

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coop】

12 vol.54
月号

2024.December

食卓を盛り上げる
クリスマスパーティーレシピ



特集

大きな貝柱で
食べ応え抜群

「めぐみ野」宮城県産 桃浦かき(水切り)

【今月のレシピ】みんなで食卓を囲んで
クリスマスパーティー♪

【SCOOP eyes】普段のお買い物で地域活動を応援

福祉活動助成金・COOPトリプルカードみやぎスマイル基金

もものうら

大きな貝柱で食べ応え抜群

「めぐみ野」宮城県産 桃浦かき(水切り)

宮城県石巻市の南東に位置する牡鹿半島にある小さな湾、桃浦(もものうら)。

自然の恩恵と生産者たちの情熱で、

一粒一粒大切に育てられるかきのおいしさのヒミツに迫ります。

顔とくらしの見える産直

めぐみ野

REPORT



(写真左から)桃浦かき生産者合同会社 遠藤 直弥さん、
代表社員 新田 拓哉さん、長谷川 礼旺さん

生産者voice

海と生産者とかきの未来をつなぐ



桃浦かき生産者合同会社

代表社員

新田 拓哉さん

現在、宮城県最大級のかき養殖法人として、安全・安心でおいしいかきを生産している桃浦かき生産者合同会社。震災後に入社し今年で12年目となる新田さんは、入社後からかき養殖を学び始めました。この道40年を超えるベテラン生産者から、20代の若手生産者までが手を取り合い、桃浦の豊かな海を守りながら、かきを大切に育てています。



一粒一粒に旨みがギュウ
水揚げから加工までを最短距離で

親潮と黒潮が合流する海水と、北上川から運ばれてくる緑豊かな山の養分がちょうどよく混ざり合う小さな湾。かきの養分となる植物プランクトンが豊富な海の恩恵をたっぷりと受けたおいしいかきが育つ桃浦は、東日本大震災により壊滅的な被害を受けました。震災翌年の2012年に設立した桃浦かき生産者合同会社では、若手生産者の育成にも力を入れ、現在では震災前と同等の生産量を誇ります。「かきの成長に合わせ生育エリアを移動する生産方法、そして水揚げから加工までを最短距離で進む製造工程が、おいしさのヒミツです」と新田さん。加工場が港の目の前にあることで、通常は殻むきからパック詰めまで一日かかるところを、数時間で完了することができるのが大きな特徴です。復興を胸に走り続けてきた人々。その想いを乗せた桃浦のかきは、私たちの食卓に嬉しい幸せを運んでいます。



数年先を見越した漁場管理と、出荷前には通常他社では行われないX線検査も実施し、高レベルでの安全性と品質をお届けしています

「めぐみ野」宮城県産 桃浦かき(水切り)おいしさのヒミツ

成長に合わせ生育エリアを移動する生産方法で、粒が際立つ身入りのよいおいしいかきが育ちます。さらに真水を使わず、冬場も約3℃の減菌海水で洗浄・加工を行い、外気に触れる時間を短くすることで、鮮度抜群のおいしさを実現しています。

かき養殖に最適な
桃浦湾の栄養豊富な環境



湾を包み込むように広がる山々の養分と、2つの潮が合流する海水。潮の流れに負けまいとかきが強く健やかに育つ環境が揃う桃浦湾。手作業で一本一本丁寧に吊るし、いかだ67台の生育エリア移動には、かきが落ちないよう2つの船で同時に牽引する熟練の技が求められます。

生産者voice

やりがいを感じる瞬間とは



震災後、たくさんの人に支えられここまで歩んでもくることができました。「桃浦のかきは一味違う!」とお声をいただくことが、やりがいにつながっています。若手からベテラン生産者までが一丸となり心を込めて育てたかきを、ぜひいろいろなお料理で楽しんでくださいね!

「めぐみ野」宮城県産 桃浦かき(水切り)取り扱い
みやぎ生協・コープふくしま全店

※宅配での取り扱いはありません。

殻をむいてすぐの鮮度とおいしさ、そのままに

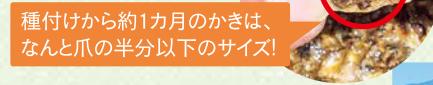
ぶりっぷりで濃厚な味わい

波にもまれたかきは貝柱が大きく、歯ごたえ・食べごたえ抜群! 栄養豊富な海で育つからこそ、ミネラルや亜鉛、たんぱく質もたっぷり。濃厚な旨みが際立ちます



※商品は水切りのむきかきです

桃浦のかき 成長から水揚げまで



種付けから約1ヶ月のかきは、なんと爪の半分以下のサイズ!



