

SCOOP!

【スコープ】

無凍結の“生”の旨さがギュッ!
かつおの一大産地から
旬のごちそう

7 vol.61
月号
2025.July



特集 無凍結の“生”の旨さがギュッ!
「めぐみ野」気仙沼産 生かつおたたき

【今月のレシピ】旬かつおの楽しみ方が広がる
簡単アレンジメニューにチャレンジ

[SCOOP eyes]暮らしに寄り添うパートナー
まごころと一緒に届け「コープの宅配」

無凍結の“生”の旨さがギュッ!

「めぐみ野」気仙沼産 生かつおたたき

宮城県気仙沼市で、鮮度抜群のおいしさを閉じ込めた
「めぐみ野」気仙沼産 生かつおたたきを加工・出荷している
工場へ伺い、おいしさへのこだわりをお聞きしました。

顔とくらしの見える産直

めぐみ野
REPORT



生産者voice

プロの目利きと技術が光る、一貫した加工体制が力



気仙沼ほてい株式会社

常務取締役

小松 浩信さん

創業から72年。高い加工技術でオリジナリティあふれる商品を展開している気仙沼ほてい株式会社の小松さんは、魚介の買い付けから商品開発までを手がけて30年以上になる大ベテラン。長年のノウハウと、魚市場からすぐの加工工場で、水揚げされたばかりのかつおを加工・出荷まで一貫して行えるのが強みです。



良質な生鮮かつおの水揚げ量日本一を誇る気仙沼魚市場から、加工工場までは車で約5分。朝に買付けた鮮度抜群のかつおを、冷凍することなく当日中にたたきに加工し出荷しています

かつお好きもうなる、旬のごちそう
「めぐみ野」に仲間入り30周年

鮮度抜群のギュッとしまった身に、皮と身の脂が程よく掛け合いで食欲をそそる焼き目でおなじみの「めぐみ野」気仙沼産生かつおたたき。一口食べれば、舌の上でとろけるような極上のおいしさが広がります。「30年前、この商品は『めぐみ野』がきっかけで誕生しました」と教えてくれたのは、気仙沼ほてい株式会社・常務取締役の小松さん。当時、かつおは刺身が主流で、たたきに加工することがなかったと言います。自社の加工技術を活かした商品開発を模索していた時、気仙沼で水揚げされるかつおのおいしさを最大限に引き立てる、冷凍しない生のかつおたたきに辿り着きました。市場から自社の加工工場まではすぐの距離感。買付けたかつおを氷で冷やし込み、すぐに加工工場へ運ぶことができます。おいしさを閉じ込めるため、800°Cで一気に焼上げる加工方法にもこだわり、多くのファンを持つ大人気商品となりました。

と身の脂が程よく掛け合いで食欲をそそる焼き目でおなじみの「めぐみ野」気仙沼産生かつおたたき。一口食べれば、舌の上でとろけるような極上のおいしさが広がります。「30年前、この商品は『めぐみ野』がきっかけで誕生しました」と教えてくれたのは、気仙沼ほてい株式会社・常務取締役の小松さん。当時、かつおは刺身が主流で、たたきに加工することがなかったと言います。自社の加工技術を活かした商品開発を模索していた時、気仙沼で水揚げされるかつおのおいしさを最大限に引き立てる、冷凍しない生のかつおたたきに辿り着きました。市場から自社の加工工場まではすぐの距離感。買付けたかつおを氷で冷やし込み、すぐに加工工場へ運ぶことができます。おいしさを閉じ込めるため、800°Cで一気に焼上げる加工方法にもこだわり、多くのファンを持つ大人気商品となりました。

「めぐみ野」気仙沼産 生かつおたたき おいしさのヒミツ

気仙沼で水揚げされるかつおは、身の色が透き通った赤茶色るのが特徴。プロの目利きで、その日水揚げされた中でも色目や脂ののり、身がしまっているもののみを厳選し、生かつおたたき用のかつおを毎年約1,000トン買い付けます。

28年連続！生鮮かつおの水揚げ量
＼日本一に輝く気仙沼／



回遊魚であるかつおは、気仙沼沖の餌が豊富なルートを通り、ちょうど脂を蓄えた良質な状態で水揚げされます。和歌山方面から伝わったとされる一本釣りの歴史も350年と古く、技術と流通体制が年月をかけ発展したこと、漁師にとて受け入れのキャバが大きいなど、魚市場を中心としたインフラも理由の一つといいます。

