

**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

# SCOOP!

【スコープ】

特集 おいしさと鮮度をそのままに  
「めぐみ野」志津川湾産湯通しめかぶ

| SCOOP eyes | スマホでもっと便利に！

copeのなんでも窓口  
「copeアプリ」徹底活用法

6 vol.36  
月号

2023.June



簡単♪おいしい♪ヘルシー♪  
—今月のレシピ—  
**ねばねば  
料理レシピ**

今月の  
プレゼント

南三陸町・志津川のおいしさをお届け！

「めぐみ野」リポート(P2)でご紹介の株式会社カネキ  
吉田商店様の「めぐみ野」めかぶ3種を特別セットにして  
お届けします。詳しくはP15をチェック！

「めぐみ野」  
めかぶセットを抽選で  
10名様にプレゼント！



おいしさと鮮度をそのままに  
**「めぐみ野」志津川湾産  
湯通しめかぶ**

海の恵みと栄養たっぷりの、宮城県南三陸町志津川湾で養殖される  
めかぶが「めぐみ野」に仲間入りして10年目となる今年。  
生産者と連携し、鮮度・おいしさ・品質にこだわり加工している、  
株式会社カネキ吉田商店へお話を伺いました。

顔とくらしの見える産直

めぐみ野  
REPORT



志津川若布養殖組合 めかぶ生産者  
佐藤 俊市組合長ファミリー

生産者voice

## 生産者との密な連携と、長年の信頼関係が力



株式会社カネキ吉田商店  
代表取締役 吉田 信吾さん

1965年の創業以来、宮城県南三陸町でめかぶなどの水産加工品の製造・販売を行ってきたカネキ吉田商店。生産者との長年の信頼関係の中でよい原料を仕入れ、人の目による見極めと手仕事によって、時代に左右されない、健康とおいしさを追求し続けています。



宮城県の水産物を代表する名産物めかぶ。鮮やかな緑色が特徴の「めぐみ野」志津川湾産湯通しめかぶは、豊富な栄養とやわらかな肉質、コリコリとした歯ごたえと強い粘りけがあるのが特徴です。めかぶを養殖している志津川若布養殖組合の生産者と、40年以上のお付き合いになるという力ネキ吉田商店の代表取締役・吉田さんは、「鮮度抜群のおいしさをお届けできるのは、生産者のみなさんとの信頼関係があつてこそ」と話します。

東日本大震災によって浜も工場も壊滅的な被害を受けた2011年。震災直後、志津川若布養殖組合の佐藤組合長と密な情報交換を行い、互いに生産と加工・販路確保に向け一心不乱に動き続け、南三陸地震災後最初に出荷したのがめかぶでした。現在は東北大農学部研究科と協働し、わかめの種苗研究に取り組むなど、環境の変化に伴う原料研究を通して、海・生産・加工・消費者の持続可能な未来への挑戦も続けています。



「商品を製造し流通や販路を守ることは、地域や生産者を守ることにもつながります」と吉田さん。2012年には工場を再稼働し、青森の工場とも連携しながら同年4月16日に商品の流通を再開しました。

鮮度抜群のおいしさを実現

# 「めぐみ野」志津川湾産湯通しめかぶおいしさのヒミツ

一般的なめかぶの加工品は塩蔵保管されたものを使用するのに対し、「めぐみ野」のめかぶ商品は旬の2月～4月下旬に水揚げ後、浜から近いカネキ吉田商店の工場へ直送。このスピード感と、生のまま急速冷凍した原料を使用するのがおいしさのヒミツです。

## 浜全体との連携と 水揚げ後のスピード感が決め手



1人の漁師が1日で収穫する量は約500キロ～1トン。水揚げ後は生産者が一丸となり、めかぶのひだの部分を切り離す「削ぎ」を素早く行います。浜全体で生育のノウハウを共有し、加工を担うカネキ吉田商店と連携しながら、鮮度や品質を厳しくチェック。高品質な原料だからこそ、加工後のおいしさも格別です。

## 生産者voice

### 商品開発への想いとは



幼い頃からめかぶが大好きでよく食べていましたが、めかぶは下処理がとても大変です。そこで、海が近い地元の家庭で食べるおいしさをそのままに、手軽に食べられるようにと、約7年の歳月をかけて商品化を実現しました。鮮度抜群のおいしいめかぶを、ぜひ味わってみてください。