栄養をたっぷり蓄えた2年もの



10月以降から水揚げスタート

採苗後、種付けをしたホタテの貝殻を桃浦湾のいかだに吊るし約1ヶ月。吊るす場所を万石浦に移動し、1日2回の潮の満ち引きで強い種だけを残す抑制期間を経て再び桃浦湾へ。そこからさらに沖合へ移動し約1年、いかだ同士の間隔をより広く取り、一粒一粒に栄養を行き渡らせます。

真水を使用しないこだわり

水揚げ後は、桃浦湾の目の前にある加工場で洗浄・殻むき・パック詰めまでを一貫して行います。真水を一切使用せず減菌海水を使うことで、むきたての鮮度とおいしさを保ちます。



桃浦湾の目の前にあるかきむき場と加工場

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(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。

この商品の情報は
こちらから



めぐみ野

検索

cope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

みんなで食卓を囲んで クリスマスパーティー♪

クリスマス目前の今月号は、パーティーが盛り上がるレシピをご紹介。ブルスケッタはかきの旨みや食感がダイレクトに味わえるので「めぐみ野」の桃浦かきでぜひ作ってほしい一品。ササッと作って、楽しい時間をゆっくり過ごしてくださいね。



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

後がけのオリーブオイルで
香りもおいしく楽しめます



華やかなクリスマスカラー♪ かきのブルスケッタ



材料(2人分)

「めぐみ野」宮城県産 桃浦かき(水切り)	6粒
バゲット	1/2本
ミニトマト	3個
にんにく	1片
copeエキストラバージンオリーブ油	大1
塩・こしょう・薄力粉	適量
レモン	輪切り1枚
ハーブ(パセリやディル等)	少々

使用食材はこちら!

作り方

<下ごしらえ>

バゲットは2~3cmの厚さで6枚に切り分けトーストする。かきはキッチンペーパーで水気を取り、塩・こしょう・薄力粉をまぶす。ミニトマトは半分に、レモンは8等分に切り分ける。

①にんにくは半分にして切り口をバケットにこすりつけ(※3~4往復)、その後みじん切りにしておく。

②フライパンにオリーブ油と①でみじん切りにしたにんにくを入れて弱火にかけ、香りが立ってきたらかきを加え、火が通つたらバケットにのせる。

③バケットにのせたかきの横に、ミニトマト・ハーブ・レモンをのせ、上からオリーブ油(分量外)とお好みで塩・こしょうをかけたらでき上がり。



(※)

*一部店舗では取り扱いのない商品もございます。品切れの際はご了承願います。

ここもチェック

自分で作る“世界に一つ”的
オリジナルケーキを楽しもう



爽やかなレモンの酸味がポイント

チキンの レモンクリーム煮

材料(2人分)

「めぐみ野」若鶏もも肉	1枚(約400g)
マッシュルーム	8~10個
玉ねぎ	1/2個
プロッコリー	1/4~1/3株
A すりおろしにんにく	小1/2
生クリーム	100ml
白ワイン	50ml
コープバター	10g
コープオリーブ油	小2
レモン汁	小2~好み量
飾り用レモン	適量
塩・こしょう	適量
薄力粉	大1程度



使用食材はこちら!

作り方

<下ごしらえ> 鶏肉は全体をフォークで刺し、大きな一口大に切つたら、塩・こしょうでしつかり下味をつけ、薄力粉を全体に薄くまぶす。
①玉ねぎはスライス、プロッコリーは小房に分け、マッシュルームはさっと洗う。**②**フライパンにオリーブ油を入れ、鶏肉を皮面から入れてよく焼き、両面に焼き色がついたら端によせ、**①**を加えて焦がさないように炒める(※)。**③**玉ねぎが透明になつたらAを加え、5分程度とろ火にかけて火を通し、とろみがついたらレモン汁・バター・塩・こしょうで味を調整、器に盛ってスライスしたレモンを飾ればでき上がり。



(※)

親子で楽しく自由に作ろう!
クリスマススイーツ



使用食材はこちら!

材料(2人分)

コープ厚切りバウムクーヘン	2個
コープホワイトマシュマロ	2個
ロールケーキ	2切れ
チョコペン・果物等	適量
粉砂糖・チョコレート菓子・ハーブ等	適量

作り方

<下ごしらえ>

バウムクーヘンとマシュマロは半分に切る。

①ロールケーキは寝かせて皿にのせ、その上にマシュマロや型抜きした果物等を盛り付ける。

②マシュマロとバウムクーヘンにチョコペン(※チョコレートが硬いときは、お湯を張ったカップに入れて柔らかくします)で顔とボタンを描く。

③粉砂糖やチョコレート菓子、ハーブ等で周りをデコレーションしたらでき上がり。



(※)

コンソメやだしの素を使わずに
手間なくおいしく仕上げます



福祉活動助成金・COOPトリプルカードみやぎスマイル基金



2024年9月12日に福島県内で行われた、活動する団体への福祉活動助成金贈呈式・交流会の様子

2024年より対象地域を拡大し、福島の地域活動を応援

1992年から活動が始まったみやぎ生協福祉活動助成金(以下、福祉活動助成金)は、これまで宮城県内における地域福祉の向上を目的に、同県で活動する福祉活動、こども食堂、子育て支援活動、居場所活動など地域に必要な活動を応援しています。2019年みやぎ生協・コープふくしま・県南生協が組織合同したことに伴い、対象地域を拡大し2024年6月から福島県内(コープふくしま事業領域)で活動する団体も応援します。

