課題として挙げられます。夫の転勤に伴って、自らの仕事を退職し転勤先での職探しや子育て情報の収集等に奔走している女性たち。転勤が続くことで、子どもの教育や親の介護などにより、夫は単身赴任を選択せざるを得ない状況も生まれています。象徴的な記述として「夫の転勤で4カ所転居した。転勤先で仕事探しから始めて、新しい職場でまた人間関係をつくるのも精神的に大変。地域によって子育ても就職活動も異なり大変だった」。まさに転勤族の妻たちが抱える現実といえます。

インタビューでは、女性たちから将来に向けさまざまな希望が語られました。「仕事を充実させたい」「趣味の時間を持ちたい」「資格をとって仕事に生かしたい」「社会とつながっていたい」等々、自分らしい生き方を模索している様子が見受けられました。

子育て中の「現在」を伝えることばとして「今は子どもが優先だが、自分は何をやりたかったのか。自分は何が好きだったのか、そうしたことを考えても良かったのだと思えるようになった」。印象深いひとことでした。



くらしをちょっと、もっと、ずっと。

くらしのヒント帳

住まい、家計、宅配、買い物、文化鑑賞など
知って得するくらしの情報をお届けします

サービス

「おもいでおくる」コープの葬祭プリエ

“おもいでおくる”気持ちで、大事な葬儀をお手伝いするコープ葬祭プリエ。プリエでは地元で信頼できる葬儀社と提携しています。宮城県内では11社の葬儀社と提携し、24時間365日葬儀を受け付け。県内68カ所の葬儀会館を利用できます。コープふくしまの組合員様は、「たまのや」が提携先です。福島市内、郡山市内に葬祭会館があります。ご依頼の際にはプリエ案内センターにお電話ください。24時間365日承ります。



『プリエ案内センター』では事前相談、相続相談、遺品整理、慶事生花、仕出し料理の手配などを承っています

お問い合わせ・お申し込みはこちら

みやぎ生協プリエ案内センター

TEL **0120-058-531**

ホームページはこちら

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

プリエ積立会員募集中!

みやぎ生協のメンバーならどなたでも加入できます
一口1,000円から毎月積み立てができ、最高10口申し込みが可能
積立金は葬儀代に充当でき、中途解約もできます
資料請求・事前相談など詳しくはお問い合わせください

※積み立ては、みやぎ生協のメンバーコードをお持ちの方となります



《施工内容》剪定、伐採、草取り、造園、庭石の撤去、そのほか外回り工事一式

住まい

お得な剪定年間パックで手軽にお庭のお手入れを

「最近お庭のお手入れが大変。でも、造園屋さんは料金が高そう」と思っている方、一度プロにお任せしてみませんか?オススメは「剪定年間パック」です。これは、3～12月の間に3～5回、お庭の広さや庭木の状況に合わせて剪定を行うプランです。2月27日からはお得な「年間パック10%OFFキャンペーン」もスタート!この機会にぜひ、無料見積もりをお試しください。ふくしま営業所は、年間パック対象外です。

特典／無料見積もりお申し込みの方

「スコープを見た」とお伝えいただければ、もれなくコープポイント300ポイント進呈!
（4月末日受付まで有効）



YouTubeで動画公開中

お問い合わせ・お申し込みはこちら

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　みやぎ生協 住まい　検索
TEL022-373-7791　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　コープふくしま 住まい　検索
TEL024-545-6616　受付時間／9:00～17:30（日曜、夏季、年末年始休業）

宅配商品でつくる

coopmama recipe コープママ レシピ

「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
宅配を使ったレシピをご紹介します。



曽田 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」

今月の商品

北海道JAきたみらい 産直よくねたいも【男爵】(特別栽培)



北海道JAきたみらいは、北海道でもいち早く農薬・化学肥料を減らした栽培(特別栽培)の取り組みを始めた産地です。その「北海道JAきたみらい　産直よくねたいも【男爵】」は、一定の温度湿度管理で特別貯蔵することでデンプンが糖に変化し、収穫直後よりも甘さとうまみが増しています。それは“二度目の旬”と呼ばれるおいしさ。カリカリじゃがいものガレットでとれたてとはまた違う“二度目の旬”を味わってみませんか？この商品は宅配カタログWeek4月1週～5月下旬頃まで毎週掲載予定です。