### 「めぐみ野」志津川湾産湯通しめかぶ 取扱い店舗 みやぎ生協・コープふくしま全店

【宅配】〇「めぐみ野」志津川湾産きざみめかぶ40g×4パック(冷凍)宅配カタログWeek6月2週号・6月4週号で掲載〇「めぐみ野」味付け子持ちめかぶ(数の子使用)120g(冷凍)宅配カタログWeek6月3週号で掲載※宅配カタログWeek掲載の商品はパッケージが異なります



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

## めかぶ 芽株はこの部分／

## MEKABU MEMO



肉厚で歯ごたえのあるめかぶを収穫!志津川湾産の地種を丁寧に育て、真冬に人の手で間引きし日光を浴びやすくすることで、粘りのもとなるフコイダンを多く含むめかぶに育ちます。(志津川若布養殖組合長 佐藤 俊市さん)



めかぶはわかめの根に近い、肉厚でひだの多い部分。ビタミンB、カルシウム、ヨード、ミネラルが豊富。

## おいしさ引き立つ加工工程



2人以上の目視で選別、洗浄を行います。生産者の水揚げ後の丁寧な処理により、工場に届く原料の状態がよいのもポイント。2つの工場で1日あたり7～10トンもの加工を行います。



90℃以上の熱湯で約1分湯通し、冷水で冷却、手早く水切りをすることで、色鮮やかな緑とシャキシャキ食感を実現。人の目で色むらがなかなかを厳しく確認します。



充填後、金属探知機・X線検査機で検査を行い、包装します。浜から原料が届き、パック詰めまではなんと約1時間。めかぶのおいしさと鮮度にこだわり、一連の加工を行います。



やわらかく肉厚なめかぶの魅力と歯ざわりを最大限に活かすため、葉肉の成長度合いによってカット幅を微調整。独自開発した機械で細かく刻み、冷蔵庫で予冷します。

## 顔とくらしの見える産直「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 めかぶ 検索

ス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

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

## 簡単♪おいしい♪ヘルシー♪ ねばねば料理レシピ

「めぐみ野」めかぶや納豆、まもなく旬を迎えるオクラを使ったお手軽レシピをご紹介します。気候の変化で疲れがたまりやすい梅雨時も、ねば～る食材で元気に乗り切りましょう!



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、ティーワエ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

梅雨時や夏の盛りで食欲が落ちたときも  
さっぱり、ツルッと食べられます!



## めかぶプールの 豆腐サラダ



### 材料(2人分)

古今東北つるうま絹とうふ	2個(150g×2)
「めぐみ野」志津川湾産湯通しめかぶ	80g
スプラウト	1パック
A みょうが	1個
長ねぎ	10cm
青じそ	3枚
お好みのドレッシング	大3

使用食材はこれら!

### 作り方

<下ごしらえ>

長ねぎは5cmの白髪ねぎに、みょうがと青じそは千切りにする。

- ①めかぶにドレッシングを合わせてよく混ぜる。
- ②器に豆腐をのせたら、周りに①を敷き、混ぜ合わせたAを盛り付けたらでき上がり。

ここもチェック

お手軽な袋ラーメンのほかにも  
生麺や冷やしラーメンもおすすめ



## 肉巻きオクラのマヨポン炒め

材料(2人分)

オクラ	6本
「めぐみ野」豚バラ肉	6枚
片栗粉	適量
コープ味付けポン酢	大1.5~
A コープマヨネーズ	大1/2
コープにんにく(チューブ)	小1/2
コープマヨネーズ(炒め用)	大1
塩・こしょう	少々

使用食材はこれら!



## 作り方

<下ごしらえ>

オクラのガクを剥き、肉には塩・こしょうで下味をつけておく。

- 1 バラ肉をオクラにらせん状に巻き付け(※1)、片栗粉を薄くまぶす。
- 2 熱したフライパンにマヨネーズ(炒め用)を入れ、巻き終わりを下にして①を加え中火で全体に焼き色が付くまで炒める。
- 3 出てきた脂を拭き取ったら合わせたAを加えて絡め、照りが出たらでき上がり。



(※1)

さっぱりヘルシー!

## めかぶ 塩ラーメン



使用食材はこれら!