**幅広い世代が安心して暮らせる
活動・環境づくりの一助として**

みやぎ生協には「福祉活動助成金」「COOPトリプルカードみやぎスマイル基金(以下、スマイル基金)」の2つの助成金があります。

福祉活動助成金は、地域福祉の向上を目的に、年2回助成をしています。2024年度上期までに累計807団体に助成しており、誰もが安心して過ごせる地域づくりに貢献しています。

もうひとつスマイル基金は、学校や学生の地域活動を応援し、地域づくりを拡げていくことを目的に、年1回助成しています。

2つの助成金を通して、より安心で豊かな地域を創っていく活動を、メンバー(組合員)とともに応援しています。

地域活動の質の底上げを期待

福祉活動助成金審査委員会の委員長・阿部重樹さんは助成金の役割について「助成金は、課題解決にかかる地域活動の質を底上げしていくもののヒト・モノ・カネ・知識は活動の必須事項です」と話します。

「2011年の東日本大震災以来、各所で『助け合い』の姿勢が取り上げられました。この流れが、地域活動の質を底上げしていく重要な要素です。」と語ります。

「2024年度上期
みやぎ生協福祉活動助成金贈呈式
2024年9月14日(木)みやぎ生活館4階会議室」

2024年度上期みやぎ生協福祉活動助成金贈呈式が開催されました。多くの団体が表彰を受けました。阿部重樹委員長は、「地域活動の質を底上げしていくためには、ヒト・モノ・カネ・知識が不可欠である」と述べました。

阿部重樹委員長によると、助成金は、地域活動の成長の後押しとなり、支援が必要とする人に手が差し伸べられる役割となることをさらに期待しています。



みやぎ生協福祉活動助成金
審査委員会委員長
学校法人東北学院 常任理事
阿部 重樹さん

福祉活動助成金贈呈式(宮城)の様子



さまざまな活動の発展・継続の助けに 福島へ拡大した福祉活動助成金の役割

今年からスタートした福島エリアの福祉活動助成金には、47件の申請がありました。各団体の課題解決に向け、広く届けたいという想いを軸に厳正な審査を行い、22団体を採択。合計4,138,000円の助成となりました。今後も地域と地域を支える人々がつながる活動の発展と継続を応援し、助成金が活きる取り組みになることを願っています。

コープふくしま福祉活動助成金審査委員会委員長
特定非営利法人ビーンズふくしま理事長 中鉢 博之さん

ファン カフェ ネット

福島エリア: 福祉活動助成金採択団体 人と地域がつながる地域づくりをめざして fun café NET

私たちは福島市宮下町・松川町を拠点に、出張子ども食堂や一人親世帯を対象とした学習支援、農業体験など広く活動しています。子どもから高齢者、障がい者まで、すべての人に安心できる居場所を作ることを目的に、2021年にスタートしました。

交流を通じて、孤立防止やさまざまな経験のきっかけを創出できたら。助成金を活用し、食材の購入や人と地域がつながる活動を続けていきたいですね。

ボランティアスタッフと一緒に!

fun café NET
代表 熊坂 美香さん



メンバー(組合員)のお買い物が
＼活動の応援になります!／

「COOPトリプルカードみやぎスマイル基金」とは

学生や学校など、若者が取り組む地域づくりや地域活性化の活動に助成している「COOPトリプルカードみやぎスマイル基金」。みやぎ生協の店舗で利用した「COOPトリプルカード」による決済1回につき、自動で1円を1年間積み立てたものが原資となり、カード利用がそのまま社会貢献へつながる仕組みです。



COOPトリプルカードとは

みやぎ生協の店舗ではコープポイントが貯まり、日専連・JCB加盟店ではスマイルポイントが貯まるカード。毎週土曜日にみやぎ生協にて2,000円(税抜き)以上のご利用で、コープポイントが5倍貯まります。また、東北6県のカード優待店にてカードを提示するとさまざまな特典や割引も。

年会費永年無料



カード詳細や
入会特典、
お申し込みは
こちらから



2024年度みやぎスマイル基金採択団体(11団体)

採択された事業「2024年度こどもんくらぶ活動」(仙台こども専門学校)

校舎内の保育ルームで、学生が子どもたちへさまざまな「遊び」プログラムを提供しています。現在の社会課題である子育て環境の充実に向けて期待し採択されました。定期的に子どもたちへ向けてのイベントも企画・開催中です。

COOPトリプルカードみやぎスマイル基金Instagramは[こちらから](#)
※Instagramの閲覧にはアカウントが必要です



お問い合わせ

福祉活動助成金・みやぎスマイル基金

みやぎ生協 生活文化部 地域活動推進課
〒981-3194 仙台市泉区八乙女4-2-2

TEL.022-218-3880

受付時間 9:30~18:00(土日・祝日を除く)