北海道JAきたみらい
生産者のみなさん



「産直よくねたいもでカリカリガレット♪」

材料(3～4人分)

北海道JAきたみらい 産直よくねたいも【男爵】…… 6～8個
コープミックスチーズ …… 150g
アンチョビ(ベーコンでも可) …… 2～3枚
オリーブオイル …… 大さじ5
ケチャップ ……お好みで

作り方

❶「産直よくねたいも」は皮ごと、できればスライサーで薄切りにし、そこから千切りで細く切ります。❷①を水にさらさず、半分の量をオリーブオイル大さじ3で形を整えながら中火で焼きます。❸こんがり焼けてきたらミックスチーズと細かく切ったアンチョビ(またはベーコン)をのせ、残り半分のじゃがいもを重ねて焼きます。❹ある程度焼けたら裏返してオリーブオイル大さじ2を足し、さらにこんがり焼いたらでき上がり。
＊お好みでケチャップなど添えて召し上がれ♪

宅配サービスについてのお問い合わせ・資料請求は

みやぎ生協宅配運営部
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



宮城県産黒毛和牛使用
コクふくらむキーマカレー160g

本体価格298円(税込321円)

宮城県産黒毛和牛ミンチと野菜を使用。スパイスが香るコク深い味わいでご飯が進みます

古今東北
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！

この商品の情報はこちら

古今東北 検索
https://cocon-tohoku.jp/

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)

※みやぎ生協・コープふくしま店舗で取り扱い。(一部、取り扱いのない店舗もございます)

1月度の損益

金額単位：百万円

科　目	1月度実績	予算差	前年差	累計実績	累計予算差	累計前年差
供　給　高	12,544	346	277	114,927	△403	609
事業総剰余金	3,609	38	7	34,694	71	293
人　件　費	1,533	△1	33	14,825	△225	136
物　件　費	1,862	117	125	18,577	537	1,065
経常剰余金	212	△86	△162	1,335	△276	△1,108

＊供給高：店舗、宅配などみやぎ生協全体の事業の売上高
＊事業総剰余金：商品仕入等代金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）を差引後の剰余金金

〇2023年1月度は供給高は予算・前年とも上回りました。人件費は予算内、物件費は電気代の値上げなどで予算を超過しましたが、経常剰余金は黒字を確保できました。
〇店舗事業は、1月度の供給高は予算・前年とも超過し77億円でした。人件費は予算内でしたが物件費が大幅に予算を超過し、経常剰余金は赤字となりました。
〇宅配事業は、1月度の供給高は予算・前年とも上回る38億円でした。物件費が予算を上回りましたが経常剰余金は黒字を確保できました。

第8回理事会（1月19日）ダイジェスト

理事会で協議などされた内容から主なものを紹介します。

議決した事項

●議決事項は次の3件でした。
①仙台市内開発物件への出店方針　②第42回通常総代会総代選挙区と選挙区ごとの総代定数
③塩釜栄町店改装計画。協議事項として「地区別総代・メンバー（組合員）会議資料」。
報告事項は「めぐみ野桃浦産生かき（水切り）の開発」「個配手数料の改定」のほか12月度の主な事業の損益状況などを行い確認されました。

第46回『通りゃんせ基金キャンペーン』協賛募金活動に取り組みました

『ラジオ福島』が毎年行っている『通りゃんせ基金キャンペーン』に協賛し、2022年11月から2023年1月までの3カ月間、福島県内12店舗など15カ所に専用募金缶を設置して募金を呼びかけました。12月24日には、方木田店から石堂副店長がラジオ番組に出演し生中継で募金を呼びかけました。
寄せられた募金は、2月10日、『ラジオ福島』本社で森下幸代地域代表理事から花見政行代表取締役社長に手渡されました。この募金は「音の出る信号機」や「音声案内装置」など、教育・福祉機器の設置に役立てられます。