コープ即席めんしお味	2個
「めぐみ野」志津川湾産湯通しめかぶ	100g
長ねぎ	10cm
コープサラダチキン	6切れ



## 作り方

<下ごしらえ>

長ねぎは長さ5センチの白髪ねぎにする。

- 1 袋の表示通りにラーメンを調理し、器に盛る。
- 2 めかぶ・サラダチキン・白髪ねぎをのせたらでき上がり。

追加でもう1品いかが?

## 黄金のねばねば丼

小さめのどんぶりにご飯をよそったら、納豆、「めぐみ野」志津川湾産湯通しめかぶ、温泉卵をのせるだけ。お手軽ねばねば丼の完成です!



お肉はモモやロースでもOK!  
お好みの薄切り豚肉でどうぞ♪



## 作り方

<下ごしらえ>

オクラのガクを剥き、肉には塩・こしょうで下味をつけておく。

- 1 バラ肉をオクラにらせん状に巻き付け(※1)、片栗粉を薄くまぶす。
- 2 熟したフライパンにマヨネーズ(炒め用)を入れ、巻き終わりを下にして①を加え中火で全体に焼き色が付くまで炒める。
- 3 出てきた脂を拭き取ったら合わせたAを加えて絡め、照りが出たらでき上がり。



スマホでもっと便利に!

# 「コープのなんでも窓口」 「コープアプリ」徹底活用法



スマホ1つでさまざまなコープの情報をキャッチでき、各サービスをより便利に利用できるコープアプリをご存じですか？コープアプリへ登録すると、お店のチラシチェックや宅配の注文、イベント情報をゲットできたりと、便利でお得な情報がたくさん。今回は実際にコープアプリを利用しているメンバー（組合員）が「便利ポイント」を紹介します。



## コープアプリをお店で活用！

コープふくしま組合員佐々木さん直伝！便利ポイント

コープアプリさえあればお財布いらずで、身軽にお買い物ができます。コープアプリ限定のポイントクーポンもあり、お得にポイ活しています！貯まったポイントはお店で使いたい時に利用していますよ

### ポイント3

#### コープペイでらくらくお支払い

店舗で毎週土曜日2,000円（税抜）以上お支払いただくとコープポイントが5倍になるなどの特典があります。



詳しくは  
こちらから

### ポイント1

#### 対象商品購入でお得にポイントクーポンゲット

毎月、1カ月間有効のポイントクーポンを18～20品ご紹介！対象商品は期間内に何回購入してもOK。自動的にポイントがつきます。

### ポイント2

#### ココイククラブ会員限定「毎週土曜日5%引き」はコープアプリ登録者だけ

ココイククラブ会員とコープアプリの登録をすると、毎週土曜日のお買い物が5%引きになります。

①提携店で利用できる「デジタル組合員証」はここをタップ

②貯まったポイントはいつでも募金や即値引、マイカードへチャージもできます

③コープペイ払いでお財布いらず

### ポイント5



⑤対象商品購入でお得にポイントクーポンゲット



④登録店舗のチラシがいつでもチェックができます

## コープアプリを宅配で活用!

みやぎ生協メンバー佐藤さん直伝!便利ポイント



### ポイント1

#### いつでもどこでも チェックできる

スマホで見ることができるので、どんな場所でも気になる商品をすぐに調べて注文することができます。

### ポイント2

#### 早起きしてお得! 早いもの勝ち企画

毎週月曜朝6時に登場する、宅配の限定商品もチェックできます。

### ポイント3

#### 夕方にお得!早いもの 勝ち企画プラス

毎週木曜夕方6時に登場する、@あつとコープの限定商品も要チェック。



コープアプリはそのほかにも  
便利な機能がいっぱい!