コープふくしま福祉活動助成金

コープふくしま 生活文化課 福祉活動助成金事務局
〒960-8566 福島市森合字清水7

TEL.024-557-1181

受付時間 9:30~17:00(土日・祝日を除く)

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。

高品質なさばを

安定・持続的に輸入

世界有数の豊かな漁場であるノルウェー産のさばを使用。最も脂がのる9~10月に水揚げされた高品質な状態のものだけを厳選しています。旨さ抜群の脂がたっぷりのったさばは、煮込みにするととろけるほどやわらかな食感が楽しめます。



鮮度管理と丁寧な加工で

おいしさと安全を約束

鮮度が落ちやすいさばは、いかに手早く加工するかが大切。船倉から凍結機に入るまでの時間は、なんと20分以内を厳守。その間に切り身にし、小骨まで丁寧に手作業で取り除いています。誰もがおいしく、安心して口に運べる品質につながっているのです。



塩釜工場で煮込んでいるから

日本人好みにぴったり

最終加工は日本国内・宮城県塩釜市で。「味噌煮」は信州味噌を使い、まろやかでコクのある味付けに。「みぞれ煮」は醤油をベースに、大根おろしを合わせたさっぱりとした味わい。箸でほろりとほぐれるやわらかさで、しつとりとした口当たりです。



メンバー(組合員)の声



骨がなく、お味もとってもおいしいかったです。ノルウェー産だから、ふっくらやわらかで味も染み込み。人生でトップレベルにおいしいさばの味噌煮です♪食べ終わっても、またすぐ食べたくなります!



湯煎だけすぐに食卓へ
常備品にもおすすめ

vol.12

CO・OP骨取りさばの 味噌煮 2切

CO・OP骨取りさばの みぞれ煮 2切×2袋



日本全国の生協職員に聞いた「推しコープ」で第1位を獲得した「骨取りさばシリーズ」。ノルウェー産の天然さばを新鮮なうちに柔らかくなるまで煮込んで冷凍にしました。1食ずつ個包装になっているので、保存するときも、食卓に出すときも便利でお手軽。小骨を丁寧に取り除いてあるので、小さなお子さまも高齢の方も安心して召し上がれます。

1食ずつの個包装
温めたらすぐ、一品完成！

「味噌煮」は1切が2食分、「みぞれ煮」は2切が2食分それぞれパッケージされています。1食分を個包装にしているから、湯煎してお皿に移したら1人分のメイン料理が完成！家族のスタイルにかかわらず、誰にでもぴったりな商品です。



CO・OP商品を知り尽くした生協職員のNo.1“推し”商品

骨取りさばシリーズ

- CO・OP骨取りさばの味噌煮 2切 価格537円(税込)
- CO・OP骨取りさばのみぞれ煮 2切×2袋 価格537円(税込)

- CO・OP骨取りさばの味噌煮：【原材料】さば（ノルウェー産）、みそ（大豆を含む、遺伝子組換え不分別）、砂糖、還元水あめ、米発酵調味液、しょうゆ（小麦を含む）、おろししょうが、米酢、でん粉、食塩 【保存方法】冷凍（-18℃以下）で保存 【賞味期限】540日
- CO・OP骨取りさばのみぞれ煮：【原材料】さば（ノルウェー産）、大根おろし、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、米発酵調味液、でん粉、醸造酢、酵母エキス、こんぶエキス、食塩 【保存方法】冷凍（-18℃以下）で保存 【賞味期限】540日

【取り扱い店舗】

みやぎ生協・コープふくしま全店

※品切れの際はご了承願います。

【宅配】カタログWeek誌面をご覧ください

※掲載価格は店舗通常価格です。

店舗で開催
毎月1日・15日はいいコープの日
コープ商品10%

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

心豊かで健やかなくらしを支えるアドバイス
10月～12月の3回シリーズでお届けします

今月のテーマ③

“孤独”、“孤立”と
ソーシャルキャピタル

一般社団法人りぶらす
代表理事・理学療法士
橋本 大吾



茨城県出身。東日本大震災を機に、当時住んでいた埼玉県から石巻市に移住し、2013年1月に一般社団法人りぶらすを創業。誰もが人と繋がる機会があり、居場所と役割がある地域を目指して活動している。

どうしてどのお宅でも、毎回こんなにお茶がたくさん出てくるのだろう？石巻を訪れたばかりのころ、さまざまな方のご自宅を伺うなかで感じたことの一つです。今思い返すと、それはとても大切な機会だったと気付かれます。

“孤独”、“孤立”が進む 現代の日本社会

日本では38・0%の世帯が単身世帯（令和2年国勢調査）であり、これは日本の世帯構成で最も多く、さらに増加が見込まれています。そのため、“孤独”を感じやすく、“孤立”やすい社会になつてきています。“孤独”や“孤立”は、健康面に悪影響をもたらすことが多く報告されています。皆さんも思い当たるエピソードが頭に浮かぶのではないかでしょう。