生産者voice

メンバー(組合員)に届けたい想い



(左から)気仙沼ほてい株式会社・水産事業部・小野田未樹さん、
水産事業部課長代理:芳賀浩二さん、常務取締役:小松浩信さん

脂ののったかつおで今年もおいしい生かつおたたきができました！みやぎ生協との付き合いは30年になります。メンバー(組合員)さんに、変わらないおいしさと満足感をお届けすることが恩返しになると考えています。これからも創業当初からこだわり続けている安全と安心を守り、気仙沼の地からみなさまのもとへ自慢のおいしさをお届けしていきたいですね。

「めぐみ野」気仙沼産 生かつおたたき 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。

さばぐ・焼ぐ・箱詰めまで、
なんと15分！

“生”のままスピード加工!
鮮度の違いがおいしさに直結

大ぶりな半身の状態で
焼き上げることで、旨みを
よりギュッと閉じ込めます

生かつおたたき 加工の流れ



鮮度抜群の
かつおを買い付け



高温で一気に焼き上げる

1日に加工するかつおは約
3,000尾!熟練の技を持つ
職人が、一匹ずつ人の手で
丁寧にさばいていきます

気仙沼魚市場で水揚げされたかつおを、
プロの目利きで買い付け。すぐに加工工場へ運び、無凍結の生かつおを素早く
さばきます。頭・内臓・骨を取り除き三枚
おろしにし、半身の状態で焼成工程へ
入ります。



シャワー冷却で粗熱を取る

旨み閉じ込める焼き上げ工程

800℃という高温で40秒、一気に焼き上げます。魚体の厚みなどに合わせ、手動でスピード調節も行い、焼き目のバランスにもこだわります。その後、冷却・真空パック詰め・X線での異物検査を経て箱詰めへ。さばく工程から箱詰めまでは驚きの15分！



この商品の情報は
こちらから

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。



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!



作り方

- かつおとほたては5ミリ角に切る。大葉、細ねぎはみじん切りにする。
- ボウルに①、味噌とおろししょうがを加えスプーンで全体を混ぜ合わせる。
- ご飯を盛った器の端に味付けのりをのせる。②のなめろうをどんぶりの中央にのせて、周りに1センチに切ったかいわれ大根を散らせば出来上がり。



かつおとほたてを切る時は、角切りにすることで食感も楽しめるなめろう丼になります



刺身と野菜、調味料を丁寧に混ぜ合わせると味がよくなじみます

ご飯がモリモリすすむ

「めぐみ野」 気仙沼産生かつおと ホタテのなめろう丼



使用食材はこちら!

材料(2人分)

「めぐみ野」気仙沼産 生かつお	5切れ
ほたて刺身	3個
大葉	2枚
細ねぎ	1本
古今東北 宮城県産海苔使用	
パリッとみちのく味付けのり	適量
ご飯	2膳
かいわれ大根	適量
おろししょうが	小さじ1
cope熟旨味噌	小さじ1



レシピ考案
料理研究家／食生活アドバイザー
千葉 静さん

主に宮城県石巻市を中心に活動し、キッチンスタジオじゃんぶでコープ商品を使用した簡単レシピ教室を主宰。和洋中のジャンルを問わないお手軽レシピは、忙しい主婦・メンバー（組合員）から大好評。

キッチンスタジオじゃんぶ
の詳細はこちら



今回のテーマ

旬のかつおの楽しみ方が広がる 簡単アレンジメニューにチャレンジ

春から初夏にかけて旬を迎える初かつお。身が引き締まつてすっきりとした味わいは、刺身やたたきで食べるのはもちろん、アレンジ食材としても優秀です。今回は意外なトッピングを加えて、かつおの新たな魅力を引き出すアレンジレシピを紹介します。

ここもチェック

かつおと刺身こんにゃくのユニークな
食感とチーズの風味が絶妙にマッチ！//



作り方

- 玉ねぎは薄切りにしてお皿に盛り付ける。その上にかつおたたきと水を切った刺身こんにゃくを交互に並べる。
 - グレープシードオイルと醤油を①に回しかけ、パルメザンチーズと細ねぎをのせてレモンを添えたら完成。刺身こんにゃくに付いている辛子酢みそを添えると、味変も楽しめます。
- グレープシードオイルは、オリーブオイルまたはごま油でも代用可能です。好みでいろいろ試してみてくださいね。