12月24日、方木田店から生中継


森下幸代地域代表理事から募金を贈呈

私のお気に入り！

みんなのベストショット

応募方法　投稿はwebから！https://scooop.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。


我が家の鏡餅です。
【宮城県仙台市　ひろくん】

飼い主さんから大きなパイナップルをもらったよ。おいしい～♪
【宮城県仙台市　チンチラのちんちゃん】




エイエイオー！
たくさん食べて大きくなるぞ！
【福島県伊達市　mii】

とらちゃん大好き。
【宮城県仙台市　とら】



SCOOOP　インスタグラム
@scooop_miyagi

スコープ掲載のレシピ・プレゼント、そのほかいろいろな情報をお届けしています。フォロー・いいね！よろしくお願いします
※閲覧にはインスタグラムのアカウントが必要です

【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：022-218-3880
受付時間 月～金 9:30～17:30（祝日除く）

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 4月28日(金)

募 募集人数・対象
費 参加費(表示費用は消費税込み)　所 会場

他にもたくさんのイベントを開催中！
詳しくはこちら
みやぎ生協スコープ 検索
※Webは毎月1日に更新

※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。 ※宮城・福島どちらの会場もお申し込みできます。

趣味 宮城会場

コープ化粧品「フリーリア」産地バラ園に行ってみよう♪



5月25日(木)・29日(月)8:30～15:30

バラ園で「フリーリア」を学びましょう。
募 35人(いずれかの日程に申し込み)
費 無料 所 「フリーリア」専用バラ園(登米市迫町)

お知らせ 宮城(複数会場) オンライン サテライト

介護保険の今とこれから！知っておこう



5月23日(火)10:00～12:00

助け合いの会「講演会＆活動報告会」
募 40人 費 無料 所 みやぎ生協文化会館ウィズ(仙台市泉区八乙女4-2-2)ほか、宮城県内8会場とオンライン配信

お知らせ 宮城(複数会場)

「めぐみ野」米を育てよう！バケツ稲栽培コンテスト



5月28日(日)9:00～12:00

10月15日(日)にコンテストを開催！
募 各店50セット限定 費 無料
所 幸町店、太子堂店、大河原店、岩切店、ほか13店舗

趣味 宮城会場

ウィズセミナー一開張り教室《ミニ篭の針刺しと木札》



6月21日(水)10:00～12:00

講師は「アトリエ千日紅」橋本年古さん。
募 20人 費 2,700円
所 みやぎ生協文化会館ウィズ(仙台市泉区八乙女4-2-2)

教養 宮城会場

親子でクッキング！おいしい防災食をつくろう



5月13日(土)10:30～12:00

ローリングストック食品で調理体験！
募 親子5組 費 親子1組500円
所 みやぎ生協文化会館ウィズ(仙台市泉区八乙女4-2-2)

親子 福島会場

コキアの苗で、MYほうきを作りましょう！



4月29日(土・祝)10:00～12:00

4月～12月まで年間8回の体験講座
募 20家族(4月10日(月)申込締切)
費 1家族で1,000円(年会費として)
所 後藤農園(福島県梁川町)

お知らせ 福島(複数会場)

くらしの助け合いの会「はじめて講座」

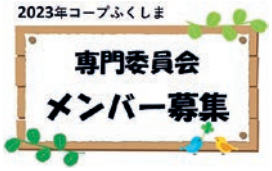


4月26日(水)10:30～12:00

活動内容についてお話しします。
募 各会場4人(4月12日(水)申込締切)
費 無料 所 コープふくしま いずみ店(福島市森合字清水7)、ほか

お知らせ 福島会場

学びあいの活動を広げる専門委員を募集します



活動は年10回

メンバー同士で『学んで』『伝えて』『広げる』活動です。知的好奇心を満たし、誰かの役に立てる活動を一緒にしませんか。組合員の方ならどなたでも参加できます。

複数会場 サテライト オンライン 日程多数
のマークがある会場や詳細はスコープ専用Webサイトでご確認ください。
特に記載のないイベントは申し込み多数の場合抽選となります。