交流しつながる 東北に根付く文化

一方で、東北は人とのつながりが強く、東北に根付く文化

となかなか集まりにくいという特徴があります。
皆さんの周りでは、どこに人とつながる機会があるでしょうか？例えば、農作業、公民館、図書館、地域サロン、認知症カフェ、ボランティア活動、スポーツ、環境保全活動、趣味の集まり、地域食堂などが考えられます。まだだほかにも、思いもよらないところに絶好の場所やコミュニティがあるかもしません。こうした機会に触れることが、大好きな取り組みです。

私自身も、仕事と家族以外に、いくつかの活動に参加しています。未知のことを知り、新たな人と出会うことは楽しいものです。そして、それが自分やほかの誰か、さらには社会の役に立つことは、とても嬉しいことです。例えば、男性は女性よりも人との交流が少なく、社会的に孤立する割合が高いとされています。女性はお茶飲みを目的に集まることができるのに対し、男性は特定の目的がない

続していくことを願っています。

す。慣れ親しんだ「お茶っこ」を通して、また新たな趣味の活動に飛び込んで、皆さん毎日、こうした楽しさや嬉しさが生まれて、健やかな日々が

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

店舗

12月18日(水)まで開催中 『アラスカシーフードフェア』

『アラスカシーフードフェア』は、日本でもおなじみの銀ダラやシマホッケなど多彩な魚種を揃えて開催中です。アラスカシーフードの特徴は、天然で、サステイナブルであること。“乱獲しない”“生態系全体を守る”といった環境に配慮した漁業により漁獲されています。緑と水が豊かなアラスカで育った天然シーフードを、ぜひご賞味ください。



持続可能な漁業に取り組む
アラスカ産の証
天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

お問い合わせ先

みやぎ生協 店舗商品本部
水産部門

TEL 022-232-8733

受付時間／10:00～18:00(水曜・日曜は休み)



みやぎ生協・コープふくしま全店で実施中です。天然でサステイナブルな、アラスカから届いた海のめぐみをお楽しみください！

『アラスカシーフードフェア』対象商品

- ・銀たらみりん
- ・縞ほつけ開き干し
- ・紅さけ筋子 など



こちらのシールが目印！



第135回例会は『ミュージカルO.G.Ⅱ』。劇団員・阿知波悟美と元宝塚スター・旺なつきの“ふたりミュージカル”として大好評を博した作品の続編です

募集

こ～ぷ文化鑑賞会・会員募集 ～楽しい時間を貴方に～

「こ～ぷ文化鑑賞会」は毎月定額の会費を積み立て、年間3～4回の舞台を鑑賞する会員制の会です。公演ジャンルは演劇やバレエ、コンサート、狂言など幅広く、お楽しみ企画やプレゼントがあるのも魅力です。入会前でもお試し料金で鑑賞できるプレ鑑賞も用意しています。お友だちやご家族と一緒に楽しい時間を過ごしませんか？

2025年6月公演には
熊谷駿(sax)が登場



第135回例会 『ミュージカルO.G.Ⅱ～歌って生きて～』

日程:2025年3月1日(土)～3日(月) 3回公演
会場:トークネットホール仙台

お問い合わせ・お申し込みはこちら

こ～ぷ文化鑑賞会事務局

みやぎ生協文化会館Wiz内

TEL. 0120-978-108

TEL 022-374-8531

受付時間／9:30～17:30(日曜、祝日を除く)

ホームページ
はこちら



年始は1月1日(水)~1月7日(火)、お休みをいただきます

PickUP!

12月3週は

12月3週号 + 12月4週号
商品お届け + 注文書回収 + チラシ配布

12月4週は

12月4週号 + 1月2週号
商品お届け + 注文書回収 + チラシ配布

配送センターが1/1~1/7までお休みをいただくため、
1月2週号の商品お届けは、
12/30(月)・31(火)・1/8(水)・9(木)・10(金)です。

1月2週は

1月2週号 + 1月3週号
商品お届け + 注文書回収 + チラシ配布

年始の1週間、商品をお届けできない期間がございます。ご不便をおかけし申し訳ありません。よろしくお願ひいたします。



月	火	水	木	金	土	日
12/16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1/1	2	3	4	5
1月2週号 お届け		配送センターお休み (1/1~1/7)				
6	7	8	9	10	11	12
配送センター お休み		1月2週号お届け				

年末年始営業時間のお知らせ(2024~2025年)

みやぎ生協&コープふくしま

お店Zoom UP!!

