

SCOOP!

【スコープ】

vol.66
12月号
2025.December

クリスマスを彩る

お手軽レシピアイデア

特集

穀物をたっぷり食べて育つ

「めぐみ野」若鶏

【今月のレシピ】クリスマスのテーブルを飾る

お手軽チキンレシピ

【SCOOP eyes】食の安心を求める声に応え続ける

「めぐみ野」の始まりと広がり

穀物をたっぷり食べて育つ 「めぐみ野」若鶏

顔とくらしの見える産直

めぐみ野

REPORT

岩手県北西部に位置する、緑豊かな自然に囲まれた八幡平市。
広々とした敷地に工場を構え「めぐみ野」若鶏の加工・出荷を行う、
株式会社十文字チキンカンパニー八幡平工場みなさんに、
おいしさのこだわりをお聞きました。



株式会社十文字チキンカンパニー八幡平工場みなさんと、
全農チキンフーズ株式会社の梯 智也さん(右端)



生産者voice

食べる人・鶏・環境の健康を一番に

株式会社十文字チキンカンパニー八幡平工場
工場長 菅原 達也さん

1950年、1軒の養鶏農家からスタートした株式会社十文字カンパニー。現在は高品質なフレッシュチキン製造メーカーとして全国的に知られています。これまでの製造の経験を活かし八幡平工場で活躍している、工場長の菅原さんは「近年は鶏糞リサイクル事業にも力を入れています」と、環境にも配慮した自社独自のスタイルについても教えてくださいました。



雄大な自然に囲まれた農場で、トモロコシや飼料用米を食べ、岩手の澄んだ地下水で育つ鶏たち。衛生管理を徹底した飼育環境だからこそ、抗生物質を与えない健康な鶏育成を実現しています

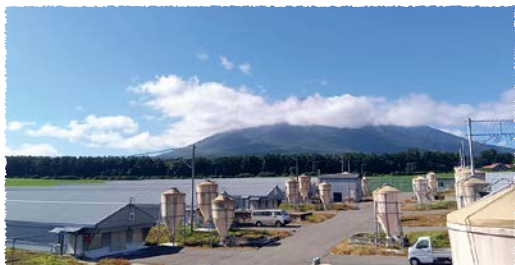
鶏肉独特の臭みが少なく、あっさりとした中にも旨みが引き立つ味わいが魅力の「めぐみ野」若鶏。おいしさのヒミツは、飼育・加工・出荷までを一貫して行う徹底した管理体制と、独自の配合飼料にあります。「抗生物質を使用せずに飼育します。さらに、飼育期間後半の飼料では植物由来のタンパク質のみを与え飼育することで臭みの少ない鶏肉に仕上がります」と、工場長の菅原さん。加工工場では最新の機械を用いながら、全国でも珍しい人の手による解体を行っています。株式会社十文字チキンカンパニーでは、こうした鶏肉製品の生産・加工のほか、鶏糞を燃料とした再生可能エネルギーの発電、その過程で出た鶏糞の燃焼灰を肥料原料として環境へ還元しています。「鶏糞によるバイオマス発電は、東日本ではここが唯一。一日で400トンの鶏糞を活用しています」と、人・鶏・環境を考え抜いた生産体制で、安全・安心なおいしさを多くの食卓に届けています。

資源を余すことなく活用。徹底した衛生管理で安全・安心な食と健康を実現

「めぐみ野」若鶏 おいしさのヒミツ

十文字チキンカンパニーでの若鶏の年間出荷量は、約1,794万羽(2024年度)。ひよこが生まれるための卵から育て、生後約50日を経て3kgを超えると工場へ出荷されます。八幡平工場では一日に約81,000羽の若鶏の解体・加工を行います。

雄大な岩手山のふもとで
のびのびと育てる環境を／



「めぐみ野」若鶏は、119カ所もの農場で大切に飼育されています。各農場には農場長が在籍し、長年の経験に基づいた温度・湿度管理、健康状態に合わせたエサの調整を通じて、デリケートな鶏の健康を守っています。広い空間でのびのびと育てる環境のもと、野鳥侵入防止ネットを全農場に設置、養鶏場内の消毒を徹底するなど衛生管理も徹底しています。

中でもビタミンEが
特に豊富!