かつおとこんにゃくと一緒に食べると異なる食感が楽しめる、ハマること間違いなし！



チーズは少量だとほんのリアクセントに、多めにかけると濃厚な味わいに。お好みで調整しよう

チーズの意外なハーモニーを楽しむ
**「めぐみ野」気仙沼産
生かつおたたきと
刺身こんにゃくの
カルパッチョ**



使用食材はこちら！

材料(2人分)

「めぐみ野」気仙沼産 生かつおたたき	12切れ
コープさしみこんにゃく	1袋
玉ねぎ	1/4個
細ねぎ	大さじ2
レモン	1/8個
コープグレープシードオイル	大さじ2
醤油	大さじ2
コープ北海道パルメザンチーズ	適量

SCOOP eyes

くらしに寄り添うパートナー

まごころを一緒にお届け 「copeの宅配」

多くの人に愛され、2026年に30周年を迎える「copeの個人宅配」。

今回は配送の様子や、実際に「個人宅配」や
「はん」を利用する方の声を通じて、魅力をご紹介します。

お買い物にもつと自由を
ともに目指す安心な地域づくり

選ばれる理由があります／copeの宅配

- ①ご注文は1品からOK
- ②ご注文は注文書orアプリからスマホ1台で簡単
- ③宅配限定商品・特売情報も!
- ④基本手数料が安くなるサービス
- ⑤ライフスタイルで選べる配達方法

※新規メンバー(組合員)登録の方からは
出資金1,000円をお預かりいたします



ご利用の流れ
詳細はこちらから



copeアプリ
詳細はこちらから



「copeの宅配」はご注文の商品を、毎週決まった曜日に玄関先までお届けするサービスです。野菜や肉・魚などの生鮮品はもちろん、CO-OPオリジナル商品やトイレットペーパーなどの日用品・衣料品など、約5,000品目以上を取り揃えています。ライフスタイルに合わせ、個人で注文する「個人宅配」、近隣2人で注文する「なかよし個配」、3人以上で注文する「はん」が選べるのも魅力です。お仕事や子育てでお買い物を簡単に済ませたい方、スーパーが遠い、

さらに、みやぎ生協・copeふくしまがお届けするのは、安全・安心な商品だけではありません。宮城県35市町村・福島県38市町村と「高齢者見守りの取り組みに関する協定」を締結し、配達スタッフが配達の機会に地域の見守り活動も行っています。また、一人暮らしの方やご高齢の方など、離れて暮らすご家族の在宅状況を毎週メールでお知らせする「メールサービス」を通じて、誰もが安心して暮らせる地域づくりを目指しています。

重たい物の買い物しが大変という声の多いご年配の方まで、幅広い年齢層のメンバー(組合員)が利用しています。

＼配送の1日に密着！／商品があな手元に届くまで



配送スタッフの1日に密着し、宅配の特徴とメンバー(組合員)のお手元に商品が届くまでの流れ、利用者の生の声をご紹介します。

前日夕方～夜



物流拠点となる施設から前日の夕方に各センターへ商品を送ります



10:00～17:00



配送は毎週1回、決まった曜日にお届け。各地域担当の配送スタッフがメンバー(組合員)宅へお伺いします。



Point 1

冷蔵品・冷凍品・ドライ品を仕分けし、季節に応じた品温管理で安全・安心な状態をキープ

Point 2

同じ担当者が毎週訪問するため、円滑なコミュニケーションだけでなく、地域の見守りに貢献

Point 3

ご希望に合わせて、対面でのお渡しのほか、置き配にも対応しています

宅配利用者の声



渡部さん

宅配の利用を始めて30年以上になります。スーパーが遠い立地で買い物に困っていたこと、食の安全・安心にこだわる生協であることが利用の決め手でした。毎週決まった曜日に配達してくれるで、買い物の予定が立てやすく助かっています！今は娘も宅配に登録し、家族みんなで頼りにしています。スタッフさんとのおしゃべりも楽しみの一つです。



氏家さん

13年前、子どもが生まれ買い物が大変だった時に、知り合いに勧められ始めました。現在も、飲み物などの重たい物から毎日使うものを1週間分まとめて注文して、仕事帰りの時間を有効活用しています。同じスタッフさんが届けに来てくれるで、子どもたちも懐いており、我が家では「生協のお兄さん」で定着しています。