月	火	水	木	金	土	日
12/23	24	25	26	27	28	29
					全店 9時開店	全店 9時開店
通常営業						
30	31	1/1	2	3	4	5
全店 9時開店	全店 9時開店	★ 一部店舗、 20時閉店	● 一部店舗、 10時開店	● 全店 20時閉店	● 全店 20時閉店	通常営業

★12/31(火)20時閉店

みやぎ：南小泉店、柳生店、石巻渡波店、虹の丘店、多賀城店、大富店、貝ヶ森店、利府店、台原店、岩沼店、古川南店、高砂店、蛇田店、名取西店、大代店、加賀野店、市名坂店、沖野店、国見ヶ丘店、亘理店、西多賀店、高砂駅前店、石巻大橋店、白石店、大河原店、A&COOP角田店、A&COOP松島店、木町店

ふくしま：保原店、いづみ店、瀬上店、新町店、国見店、天神町店、桑折店、梁川店

★12/31(火)21時閉店

みやぎ：黒松店、桜ヶ丘店、富沢店、幸町店、柏木店、明石台店、BRANCH仙台店、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、新寺店、長町店、太子堂店、鶴ヶ谷店、荒井店、錦町店

ふくしま：やのめ店、笹谷店、あだたら店、方木田店

●1/2(木)10時開店

みやぎ：木町店、錦町店、貝ヶ森店、石巻渡波店、大富店、BRANCH仙台店、長町店、市名坂店、虹の丘店、新寺店、台原店

※上記以外の店舗は通常通りの営業です



いつも営業時間が異なる日があるから、よく見てお買い物に来てね！お店で待ってるメエ～♪

9月度の損益

金額単位:百万円

科目	9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	12,075	305	495	72,126	2,318	2,266
事業総剩余金	3,584	62	121	21,429	431	536
人件費	1,606	26	71	9,527	53	411
物件費	1,939	△19	63	11,440	72	512
経常剩余金	35	42	△25	625	434	△241

* 供給高:店舗・宅配などみやぎ生協全体の事業の売上高

* 事業総剩余金: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

○2024年9月度の供給高は予算差+3億円(予算比102.6%)と引き続き好調です。前年に対しては4.9億円上回っています。経費は、人件費・物件費ともコントロールされ、結果、経常剩余金は35百万円の黒字でした。

○店舗事業は、供給高は78億円(予算差+3.4億円、前年差+4.4億円)と好調を継続しています。経常剩余金はマイナス1.2億円ですが、予算を4千万円上回っています。

○宅配事業は、供給高は40億円(予算差△5百万円、前年差5千万円)でした。人・物件費のコントロールができ経常剩余金は2.3億円(予算差+1千万円、前年差+7百万円)と黒字を確保できました。

第4回理事会
(9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。

議決事項と協議事項はありませんでした。報告事項として8月度の損益状況や振り返り、コープアブリ「来店スタンプ」の開始、店舗職員の「身だしなみルール」の見直し、2024年度冬灯油暫定価格の報告などを行いました承されました。

「2024年度上期 みやぎ生協福祉活動助成金」30件、
546万8千円を助成決定

これまでの助成累計は、807団体、177,762,250円となりました。1992年から行っている「みやぎ生協福祉活動助成金」。今回はこども食堂への助成、地域の高齢者や不登校の子どもの居場所づくり、病気で入院している子供への支援など、地域に必要な取り組みへ応援いたします。詳しくはみやぎ生協ホームページをご覧ください。

みやぎ生協福祉活動助成金

検索

ホームページは
こちら

贈呈式では審査委員、理事長、地域代表理事と情報交換

サファリパークに行きました。
カピバラの可愛さに癒やされます
【宮城県仙台市 かびがら】



今期初生いぐらを松島店で見つけて、
いぐら丼に。完食したどんぶりを見せて
ドヤ顔のまご
【宮城県東松島市 なっちゃん食堂】



4歳の孫が8月に生まれた妹に
初めての哺乳!ママのお手伝い
ができました
【宮城県仙台市 ましゃましゃ】

私のお気に入り!
みんなのベストショット

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。

応募方法

投稿はwebから!
<https://scoop.jp/>



【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 9:30~18:00(土日・祝日を除く)

参加募集 & お知らせ 来て!みて!

スコープ通信

【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お子さま対象企画の場合はお子さまの氏名(ふりがな)と年齢を明記。
※託児ありの場合は1歳以上~未就学児まで対象(300円有料)

宮城・福島どちらの会場もお申し込みできます。

※写真・画像はイメージです。

イベントの参加
申し込み締め切り **12月27日(金)**
特に記載がない場合

募集人数・対象 費 参加費(表示費用は消費税込み)
所会場 締 申し込み締切

料理 福島(複数会場)

2024年度「大豆の会 みそ作り」

二本松12月26日(木)、福島2025年1月17日(金)、郡山2025年1月23日(木)

開催日時	エリア	会場	定員
12/26(木) 10:00~12:00	二本松	コープふくしま あだたら店	20人
1/17(金) 10:00~12:00	福島	コープふくしま いづみ店	20人
1/23(木) 10:30~12:30	郡山	郡山市中央 公民館(予定)	20人