請求書や毎月の支払いの確認、  
住所変更もアプリから簡単操作

「  
コープ  
アプリは  
「ラブ子」が  
目印!」



登録も簡単!  
詳しくはコチラから

Android・iPhone  
またはGooglePlay/  
AppStoreから



コープアプリ

検索



①貯まったポイント  
は宅配の値引きにも利用できます

②コープアプリ注文限定「シークレットセール」もあります



③気になるレシピ  
はその場で食材注文

④早いもの勝ちを  
要チェック

## コープアプリでイベント情報もチェック

コープアプリはお店や宅配、そのほかのサービス情報以外にイベント情報も充実!トップ画面をスクロールすると、親子で楽しめるイベントやセミナー(※セミナーはみやぎ生協のみ)など、気軽に参加できる企画やお知らせがチェックできます。



大人気イベント  
セミナー。  
きつずすぐ~る  
※みやぎ生協のみ



親子で気軽に楽しむ  
「子育てひるば」  
「親子ひるば」



cope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。

### 国産のごぼうとにんじんを 約40% (仕込時) 使用

食物繊維が豊富なことで知られる  
国産のごぼうとにんじんをたっぷりと  
使用。シャキシャキとした食感や香  
り、風味が存分に楽しめるよう薄味  
に仕上げました。



### 炊飯器にドサッと入れて いつも通り炊くだけで完成!

3合分の米と水が  
用意できたら、あと  
はひと瓶の中身を  
入れて炊くだけで、  
絶品炊き込みご飯  
の完成です。



### アイディア次第で 豊富なアレンジ料理も

玉子焼きやナムルなど、いつもの料  
理にプラスするだけで、根菜の風味  
豊かな一品が完成。

アレンジレシピは右  
記の二次元コードか  
らWebサイトをご覧  
ください。



アレンジレシピは  
こちら



### メンバー(組合員)の声 /

炊飯器で炊き込むだけ簡単でおいしい。  
みんな大好きで3合では足りないくらいです。  
【福島県 30代】



多彩なアレンジ料理も  
これ1本で手軽に完成!

vol.6

### copeきんぴら風 ごぼう飯の素

«国産根菜原料使用» 230g 3合用



炊飯器で炊き込む、きんぴら風のご  
飯の素です。熱のダメージを最小限  
に抑える製法で、素材の味や香り、食  
感を生かして仕上げました。炊き込み  
でも、白飯に混ぜ込んで、それぞれ  
のおいしさが楽しめます。

### 健康お料理男子が YouTubeで紹介

健康お料理男子"やっくん"が「copeきんぴら風ごぼう飯の素」を使って  
料亭の味を再現。  
動画を観ながら、  
一緒にカンタン調  
理を楽しもう♪





国産根菜原料の風味を生かした  
きんぴら風のご飯の素。  
おむすびや  
いなり寿司はもちろん  
おかずのアレンジ調理も  
お手軽にできちゃう  
忙しい主婦の味方です

国産ごぼうとにんじんをふんだんに使った  
炊飯器で炊き込むきんぴら風ごぼう飯の素です

## cope kinpira gobo rice mix

«国産根菜原料使用» 230g 3合用

店舗通常価格354円(税込)  
宅配価格5月5週号311円(税込)・6月4週号321円(税込)

- 原材料：野菜（ごぼう、にんじん）（国産）、しょうゆ（小麦を含む）、砂糖、こんにゃく、米発酵調味液、油あげ（大豆を含む）、ごま、還元水あめ、食塩、植物油脂、たん白加水分解物、唐辛子、調味料（アミノ酸等）、酸味料
- 保存方法：直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください

【取り扱い店舗】A&COOP松島店を除くみやぎ生協・copeふくしま店舗  
※取り扱い店舗が変わる場合がございます。  
また、品切れの際はご了承願います。  
【宅配】カタログWeek5月5週号・6月4週号で掲載します。

店舗で開催 毎月1日・15日はいいcopeの日  
copeフェア 6月8日(木)～21日(水)  
対象商品をお買得価格で販売します

# 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

### 非正規職のシングル女性が抱える課題 女性たちが分断されることのない社会を…

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

日本では、働く女性のうち非正規雇用の割合は50%以上を占めています。既婚女性の非正規職の多くは夫に扶養されているという前提がありますが、結婚していない女性の場合には、賃金の低さによって貧困率が高くなる傾向も見られます。そこでイコールネット仙台では、仙台に暮らす非正規職のシングル女性を対象に調査を実施しました。

その結果、調査協力者のほとんどは、自ら非正規職を選択しているわけではなく、「非正規職でしか働ける職場がなかつたから」という「不本意非正規」であることがわかりました。