地域担当・配送スタッフの声



みやぎ生協 富谷センター
地域担当：今野 瑞樹さん

暮らしの心地よさを一緒につくりたい

配送スタッフとして地域を回り、今年で3年目になります。常に心がけているのは、メンバー(組合員)さんの立場になって考え、多面的にお役に立つということです。担当地域や利用者さまの特徴をメモし、次回の配達に活かすなどの工夫をしています。

コミュニケーションから生まれるやりがい

メンバー(組合員)さんとの何気ないコミュニケーションがやりがいにつながっています。地域担当として同じお宅にお伺いするで、近況や商品のフィードバックなど、交流の中から信頼関係を築けるのも醍醐味の一つです。



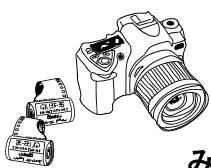
▲エリアごとの取り組みである「担当者ニュース」を通じて、おすすめ商品のご紹介や、ガーデニングのコツをお聞きしたり、励みになるお言葉をいただいたりすることも！

お問い合わせ・配送・お届け内容・資料請求・ご加入について

宅配運営部 ☎ 0120-581-870 TEL 022-375-7518 FAX 022-218-9003
受付時間／月～金曜9:30～20:00、土曜9:00～18:00

詳しくは
こちらから





みんなの活動アルバム



みやぎ生協とコープふくしまで開催したイベントの様子をレポート。
みなさんもぜひ参加してみてくださいね。



- ①「ためして商品委員会」の参加者。これからコープ商品や古今東北商品についてたくさん学んでいきます!
 ②事務局から委員会についての説明。みなさん熱心に耳を傾けていました ③新設された「大人の食育委員会」には大人のための食育の実践を学びたい方々が集まりました ④「わたしのくらし委員会～今どきの消費者トラブル」での講師活動の様子 ⑤「平和委員会」ではヒロシマ派遣報告会で被爆体験の朗読をしました

専門委員会を開催しました

知識を身に付け広くメンバー(組合員)に情報を発信することを目的とした専門委員会
今年度から新たに2つの委員会が加わりました



みやぎ生協文化会館
ウイズほか

専門委員会は、定例会や学習会、交流などを通して活動分野について学び、自身が講師としてコープクラブやコープのつどいなどでメンバー(組合員)へ「伝える」「広げていく」と取り組んでいます。「わたしのくらし委員会」、「平和委員会」に加えて、今年度から「ためして商品委員会」と「大人の食育委員会」が新設され、計4つの委員会が活動しています。「ためして商品委員会」では生協商品の特徴や魅力を学習して、実際に商品を試してみた感想をメンバー(組合員)に発信する活動を行っています。初回にあたる4月は、日本生協連の担当者を講師に招きし、「コープヌードル」のこだわりや開発秘話などを伺いました。学んだ商品知識を講師活動などに生かし、多くのメンバー(組合員)に商品の魅力を今後も発信していきます。



4月4日
福島
copeふくしま
瀬上店

道明寺粉を使って
春を感じる
かんたん和菓子作り♪

レンジで簡単にさくら餅とうぐいす餅を作りました。あんを包むのに試行錯誤しながら、ほんのりピンク色のかわいいさくら餅が完成!春の訪れを感じながらみんなで楽しいひとときを過ごしました。



4月4日
福島
copeふくしま
天神町店

フライパンで
簡単パインケーキ作りを
開催しました

copeのホットケーキミックスを使いこんがり焼きあがったパインケーキは、フライパンで作ったとは思えないほどクリティの高いでき栄えでした。copeのアールグレイ紅茶もおいしかつかったです。



4月25日
福島
郡山市
労働福祉会館

未来のためにできること
ゴミの分け方と出し方に
ついて学習しました

「市政きらめき出前講座」を利用してゴミの学習会を開催しました。郡山市のゴミ排出量はジャンボシェット機880台分。どうしたらその大量のゴミを減らせるのか?を考える時間となりました。



3月26日
宮城
エル・パーク仙台

みやぎこども食堂ネット
ワーク活動報告会&「こ
どもまんなかシンポジウ
ム」開催



3月29日
宮城
みやぎ生協文化会館
ワイズ

プレママ企画
「マタニティマークの
ロゼット」を作ろう♪

産まれてくる赤ちゃんを思いかべながら、可愛いロゼットを作りました。「ひらひらのリボンのロゼットにあこがれていたのでうれしい」と、さっそくバッグにつけて笑顔がまぶしいプレママでした。