鶏肉独自の臭みが少ないからこそ、
おいしさ際立つ!



鶏肉本来のおいしさが光る「めぐみ野」若鶏は、水炊きのようにシンプルな食べ方もオススメ!冷めてもおいしいと評判です

鮮度命! 解体・加工の流れ



スピード命の解体ライン



プロの包丁さばきで整形

最新の脱骨機械を使用しながらも、手作業で残骨や筋などを丁寧に除去

血抜き後、検査を通し冷やし込みをしたら解体・加工をスタート。鮮度にこだわり、人の手で部位ごとに目にも留まらぬ速さで次々と解体して、素早く丁寧に整形していきます。



目視でも検品

厳格な品質検査

各工場では獣医師である食鳥検査員と食鳥処理衛生管理者により、厳重な検査を実施。スタッフたちが使用する手袋は2時間ごとに交換するなど、徹底した衛生管理のもと、部位ごとに人の目と手で検品後、X線検出装置でチェック。その後計量し真空包装されます。



手羽先や内臓などの部位もチェック

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

検索

生産者voice

メンバー(組合員)に届けたい想い



「めぐみ野」若鶏は1羽あたり、羽毛などを除いた約70%が鶏肉製品になります。鶏ガラからミンチに加工し、羽毛や不可食部分も肥料の原料へと還元。余すところなく命に感謝いただきます。愛情を込めて育てた鶏を、誇りを持って加工・出荷しています。ぜひ、色々な食べ方で味わってみてください!

「めぐみ野」若鶏 取り扱い
みやぎ生協・コープふくしま全店

※宅配カタログweekみやぎ・ふくしまでご案内しています

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します。
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!



カラッと揚げたカレー風味の
コーンフレークの衣が、
チキンをさらにジューシーな味わいに

作り方

- ①手羽元は皮目の反対方向から骨に沿ってハサミで切り、手で開いておく(※1)。
- ②ビニール袋に手羽元、カレー粉、塩、マヨネーズを入れよく揉みこみ30分以上おいておく。
- ③②の中に片栗粉とコーンフレークを入れて揉みこむ。コーンフレークは衣になるのでお好みで付け足してください(※2)。
- ④サラダ油を弱めの中火で熱し、③を入れて片面5分ずつ揚げる。きつね色になるまで揚げたら出来上がり。



(※1) 手羽元はあらかじめハサミで切り、手で開いておくことで中までしっかりと火が通ります



(※2) ビニール袋に入れて材料を揉みこむことで、簡単に味と衣がつくほか洗い物も減ります

ザクザク食感が楽しい

「めぐみ野」若鶏手羽元の クリスピー揚げ



使用食材はこちら!

材料(5本分)

「めぐみ野」若鶏手羽元	5本
コープコーンフレーク(プレーン)	30g
カレー粉	小さじ2
マヨネーズ	大さじ2
塩	小さじ1/2
片栗粉	大さじ2
サラダ油	適量

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。

表紙に登場したマフィンの
レシピはこちらを確認



今回のテーマ

クリスマスのテーブルを飾る お手軽チキンレシピ

岩手県の豊かな自然の恵みで育まれ、やわらかく
味わい深い肉質が魅力の「めぐみ野」若鶏。今回
はそんな若鶏を主役に家族や仲間とのクリスマ
スのテーブルを彩るお手軽チキンレシピをご紹介します。