背景には、「年齢」「社会情勢」「職種」などがあり、職種別に見るとスクールカウンセラーや図書館司書などは、特に非正規雇用を前提とした働き方になつていている場合が多いとの結果が出ました。女性たちからは仕事にやりがいを感じ、自身の専門性を発揮したいと業務にあたつている様子が聞かれましたが、こうした専門職の「正規雇用」をすすめることは、本人のためはもちろん、市民生活にとっても極めて重要な問題なのではないでしょうか。

さらに非正規職の場合、「雇い止め」などの不安定雇用やボーナスや退職金の支給もなく、貯蓄する余裕がないなどの課題を抱えていることも事実です。

そうした中でも、将来に向けた展望として「働く親たちをサポートする活動をしたい」「自分の専門職の経験を活かして起業したい」などと話す女性たちもあり、前向きな意思が伝わってきました。

「非正規といつても、一流、三流の仕事をしているわけではない。それがプロとして仕事に誇りをもつて日々の業務をこなしている。多くの非正規によって、都市のさまざまな機能が動いている。その私たちの存在をないものとして目をつぶらないでほしい。尊重して評価してほしい」という女

性たちの声が強く胸に響きました。

調査を終えて、年齢・結婚の有無・働き方などにより女性たちが分断されることのない社会、そして、誰もが自分らしく豊かに生きるためにそれぞれの選択が尊重される社会に向けて、私たち自身が声を上げ問題提起をしていく必要があると痛感しました。



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  
知つて得するくらしの情報を届けします

募集

## 新しい自分を見つける! はじめようコープサークル

生協は、人と人のつながりを大切に、「興味のあることをはじめたい」「みんなで楽しみたい」「みんなに広げたい」そんな活動をコープサークルで応援しています。2023年度からはコープサークルを応援する「助成制度」も新しくできました。登録して活動してみませんか。



読み聞かせサークル



太子堂店で活動するコープサークルのみなさん。いろいろなコープサークルが店舗のメンバー集会室や地域のメンバー集会室を利用して活動しています

お問い合わせ・お申し込みはこちら

みやぎ生協 生活文化部  
**TEL 022-218-3880**

FAX 022-218-3663

受付時間／9:30～18:00(土・日曜、祝日を除く)

みやぎ生協コープサークル

ホームページ  
はこちら



検索

### コープサークルで活動するには

- 条件:5人以上、全員がみやぎ生協のメンバーであること  
※コープふくしまの組合員はみやぎ生協のメンバーコードが必要です
- コープサークルの見学・参加も可能(募集していないコープサークルもあります)



定額プランだから、使い過ぎを気にすることなくご利用いただけます。まずはお電話またはHPからお問い合わせください。

### COOPひかり乗り換え特典

工事費無料  
※平日のみ

コープ  
ポイント  
3,000pt

他社解約  
手数料無料  
※上限2万円  
まで

Wi-Fi  
ルーター  
進呈

お問い合わせ・お申し込みはこちら

コープ東北  
サービス事業本部  
**TEL 0120-448-044**

受付時間／9:00～17:30(月～土曜)  
<https://coop-tohoku.jp/>

YouTube



COOPひかりHP



宅配商品でつくる

# coopmama recipe

コープママ  
レシピ

## 今月の商品

えさし

### コープ北海道枝幸産刺身用ほたて貝柱 90g

「コープ北海道枝幸産刺身用ほたて貝柱」は、枝幸漁業協同組合の生産者が水揚げしたMSC認証を取得しているほたて貝柱をバラ凍結し、認証工場でパックしています。解凍するだけで簡単にお召し上がりいただける宅配の人気商品です。この商品は価格645円(税込)でご案内の商品です。宅配カタログWeek6月2週号では特売価格537円(税込)でご案内予定です。



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

「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。

/私がコープママです/

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」



## 「帆立貝柱とオレンジのカルパッチョ」

材料(2～3人分)

コープ北海道枝幸産刺身用ほたて貝柱 90g	1袋
オレンジ	1個
ベビーリーフ	50g
塩	小さじ1
レモン汁(または酢)	大さじ1
コープ エクストラバージンオリーブオイル	大さじ2
黒こしょう	少々
スナップえんどう	好みで