4月5日
宮城
みやぎ生協文化会館
ワイズ

みやぎ生協×株式会社
明治「みるく教室～元気
が出る朝ごはん～」学習
会を開催しました

栄養豊富な食品「牛乳・乳製品」を通じて、自然の恵み、朝食の大切さ、健康な身体づくりについて、クイズを交えて親子で楽しく学習。その後、手作りバターをクラッカーにつけておいしくいただきました。



これから開催イベント等はP14・15スコープ通信を



つなげる、思い

福祉活動助成金採択団体インタビュー

みやぎ生協・コープふくしまは持続可能な地域づくりを目指し、2つの助成金を運用しています。そのうちの一つは地域福祉の向上のために活動する団体を支援する「福祉活動助成金」(宮城・福島)。メンバーの利用から生まれる剩余金から拠出しています。

詳しく述べ
こちら



1



2

1. 岩沼市に出張!さまざまな家族と養子縁組について理解を深めました
2. 特別養子縁組のこと、一緒に知ろう、一緒に話そうコースター

宮城 よーし・えんぐみcafe-sendai

特別養子縁組制度をテーマにした よーし・えんぐみcafeの開催

特別養子縁組制度は、生みの親に託されて、育ての親と法律上実の親子関係を結ぶ制度です。成立件数は年間600件ほどで、養子縁組家族特有の悩みを話せる場所は不足しています。助成金での支援で、よーし・えんぐみcafeの活動の場を拡げようと、遠方の方も参加しやすいオンライン参加対応や、他地域での出張カフェの開催にも取り組んでいます。特別養子縁組家族もそうでない人も、お茶を飲みながら気軽に養子縁組について話ができる、また当事者家族と知り合うことのできる活動を年間通して続けたいと思います。

助成事業／特別養子縁組制度をテーマにした
よーし・えんぐみcafe開催

代表／佐々木啓子

電話／なし

メールアドレス／44cafe.s@gmail.com

福島 NPO法人シャローム

福島市土船地区「ひまわりプロジェクト」の 共生型地域づくり

地域を生活の場として、子ども、高齢者、障がい者、地域の人々が安心して生活できるコミュニティの重要性を感じ、地域内での人間関係の回復を目指した活動を行っています。助成金は、「ひまわりプロジェクト」の一環、ひまわり栽培などに充てさせていただきました。この活動では社会福祉法人・青葉学園さんの畑をお借りして、青葉学園の子どもたちや地域の方とひまわりを活用した加工食品なども作っています。これからも地域の食文化にも触れ、心を繋ぎ、人間関係を紡ぎ、地域を元気にしていきたいと思います。

助成事業／福島市土船地区における「ひまわりプロジェクト」を起点とした共生型の地域づくり

代表／大竹静子

電話／024-529-6901(ベーシック憩内)

メールアドレス／info@shalom-net.jp



1



2

1. ひまわり種クッキーとひまわり畑の大根を使ったたくあんの試食会
2. 青葉学園のひまわり畑、満開のもとでの夏祭り

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

この夏はスマイルゼミで差をつけよう! 新規ご入会者の中から抽選でギフト券進呈

夏は遊びも勉強も全力で!スマイルゼミでは、6月~8月にご入会いただいた方を対象に、抽選で20名様に5,000円分のギフト券が当たる夏のご入会キャンペーンを実施中。タブレット1台で全教科対応しているため、いつでもどこでも手軽に学習できます。さらに学年を超えた学習ができるためつまずいてしまった教科の復習や予習にもご利用いただけます。7月28日(月)までに小学生コースの資料請求で、スマイルゼミオリジナルポケモン下敷きをプレゼント!資料請求は下記連絡先または二次元コードからお申込みください。

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~金曜)

詳しくは
こちら



今なら0円! 夏の特別講座で 1学期の 総復習!

小学生コースの
資料請求で

スマイルゼミオリジナル
下敷き
プレゼント

(デザインは変更になる場合があります。)



少年から高校3年生までの子さまがご利用いただけるタブレット通信学習教材です※
期間中、スマイルゼミ小学生コースご入会で、夏の特別講座を追加料金なしで利用可能

組合員特典

生協を通してお申し込みいただくと、
メーカー直接申し込みの12ヶ月一括払いの
ひと月あたりの金額と同等価格で受講できます。

「みんな」と一緒に楽しもう♪ コープサークル登録受付中!