内池醸造さんを講師に招き、福島県内6会場でみそ作りを開催。今回は、2024年12月~2025年1月の催しのご案内です。

各回20人 費用1キット2,700円(仕上げり5kg) 所在地:二本松会場:コープふくしまあだたら店、福島会場:コープふくしまいづみ店、郡山会場:郡山市中央公民館(郡山市麓山1-8-4) 締切:二本松・郡山会場は開催日の3週間前※当選者のみ開催日2週間前までに案内送付、福島会場は12月20日(金)※当選者のみ12月27日(金)までに案内送付



【イベント申し込み先】

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)

【スコープ通信】
参加申し込み
Webはこちら



趣味 福島会場

コープdeワークまるしぇin梁川店 vol.5

12月21日(土)10:00~13:00

前回大人気だったガーランド作りを再び開催します。毛糸で編まれた小鳥やポンポン玉の中から好きな色を選んで糸を通すだけ。誰でも簡単に楽しめます♪

事前申込不要

※直接梁川店へお越しください

料金500円

所コープふくしま梁川店



健康 福島(複数会場)

免疫力について学習しましょう

2025年1月24日(金)10:30~12:00

「免疫力を高める食と生活習慣」をテーマに、郡山医療生協の管理栄養士・増子清子さんを講師に学習します。一緒に学んで、この冬も元気に過ごしましょう!

料金20人 費用無料 所在地:コープふくしま天神町店2階(白河市) 締切:2025年1月10日(金)※当選者のみ2025年1月17日(金)までに案内書送付



あなたの
“HAPPY”を
コープがおうえん

Lots of CO-OP efforts make you happy!

参加者募集中のイベントはこちら

メンバーアクティビティ活動ホームページ
みやぎ・ふくしまのイベントひろば



みんなの暮らしを応援したい
イベントや活動情報がたくさん



みやぎ
イベント
ひろば



ふくしま
イベント
ひろば

お知らせ

宮城会場

福祉学習会(こ～ぶくらしの助け合いの会主催)

2025年1月25日(土)10:00～12:00

介護保険サービスについて、申請方法やどんなことをしてもらえるのか、詳しく聞いてみましょう。介護予防体操の体験や、助け合いの会の紹介もします。どなたでも参加できます。

講師:榴岡地域包括支援センター

員20人

費無料

所みやぎ生協榴岡店メンバー集会室



お知らせ

宮城会場

コープサークルで「みんな」と一緒に楽しもう♪

随時募集中

コープサークルは、みやぎ生協の集会室を利用して「好きなこと」「興味・関心のあること」をみんなで楽しむ活動です。あなたも始めてみませんか?今あるコープサークルに入るだけでなく、新しくコープサークルを作ることもできます♪お問い合わせはみやぎ生協 生活文化部(TEL022-218-3880)まで。



料理

宮城会場

託児あり

米粉を使って2種のマフィンを作ろう!

2025年2月4日(火)10:00～12:00

バレンタインにもおすすめのココア系と、軽食にもぴったりなおかず系の2種類を作ります。講師はララランのきくちひとみさん。

員20人

費2,300円

所みやぎ生協文化会館ウイズ

締当選者のみ2025年1月10日(金)までに案内書送付



趣味

宮城会場

ひなまつりスワッグレッスン

2025年2月22日(土)10:00～12:00

季節のお花を使った壁掛けスワッグを作りましょう。飾っているうちに、徐々にドライフラワーに変化していく様子も楽しめます!講師はフローリストクラウンの坂田綾華さん。

員30人 費2,800円 所みやぎ生協文化会館アイピア(石巻市)

締当選者のみ2025年1月15日(水)までに案内書送付



お知らせ

宮城会場

被災地スタディツアー 南三陸町をたずねる

2025年2月1日(土)9:00～17:00

南三陸町の震災遺構と復興した町内をバスで訪れ、東日本大震災からの学びや災害への備えについてお話を聴きます。員40人 費大人3,000円、小中学生2,000円(昼食代別) 所南三陸町※仙台駅東口集合解散締12月20日(金)※申込者全員にチラシ郵送。チラシ内容確認の上、近畿日本ツーリスト(株)へお申し込みください。



料理

宮城会場

託児あり

三上撮のおやつの時間♪家族で楽しむバレンタインケーキ

2025年2月5日(水)10:00～12:00

家庭でも手軽にできるバレンタインケーキ作り。焼いている間にデザートも楽しみます♪講師はフードクリエーター三上撮さん。

員15人

費3,000円(ケーキ1台お持ち帰り)

所みやぎ生協文化会館ウイズ

締当選者のみ2025年1月10日(金)までに案内書送付



今月のプレゼント

プレゼント応募締め切り 12月27日(金)

**コープ鍋セットを
抽選で10名様にプレゼント**

冬といつたら鍋!「昆布と鰹だしをきかせた寄せ鍋つゆ 750g(3～4人前)」「焼あごだし鍋つゆ 750g(3～4人前)」「旨キムチ鍋つゆ 750g(3～4人前)」の定番人気の鍋つゆ3種類と、〆用の「パックご飯 200g(3個)」のセットをプレゼントします。



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。Webからも応募できます。

①プレゼント商品名(鍋セット) 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。

プレゼント応募先

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

[今月のプレゼント]
Web応募は[こちら](#)