### 作り方

①「コープ北海道枝幸産刺身用ほたて貝柱」を袋の表示通り解凍し、一つを2～3枚に削ぎ切りにします。②オレンジを皮の上下5mm程度ずつ切り落とし、果肉に沿うように皮をむきます。薄皮と実の間に両側から包丁を入れて切り離し、果肉だけを取り出します。③塩、レモン汁(または酢)、黒こしょうを混ぜたらオリーブオイルも加え混ぜ、ドレッシングを作ります。④ベビーリーフの上に①と②を飾り、好みで茹でたスナップえんどうを飾り、③をかけたらでき上がり♪

このレシピは  
YouTubeで  
公開中



スマートフォンからは  
こちらから



岩手県産小麦「ねばりごし」使用  
香ばしピーナッツ厚焼きせんべい 5枚

価格378円(税込)

サクとした食感の厚焼き生地に、ピーナッツが粒ごと入ったクッキー風のせんべいです。



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 [この商品の情報はこちら](#)

## 古今東北ホームページを検索！

古今東北

<https://cocon-tohoku.jp/>

検索

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)



## 2023年度(累計)の損益

金額単位:百万円

科 目	2023年度実績	予算差	前年差
組合員との取引価額総額	136,271	57	535
事 業 総 剰 余 金	41,521	263	315
人 件 費	17,774	△308	△17
物 件 費	22,368	1,020	1,202
経 常 剰 余 金	1,470	△330	△872

\*組合員との取引価額総額:従来の供給高で、店舗・宅配などみやぎ生協全体の事業の売上高

\*事業剰余金: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

第10回理事会  
(2023年3月16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。

●議決事項として1件「店舗改装提案」があり、提案どおり議決されました。協議事項は2件で「第42回通常総代会決議」と「出資金規約改定」。総代会決議は今回の理事会で最終確認します。「出資金規約改定」は提案を確認し、総代会において議決を受けます。報告事項として、2月度の主な事業の損益状況などを行い確認されました。

## セラビ白石店 3月17日(金)改装オープン

セラビ白石店は1992年9月にオープンしてから約31年間、地域のメンバー(組合員)とともに歩んでまいりました。地域にお住まいのメンバー(組合員)のニーズにお応えする「新鮮な素材」「おいしさ」と、「簡単」「即食」の品揃えを充実させ3月17日(金)に改装オープン。「家電ホームセンター ダイシン」「THREEPPY(スリーピー)」「ソフトバンクショップ」「買取専門店大吉」も同時にオープンしました。「楽しく」「快適に」お買い物いただけるセラビ白石店にぜひお越しください。

【営業時間】1階／9:00～21:00 2階／10:00～20:00 (日曜、祝日9:00～20:00)

【直営薬店営業時間】月～土曜／10:00～19:00 日曜／9:00～19:00

【所在地】白石市八幡町11-1 【TEL】0224-24-2831



セルフサービスの「全自動パインスライサー」 THREEPPY (2階)



家電ホームセンター ダイシン



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。



コープカフェで作った“おひなさま”です♪玄関にてお客様をお迎えしております♪娘も喜んでくれました♪  
【福島県郡山市 シナモン】



ペットと一緒に泊まれる宿での1枚です。浴衣を着せてもらい、思わずにつっこりと笑顔がこぼれました。

【宮城県仙台市 ショコラ】



遊びすぎて力尽きました。  
【福島県福島市 ももマニア】

新鮮なりんごとキュウリが大好きな文鳥の女の子。我が家の中担当の福ちゃんです!  
【宮城県仙台市 ふくっちょ】



SCOOP 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

※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。

イベントの参加申し込み締め切り  
特に記載がない場合  
**6月30日(金)**

■募集人数・対象  
■参加費(表示費用は消費税込み) ■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



親子 宮城会場

夏休み被災地スタディツアー  
「学ぼう!作ろう!南三陸」

8月10日(木)9:00~17:30

震災を学び、入谷Yes工房で手作り体験もします。詳細は右の二次元コードからご確認を。  
■親子20組 大人2,000円、中学生以下1,500円(昼食・体験代別)  
■南三陸町(仙台駅発着)



お知らせ 宮城(複数会場)

こ～ぷくらしの助け合いの会  
説明会「はじめて講座」

7月5日(水)13:30~15:00

家事などで困っている方のお手伝いをしています。一緒に活動してみませんか。

■10人 ■無料

所 みやぎ生協国見ヶ丘店、ほか



お知らせ 宮城会場

対馬典子(つしまのりこ)さんの  
絵本とおはなしの時間

7月22日(土)10:30~11:30

講師は石巻絵本とお話しの会の対馬さん。  
■40人 ■無料  
所 みやぎ生協文化会館  
アイティピア(石巻市中央2-7-3)