【イベント参加申し込み方法(宮城・福島共通)】

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お持ちの方はメンバー(組合員)コード ⑤電話番号 ⑥お子様対象企画の場合はお子様の氏名(ふりがな)と年齢を明記。※託児ありの場合は2歳以上～未就学児まで対象(300円有料)

【申し込み先】

宮城会場: Web・FAX・ハガキのみ受け付け
みやぎ生協 生活文化部　〒981-3194 仙台市泉区八乙女4-2-2　FAX:022-218-3663
福島会場: 電話・Webのみ受け付け
コープふくしま 生活文化課　TEL:024-557-1181(福島事務所)　TEL:024-963-2530(郡山事務所)
受付時間:月～金9:30～17:00(土日祝除く)

各イベントの詳細・申し込みはこちら

スコープ専用Webサイト
毎月1日更新
https://scooop.jp/

イベント詳細はこちら　申し込みはこちら

地元タウン誌がお届け！
宮城・福島 食べ歩きレポート

tabeREPO

CJ Monmo　S-style せんだいタウン情報

今月のテーマ　パスタ

地元情報誌の編集部が、毎月おすすめのグルメ情報をご紹介。
今月は「パスタ」をテーマにメニューをピックアップ！

宮城

仙台の街で30余年愛される 老舗の王道イタリアン

家族3世代で通うファンも多いイタリア料理店のイチオシは、「エビとフレッシュトマトのペペロンチーノ」。小エビにトマトとシンプルな具材を引き立てる、たっぷり使ったガーリックの香りがクセになる！一度食べたら忘れられない味わいです。



「エビとフレッシュトマトのペペロンチーノ」（1,430円）

リストランテ パスタ
住 仙台市泉区寺岡1-1-1　☎ 022-777-8444
営 11:00～15:00（ラストオーダー14:30）、17:30～22:00（ラストオーダー21:00）※最終入店20:30　休 木曜（祝日の場合は営業）
http://www.pasta-jp.com

福島

リーズナブルな〝福島駅チカ〟イタリアン

福島駅東口から徒歩5分の隠れ家レストラン。平日ランチは900円と手ごろな価格で日替わりパスタを提供しています。ディナーでのイチオシは、エビやイカなどの魚介がたっぷりのった塩バター風味の「CUCINA風スパゲッティ」。



「CUCINA風スパゲッティ」（1,100円）※ディナータイムのみ

福島×イタリアン Cucina（クッチーナ）
住 福島市栄町12-12 サモン館1F　☎ 024-525-8655
営 11:30～15:00（ラストオーダー14:00）／17:00～22:30（ラストオーダー21:30）　休 日曜
https://www.instagram.com/cucina.fukushima

宮城

南イタリアの港町を思わせるひと皿 日本三景・松島で出会える



日本屈指の観光地・松島でヴァカンス気分はいかが？イタリアの港町を思わせる店内の雰囲気も魅力的な『Toto』では、三陸の海で揚がった旬魚介、そして地元産の新鮮野菜の旨みをふんだんに引き出した本格的なイタリアンが楽しめます。

「山盛り魚介のペスカトーレ」（2,200円）

松島イタリアンToto（トト）
住 宮城郡松島町松島字浪打浜10　☎ 022-355-8537
営 ランチ11:30～15:00ラストオーダー、カフェ15:00～17:00ラストオーダー、ディナー17:00～21:00（ラストオーダー20:00）
休 不定休　https://www.conception-gp.com/toto

福島

焼きたて熱々スパゲッティ とろけたチーズを絡めて味わう



「焼きスパゲッティ」（サラダ、スープ、ドリンク付・1,100円）

1人前250gとボリューム満点の「焼きスパゲッティ」。自家製ミートソースのスパゲッティに、たっぷりとチーズをのせて焼き上げました。食べ応え抜群。月曜から土曜日のランチタイムは、サラダ、スープ、ドリンク付きで1,100円での提供です。