みやぎ生協・コープふくしまの お正月ご予約メニュー

予約受付締切
12月15日(日)

そろそろ準備を始めたい、お正月のおせち。家庭で作るおせち料理もいいですが、
今年はコープのおせちで食卓を華やかにしませんか？

人気
No.1

贅沢な縁起物のお料理を取り揃え
お求めやすい価格でご用意しました。

毎年大人気！ご家族を中心に考え、肉、魚をバランスよく配置し、
お子さんやお年寄りの方でも楽しめる食材を選びました。
煮物や焼き魚は冷蔵のおせちでしか味わえない
風味と食感をお楽しみいただけます。

ご予約のみ

まんりょう

【玉清】万両三段重

全41品・198×198×65mm

お重入り 冷蔵 数量限定

消費期限：2025年1月2日(木)

本体価格 15,800円 (税込価格17,064円)

本商品に含まれるアレルギー表示 卵・乳・小麦・えび・かに・落花生

壱の重 ポークパストラミ、ローストポーク、中華風のし鶏（八角風味）、
合鴨スマーカー、にしん大漬漬け、若鶏照り焼き、ロブスター、
鮑のうま煮、イカのゴロゴロサラダ、タラバ風味かまぼこ、
たつくり、焼湯葉巻、紅白蒲鉾、京餅手まり

式の重 筑前煮、梅人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、
たたきごぼう、子持ちわかさざ昆布巻、若桃甘露煮、
穀類の甘辛煮、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、
チキン三色巻き、合鶴ロース照り焼き、伊達巻、完熟金柑

参の重 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、
海の幸サラダ、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、
金胡麻マグロ甘露煮、パリパリ松前漬け、
サーモン塩麹漬け、味付け数の子、若草チーズ和え



少量でいいのだけど、やっぱり
お正月のおせちは豪華にしたい
との要望にお応えして、
少しづついろいろな
食材を盛り込み
ました。



ご予約のみ

すいせん

【玉清】水仙三段重

全34品・165×165×53mm

お重入り 冷蔵 数量限定

消費期限：2025年1月2日(木)

本商品に含まれるアレルギー表示 卵・乳・小麦・えび・落花生

壱の重 イカのゴロゴロサラダ、串刺しにし貝生姜風味、サーモンチーズ巻、
若鶏照り焼き、合鶴ロース照り焼き、チキン三色巻き、
若草チーズ和え、中華風のし（八角風味）、伊達巻、
ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり

式の重 筑前煮、梅人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、穗先筍、たたきごぼう、
子持ちわかさざ昆布巻、キングサーモン西京焼き、イカ黄金焼、
たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾

参の重 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、穀類の甘辛煮、
黒豆、紅白なます、鰯のうま煮、味付け数の子、にしん大漬漬け

京都【ざをん や満文（マブン）】が

監修した和洋中おせち三段重。

三世代でも楽しめる

ボリューム満点

63品目の

おせちです。



ご予約のみ

【ざをん や満文】迎春おせち 三段重

全63品・258×258×51mm

お重入り 冷凍 数量限定

消費期限：2025年1月31日(金)

本商品に含まれるアレルギー表示 卵・乳・小麦・えび・かに

壱の重 田作り煮、焼き湯葉巻、はすの芽梅酢、昆布旨煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、真鶴子旨煮、
にしん幽庵焼、紅白蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、博多高野（海老）、博多高野（はうれん草）、
九条葱入り玉子焼、伊達巻、オクラの煮漬、きんとん、洪皮栗甘露煮、松前煮、黒豆煮、白花豆煮

式の重 ミートローフ、ローストポーク、アンデスポーク、鶏チーズ焼、桜島どりマリネチキン、
ミートローブ（コーンソメ風味）、ハリゾーブ、蟹爪テリーヌマヨネーズソース、
蟹爪テリーヌオーロラソース、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の真丈（かぼちや）、
焼蒲鉾（チーズ風味）、レーズンパン、海鮮サラダ（か酢漬、キャロトリーパ、北海道紅鮭の唐揚、
ラビオリーズ、ロールケーキ（ヨコハマナ、チーズレモン、宇治抹茶）、紅大福、白大福

赤魚からすみ焼、ホッケつみれ、大根煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾佐酢漬、数の子、
合鴨スマーカー、チキンロール、ごま餡入り椎茸、彩りなます、小鶴巣煮、金柑、有頭海老、
紅白なます、醤油いくら、くらげの酢の物（中華風）、帆立生姜和え、くるみ甘露煮、胡麻団子

ご予約は店舗設置申し込み表ご記入の上、代金を添えてサービスカウンターにてお申し込みください。

おせち料理のお渡し日は12月31日火となります (午前11時からお渡し)
※一部商品を除きます。

※ご案内している商品は原材料事情により一部変更になることがあります。お届け商品に添付する
「お品書き」または、アレルギー情報は、パンフレット表記と異なる場合がございます。