教養 健康 福島会場

脳トレ&リフレッシュ体操  
コープ♡えがおの集い

7月12日(水)10:30~12:00

お得なチラシの見方も伝授!  
■10人 (6月28日(水)申込締切)  
■無料  
所 本宮市高木地区公民館  
(本宮市高木舟場8-1)



教養 宮城会場

学習会「誇大広告に惑わされずに  
安心して商品を選ぼう」

7月18日(火)10:30~12:00

講師に公正取引委員会をお招きします。  
■会場50人 オンライン100人  
■無料  
所 フォレスト仙台(仙台市青葉区柏木1-2-45)



親子 宮城会場

はま先生の  
「虹色♪木琴を作ろう」

8月19日(土)10:30~12:00

講師ははまちひろさん。作品サイズ約  
10×20cm。  
■親子15組(4歳~小学生と保護者)  
■親子1組1,700円  
所 みやぎ生協文化会館



料理 福島会場

二十四節気ミニ学習会 &  
ヨーグルト味噌漬け作り

7月4日(火)10:30~12:00

きゅうりで新感覚の漬け物を作ります。  
■10人 (6月20日(火)申込締切)  
■200円  
所 コープふくしま 天神町店



親子 福島会場

巨大すごろくからユニセフについて学んでみよう!

7月25日(火)10:00~12:00

自分がコマになって巨大すごろくも体験!  
■親子8組 (7月11日(火)申込締切)  
■無料  
所 コープふくしま 方木田店



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://scoop.jp/>

イベント詳細は  
こちら 申し込みは  
こちら



# tabeREPO

今月の  
テーマ

パン

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。  
今月は個性豊かに、パンの名店をピックアップしました！

宮城



今年2月にオープンした『三麦園』では、日本人に馴染み深い食材を使った、親しみやすく新しい驚きをくれるパンが楽しめます。「だし醤油バター」は、まさに象徴的。だしがまろやかに香り立ち、醤油がキリリと引き締め役を担う、ありそうでなかつた一品です。

「だし醤油バター」(200円)や「あま酒のぱん」(300円)など個性が光るパンに注目!

日本の食卓に寄り添うパン  
和の要素を取り込んだ

**三麦園(みむぎえん)** 仙台市泉区市名坂字新道15-4  
090-7531-8566 8:00~16:00※パン売切れ次第終了  
火・水曜 <https://www.instagram.com/mimugien/>

宮城



滑り台などの遊具がある広い庭に囲まれたパン屋さん。東松島産小麦など地場の食材を中心に使い、添加物をできるかぎり抑えて焼き上げた身体にやさしいパンが人気を集めています。バケットやカンパニーユなど小麦の香り広がるハード系パンが特におすすめです。

卵不使用の「食パン」(1斤380円)をはじめ、小麦の滋味深さ溢れるパンが揃います

**パンと焼き菓子の店 TARO BAKERY(タローベーカリー)**  
東松島市赤井字館前171-5 0225-82-8349  
10:00~16:00※パン売切れ次第終了  
日・月曜 <http://tarobakery.com/>

身体を想つて焼き上げたパンを  
自然に囲まれた健やかな空間で

福島



10種ほどに広がる香りと味わい

写真左側の細長いパンが人気商品の「ピッコロ」(189円)

長時間熟成により、ふっくらとしながらも噛み応えのあるパンが好評。バラエティ豊かなパンのなかでも一番人気は約40cmの細長いバゲットに自家製クリームを挟んだ「ピッコロ練乳クリーム」。「あんバター」や「キャラメル」もあるので食べ比べもおすすめです。

**SaKU LE pain(さくら・ぱん)**

福島市さくら3-2-1 024-593-4134  
7:00~19:30※日曜~19:00 月・火曜  
[https://www.instagram.com/saku\\_le\\_pain/](https://www.instagram.com/saku_le_pain/)

福島



“毎朝の食事を少し贅沢に”がコンセプトの原材料にこだわる食パン専門店。もっちり&しっとりを長続きさせるために一斤用焼き型を使用しています。自慢の食感が存分に楽しめる「プレーン」のほか、素材の香り溢れる「チーズ」や「小倉」など種類も豊富です。