「みやぎ生協 榴岡店」で活動中のすずめ踊り、よさこいサークル。気の合う仲間と一緒に新しいサークルを立ち上げるのはもちろん、既存サークルへの参加も可能です。

コープサークルに登録するには?

メンバー(組合員)が5人以上、全員がみやぎ生協・コープふくしまのメンバー(組合員)であること。コープサークルの見学・参加もできます。※募集していないコープサークルもあります

「あつまる」「つながる」「まなぶ」ことを目的とした自主的なコミュニティ「コープサークル」。人と人のつながりを大切にしている「みやぎ生協」が活動を応援します。メンバー集会室の貸し出しのほか、「やってみたい」を応援する助成制度もあります。サークルに登録して、仲間と一緒に活動を始めてみませんか?



「みやぎ生協 こ～ぶのお家縁ヶ丘」で活動中の絵手紙サークルの作品です。あなたの“楽しい”がきっと見つかるかも!

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・祝日除く)

ホームページは
こちら



岩切店がリニューアルオープン

2005年の開店以降、地域に愛されメンバー(組合員)の皆さまの生活のお役立ちを目指してきた岩切店が、4月5日(土)に改装オープンしました。各部門こだわりの惣菜コーナーに力を入れたほか、地元の美味しいものを各種取り揃えております。皆さまのご来店を職員一同心よりお待ちしております。

みやぎ生協 岩切店 店長



地域の皆さんに
愛されるお店を
目指してまいります。
末永くご愛顧
賜りますようお願
い申し上げます



①広々とした売り場で、買い物がさらに快適になりました ②水産コーナーのお惣菜が人気です ③利府町にある人気洋菓子店「ムーモルモル」が販賣のもの魅力です ④好評をいただいている冷凍野菜も常設しています



みやぎ生協 岩切店

宮城県仙台市宮城野区岩切分台1-1-2

TEL:022-396-3191

営業時間／9:30～22:00(日曜9:00～)

みやぎ生協&コープふくしま

お店Zoom UP!!



SCOOP! インスタグラム
「コープのお店さんぽ」で紹介中
※閲覧にはインスタグラムの
アカウントが必要です

宅配商品でつくる

coopmama recipe

コープママレシピ

今月の商品

「日本食研 マリネの素」

「日本食研 マリネの素」は野菜や魚介類など、お好みの素材を漬け込むだけで、ご家庭で簡単においしいマリネが作れます♪オリゴ糖とリノグ酢のやさしい味わいが特徴です。今回は野菜のおいしさ引き立つ焼きやさいのかんたん!マリネにしてみました。さらにサラダチキンにのせたり、カッペリーニの具にとお料理を華やかに演出させちゃいます♪お子さまにも食べやすいまろやかさです!この商品は宅配Weekの7月3週で170円(税込)でご案内予定です。



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」



「焼きやさいのかんたん!マリネ♪」

材料(2~3人分)

日本食研マリネの素	1袋
玉ねぎ	1/4個
ミニトマト	4個
ナス	1本
カラーピーマン	1個
ピーマン(お好みの野菜)	2個
オリーブオイル	大さじ2

【作り方】①玉ねぎを薄切りに、ミニトマトを半分に切ります。

②カラーピーマン、ピーマン、ナスなどを好みの大きさに切り、オリーブオイルで焼き色を付けるように、じっくり炒めます。③①と②をマリネの素とよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で10分置き、食べる前に全体を混ぜ合わせて出来上がり♪焼きやさいのマリネをスライスしたコープサラダチキンの上にのせたり、細麺のカッペリーニを茹でて氷水でしめたパスタにかけても♪

宮城子育て世代向け
フリー・ペーパー
「まばれ」
チャンネルで公開中



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

2025年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
供給高	12,746	630	578
事業総剩余金	3,684	146	106
人件費	1,734	51	96
物件費	1,939	△13	69
経常剩余金	12	110	△65

○2025年4月度の組合員との取引価額総額は予算差+6.3億円(予算比105.2%)と予算超過、前年に対しては5.8億円上回っています。経費は、人件費が予算を上回りましたが物件費は予算内となりました。経常剩余金は予算を上回り12百万円の黒字でした。

○店舗事業は、組合員との取引価額総額は84億円(予算差+5億円、前年差+6億円)と予算・前年共に超過しました。経常剩余金は58百万円の赤字でしたが予算差では+58百万円となっています。