洋食堂リベル
住 郡山市島2-8-30　☎ 024-921-9111
営 11:30～15:30（ラストオーダー15:00）、17:30～21:30（ラストオーダー21:00）　休 水曜

※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。事前の確認をおすすめいたします。

今月のプレゼント

コープ3種のいちごアソートファミリーチョコレート＆コープ大きな果肉のいちごジャムをセットにして
抽選で10名様にプレゼント



いちごシェルチョコ、いちご二層のチョコ、いちごソースのチョコ3種が入ったチョコレートと、ごろごろっとしたいちごの果肉感と存在感が味わえるいちごジャムのセットです。

応募締め切り
4月30日（日）

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:022-218-3663

ホームページはこちらから
https://scooop.jp/

スマートフォンでアクセス

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（いちごセット）　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・宅配・その他）　⑦ご意見・ご感想
※当選結果は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。

心地よい&楽しい暮らしのヒントが見つかる情報誌
SCOOOP! vol.34
朝日にキラリと輝く真っ赤な宝石「めぐみ野」いちご
発行／みやぎ生活協同組合
発行／2023年4月1日
企画・編集／プレスアート

メンバー(組合員)の皆さまへ

COOP TOHOKU

保険について ちょっとだけ 考えてみませんか?

30歳女性 月払保険料

がん保険 女性プラン **530円**

三大疾病保険 スタンダードプラン 100万円コース **350円**



がん保険

充実補償でがん治療を徹底的にサポート!
90日間の免責期間なし
みやぎ生協メンバーの皆様限定40%割引

がんと診断されたら100万円

■引受保険会社　東京海上日動火災保険株式会社　[担当課]仙台支店営業課　TEL 022-225-6321

三大疾病保険

がん・急性心筋梗塞・脳卒中+先進医療

2つの質問で簡単申込み!
新規加入は0歳～満84歳まで
保険料が団体割引等適用で47.5%割引

ケガ保険

1日以上の入通院で
保険金をご請求いただけます

傷害一時金プラン 月払保険料 900円

■引受保険会社　(幹事)東京海上日動火災保険株式会社　[担当課]仙台支店営業課　TEL 022-225-6321
■非幹事保険会社　共栄火災海上保険株式会社/損害保険ジャパン株式会社/三井住友海上火災保険株式会社

コープの介護保険

医療保険基本特約・傷害保険特約・
介護一時金支払特約セット団体総合保険

介護が必要になった時に一時金が受け取れます

700万円コース 0～39歳 月払保険料 90円

このご案内は概要を説明したものです。詳しい内容については取扱代理店または損保ジャパンまでお問合せください。
・引受保険会社　損害保険ジャパン株式会社
・契約者および被保険者は、損保ジャパン公式ウェブサイト(https://www.sompo-japan.co.jp/)に掲載の個人情報の取扱いに同意します。



■取扱代理店
株式会社 コープ東北保険センター〈みやぎ支店〉
〒981-3112 宮城県仙台市泉区八乙女4-2-35
みやぎ生協内
Tel. 0120-266-992
受付／9:00～17:00(日曜・年末年始 定休)

■取扱代理店
株式会社 コープ東北保険センター〈ふくしま支店〉
〒960-1101 福島県福島市大森字丑子内103
宅配運営部福島地区福島南センター内
Tel. 0120-972-236
受付／9:00～17:00(土・日祝祭日は休日)

【東京海上日動火災保険株式会社】【ケガ保険・がん保険】
※この広告は、団体総合生活保険の概要についてご紹介したものです。ご加入にあたっては、必ず「重要事項説明書」をよくお読みください。
ご不明な点等がある場合には、代理店までお問い合わせください。
※残高不足等により、2ヶ月続けて口座振替不能が発生した場合は、年間保険料の残りを一括して払込いただくことがありますのであらかじめご了承ください。

22TC-100730
作成年月: 2023年1月
承認番号:SJ22-16198
承認日:2023/02/16

2304021211