「プレーン食パン」は1斤・370円。通年商品6種に加え、期間限定品もお見逃しなく

毎日食べたくなる食パン  
こだわりの詰まった

**ル・ミトロン食パン 郡山菜根店**

郡山市菜根4-2-1 024-973-5779 10:00~16:00  
月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)  
[https://www.instagram.com/lemitron\\_koriyama/](https://www.instagram.com/lemitron_koriyama/)

今月のプレゼント

志津川のおいしさお届け「めぐみ野」めかぶセットを  
抽選で10名様にプレゼント

「めぐみ野」リポート(P2)で紹介しました株式会社カネキ吉田商店様のめかぶ商品をセットにしてプレゼントします。【プレゼント内容】「めぐみ野」志津川湾産湯通しめかぶ(細切りタイプ)6パック、「めぐみ野」子持ちめかぶ3パック、「めぐみ野」味付けめかぶ3パック  
※プレゼント発送は株式会社カネキ吉田商店様からとなります



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(めかぶセット) 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。

応募締め切り  
6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:022-218-3663

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



みんなではぐくむ、  
未来をはぐくむ



ココイククラブ

## みやぎ生協・コープふくしまの子育て世代を全力で応援!

「ココイククラブ」は妊娠中から15歳未満のお子さまがいるパパ・ママを応援する会員サービスです。

メンバーコード  
COUPON  
会員登録

（組合員）の方ならどなたでも会員になれます。子育て世代に  
うれしい特典やサービスがいっぱい！※新規メンバー（組合員）の方は  
登録後、1週間程度あけてからココイククラブに入会してください。



### 会員特典

特典  
1

毎月1回お店のレジで  
**100円割引券発行！**

※100円割引券は登録人数にかかわらず1家族1枚の発行となります。

特典  
2

みやぎ生協のサービスを利用して  
**コープポイント総額  
約1万円分ゲット！！**

特典  
3

毎月会員限定  
**プレゼント応募！！**

※プレゼントは毎月内容が変わります。

特典  
4

加入者全員に  
**コープオリジナル  
ハンドタオルプレゼント！！**

※1会員1枚です。色の指定はできません。

特典  
5

コープアプリ登録者限定  
**毎週土曜日がお得！メンバーデー**



メンバーデーの  
詳しい内容はこちら

コープアプリは  
こちら

ココイククラブ  
お申し込みはこちら



ココイククラブ  
<http://blog.miagi.coop/cocoiku/>

検索



ココイク  
エコバッグ  
プレゼント

はじめてのおかいものに  
チャレンジ！

### ココイク会員限定イベント



ガリガリ君  
グッズ  
プレゼント

あなたの知らない  
ガリガリ君の世界へ

お子さまのはじめてのおつかいをサポートします。  
パパ・ママには別室でzoomをつなぎ、  
お子さまのがんばる様子を見守っていただきます。

- 会場・日時 利府店 8/4(金) 10:00～11:30～  
錦町店 8/5(土) 10:00～11:30～  
天神町店 8/18(金) 10:00～11:30～  
方木田店 8/19(土) 10:00～11:30～  
各回5人(4～8歳のお子さま)  
※申込多数の場合抽選。当選者のみ  
7/14(金)までに案内書送付
- 募集 コープカード、  
お買い物に必要な現金(1,000円)
- 持物

ココイク  
会員限定イベントの  
お申し込みはこちら



左記の二次元コードよりお申し込みください。  
イベント申し込み締め切り  
6月30日(金)

「ガリガリ君」を製造している赤城乳業様の  
工場の様子を動画で紹介する他、アイスの豆知識  
やガリガリ君クイズも開催します！夏休みの  
思い出づくりにぜひ参加してみませんか？

- 日 時 7月25日(火) 10:30～12:00  
会 場 みやぎ生協文化会館ウインズ  
募 集 親子30組  
※申込多数の場合抽選。当選者のみ  
7/14(金)までに案内書送付
- 持 物 筆記用具



### お問い合わせ

みやぎ生協生活文化部 ☎022-347-3826  
営業時間9:30～17:30月～金(祝日・年末年始・お盆期間は除く)