○宅配事業は、組合員との取引価額総額は37億円(予算差+39百万円、前年差△1億24百万円)でした。人件費は予算を超過しましたが、経常剩余金は1億66百万円(予算差+46百万円、前年差△81百万円)と黒字を確保できました。

*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

第10回理事会 (3月14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。

議決事項は2件で、「コープポイント規則改定」「店舗用地地権者との再契約」を提案どおり議決しました。協議事項として「第44回通常総代会決議案、特別決議案」を協議し、意見を受けて必要な検討を行い、次回の理事会で議決します。報告事項として2月度の損益状況や振り返りや「めぐみ野」原料使用豆腐サラダの開発、女川原発使用済燃料乾式貯蔵施設設置に関する団体署名への賛同、2024年度下期みやぎ生協福祉活動助成金審査結果などの報告を行いました承されました。

2024年度下期みやぎ生協福祉活動助成金 22団体へ助成

「2024年度下期みやぎ生協福祉活動助成金」22件、489万2千円を助成決定。これまでの助成累計は、829団体、182,654,250円となりました。1992年よりメンバーの利用から生まれる剩余金の中から、地域福祉の活動を行う団体を応援する「福祉活動助成金」。今回、高齢者の居場所づくり、学齢期の障がい者の親向けサポートブックの作成や妊娠中から子育て中の両親の支援などの活動を支援します。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

2024年度出資配当金・出資金残高等のお知らせ

「2024年度出資配当金・出資金残高等のお知らせ」を第44回総代会(2025年6月11日)後の7月中旬から下旬にかけて順次お届けいたします。

【記載内容】

- ①2024年度決算概況
- ②2024年度出資配当金
- ③2025年3月20日現在の出資金残高



【お問い合わせ】

みやぎ生協 経理部組合員課 TEL0120-221-133(通話無料)
受付時間／月～金9:30～17:30(土・日・祝日除く) TEL022-374-1273

【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)

スコープ通信

参加募集 & お知らせ 来て!みて!

イベントの参加
申し込み締め切り
特に記載がない場合

7月31日(木)

募集人数・対象 費用 参加費(表示費用は消費税込み)
所会場 締申込締切

【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。

料理 福島会場

S&B スパイス学習会

8月27日(水)10:00~12:00

スパイスの世界観が広がる!知れば
もっとおいしくなる♪S&B様から講師
を迎えて、スパイスの効果や特徴、使い
方などを教えていただきます。

募20人費無料
福島市男女共同参画センター
(郡山市麓山2-9-1)
締8月13日(水)※当選者のみ8月20
日(水)までに案内書送付



健康 福島会場

体も心もスッキリ!簡単椅子体操

9月8日(月)10:30~11:30

日頃あまり使わない硬くなった筋肉を
ストレッチで柔らかくほぐしましょう。お
飲み物持参。動きやすい服装でご参
加ください。

募15人
費300円
所コープふくしま天神町店2F(白河市)
締8月25日(月)※当選者のみ9月1
日(月)までに案内書送付



【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



親子 福島会場

みんな集まれ!天神町店夏まつり♪

7月26日(土)10:00~12:00

今年で3回目の夏まつり♪楽しい企
画を準備してお待ちしています!夏休
みのひと時を天神町店で楽しめましょ
う!

費ゲーム1回50円
所コープふくしま天神町店2F(白河市)
締申込不要



親子 福島会場

夏休みわくわくプラ板キーホルダー作り

8月1日(金)10:00~12:00

世界にひとつの大迫力アイテムを
プラ板で手作りしませんか?みつろう
コースター・ランチョンマット作りも同
時開催♪

募親子5組費子ども1人300円
所コープふくしまいづみ店2F 第一議室
締7月18日(金)※当選者のみ7月25
日(金)までに案内書送付



ニコニコ楽しむ
ワイヤー遊び
はさみで遊ぶ
フック取りたい



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(組合員)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・福島同時開催 オンライン

ピースアクションinヒロシマ派遣報告会

9月6日(土)10:30~12:30

今年も親子と学生を派遣しました。ヒロシマを見て聞いて、平和について考えました。ぜひ報告を聞きに来てください。

会場50人

※オンライン申込者全員参加可能

費無料

所アエル2F アトリウム
(仙台市青葉区中央1-3-1)

締8月20日(水)



お知らせ 宮城会場

アイティアホール文化企画「民謡コンサート」

9月27日(土)13:30~15:00

石巻市内で活動する民謡グループ「旭蜂会」によるコンサートです。尺八の演奏とともに、日本民謡をぜひお楽しみください。

会場100人※申し込み多数の場合抽選
費無料所みやぎ生協文化会館アイティア(石巻市中央2-7-3)

締当選者のみ9月1日(月)までに案内書送付



親子 宮城会場 託児あり

きっずすく～る ハロウィン工作(4歳～小学生)

10月11日(土)10:30~12:00

ハロウィンリースとランタン帽子を作ろう!講師はこ～ぶ家庭教育センター・鈴木さん

会場20組

費500円

所みやぎ生協文化会館ワイズ
締当選者のみ8月6日(水)までに案内書送付



お知らせ 宮城会場

こ～ぶくらしの助け合いの会 説明会「はじめて講座」

8月5日(火)10:30~12:00

お掃除や草取りなど、できる時にできることをお手伝いする有償のボランティアです。興味のある方は、ぜひお気軽にお参加ください。

会場10人

費無料

所岩沼店メンバー集会室
(宮城県岩沼市梶橋2-30)



親子 宮城会場

託児あり

きっずすく～る オリジナルキャンドルづくり(4歳～小学生)

8月23日(土)10:30~12:00

オリジナルのキャンドルを作りましょう。固まるまでパレーンアートも楽しめるよ。講師はこ～ぶ家庭教育センターの鈴木幸恵さん。

会場20組

費500円

所みやぎ生協文化会館ワイズ
締当選者のみ8月6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ラ 気仙沼の今を感じよう

8月30日(土)9:00~17:30

語り部の方から東日本大震災当時の様子を聞き、気仙沼の今を自分の目で見てみませんか。

会場40人費大人3,000円、

小・中学生2,000円(昼食代別)

所気仙沼市※仙台駅東口集合解散
締7月31日(木)※申込者全員にチラシ郵送。チラシ内容確認の上、本申し込みをお願いします。



今月のプレゼント

プレゼント応募締め切り 7月31日(木)

宅配で人気の商品詰め合わせセットを 抽選で10名様にプレゼント

宅配でしか買えない人気商品をセットにして10名様にプレゼントします。お店と宅配をうまく活用して日々の生活を快適にしましょう!



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(宅配人気セット) 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



2025夏の試食品

無料でお試し！

みやぎ生協・コープふくしま同時開催！

おうちdeコープモニター

「おうちdeコープモニター」は無料で商品をお試しする企画です。
商品を通して感想や生協へのご意見をお寄せください。
メンバー（組合員）の皆さんのお待ちしております。

みなさまの「声」を
聞かせてメエ♪



今回の試食品

※3種類を1セットにしてお届けします。



2025年春からリニューアル！

■CO・OPミックスゼリー185g

みかん・マンゴー・白桃・パインの4種のバラエティ豊かなフルーツが入った、ぷるっと食感も楽しいゼリーです。

国産にんじん60→65%にUP！

■CO・OPミックスキャロット (国産にんじん使用)200ml

国産にんじん果汁(りんご、みかん、オレンジ、バナナ、パインアップル、ぶどう、レモン)をブレンド。生協人気No.1ジュース！

ありがとう 25周年！

■CO・OP鹿児島の黒酢ドリンク りんごカロリーオフ125ml

カロリーは「鹿児島の黒酢ドリンク125ml」の約1/4。

『おうち de コープモニター』申し込み方法

店舗 申し込み期間: 7月7日(月)～8月8日(金) ※試食品がなくなり次第終了

サービスカウンターの
専用申込書で申し込みます。

その場で、試食品が受け取れます。
※期間内でも各店舗設定数量がなくなり次第終了です。
ご注意ください。

宅配 注文期間: 7月7日(月)～25日(金) 提出分まで ※申し込み多数の場合は抽選になります

注文番号は7月7日(月)以降
下記の二次元コードからご確認ください。

当選された方には、7月28日(月)～
8月1日(金)に試食品が届きます。

試食後はアンケートで声をお寄せください。※提出締め切り: 8月15日(金)

アンケートはwebが便利！ 試食品に同封されている用紙の二次元コードからご回答ください。

お問い合わせ

■みやぎ生協 生活文化部 ☎022-218-3880

(受付時間／9:30～18:00 土日・祝日除く)

■コープふくしま 生活文化課 ☎024-557-1181

(受付時間／9:30～17:00 土日・祝日除く)

詳しくは
コチラ！