ここもチェック

中に巻く野菜やドレッシングをアレンジすると
違った味わいが楽しめます

作り方

- ①むね肉は厚さが均等になるように肉面に切り込みを入れて開く（※1）。
- ②ボウルにひき肉、パン粉、マヨネーズを入れて手でこねる。
- ③パプリカ、ピーマン、ベーコンは1cmの棒状に切っておく。
- ④ラップを大きめに2重に敷き①を横長に置く。その上に②と③をのせて下から上に巻きラップで包む（※2）。
- ⑤④を耐熱皿にのせたらフォークで空気穴をあけ600wのレンジで4分加熱する。上下返して3分加熱し、切りやすくなるまで冷ます。1cm幅に切ってお好みの野菜を盛り付けたらドレッシングをかけて出来上がり。



（※1）肉面に均等に切り込みを入れておくことで、しっかり中まで火が通り、巻きやすくなります



（※2）鶏肉を巻く時は、ラップを大きめに切って2重にすると型崩れすることなくきっちり巻けます

※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ください。

レンジで簡単調理！

クリスマスチキンロール



使用食材はこちら！

材料(3～4人分)

- | | |
|----------------------|----------|
| 「めぐみ野」若鶏むね肉 | 1枚(300g) |
| 「めぐみ野」若鶏むねひき肉 | 100g |
| コープパン粉(細目) | 大さじ2 |
| マヨネーズ | 大さじ1 |
| 赤パプリカ | 1/4 |
| ピーマン | 1個 |
| コープハーフベーコン | 3枚 |
| コープ 街の洋食屋風たまねぎドレッシング | 適量 |



「めぐみ野」宮城県産 桃浦かき(水切り)の産地交流会の様子

SCOOOP eyes

食の安心を求める声に応え続ける

「めぐみ野」の始まりと広がり

顔とくらしの見える産直として、多くのメンバー(組合員)に愛されている「めぐみ野」ブランドは、今年で55年を迎えました。「食の安心」を願う、メンバー(組合員)との思いから走り出した「めぐみ野」の始まりと、今をご紹介します。

顔とくらしの見える「めぐみ野」商品は

三つの基準

を満たしています

- ①産地と生産者が明確であること
- ②生産方法(栽培・飼育方法など)と手段が明確であること
- ③メンバー(組合員)と生産者の交流があること



詳しくは
こちらをチェック!

「めぐみ野」は作る人と食べる人の思いを直接結ぶ「産消直結」に取り組み、今年で55年を迎えました。メンバー(組合員)と各地の生産者との交流から始まり、両者の想いを共有する「めぐみ野」産地見学会や学習会、毎年12月に開催される「めぐみ野交流集会」などを開催。生産者とメンバー(組合員)が直接顔を合わせて交流する機会を設けています。作る人と食べる人が信頼しあう関係性こそが「めぐみ野」の魅力につながっています。

愛され続けて55年
「めぐみ野」産消直結の取り組み



2024年に行われためぐみ野交流集会の様子。約1,100人が集まり、めぐみ野品の生産者や生協職員から直接話を聞ける分科会や試食を通して交流を深めました

＼普段知ることができない／「めぐみ野」商品の舞台裏

「めぐみ野」商品の舞台裏を知ることができる、
産地交流会と店舗での推奨活動の様子をご紹介します。

生産者とメンバー(組合員)の交流

「めぐみ野」商品の魅力をより深く知ることができる、産地交流会。普段知ることができない生産現場の見学や、生産者と直接対話する貴重な機会を通して、おいしさや食の安全・安心のヒミツを知ることができます。



みやぎ生協・愛子店で、生産者とメンバー(組合員)と一緒に「めぐみ野」青森県十三湖産しじみの推奨活動を行いました



旨みと栄養を
たっぷり蓄えた「めぐみ野」青森県十三湖産しじみ

しじみをバター焼きにし、試食のご案内。「よく買っています!」「しじみのバター焼き始めてです」など、生の声が飛び交い活気あふれる店内に



過去に行われた、「めぐみ野」青森県十三湖産しじみの産地交流会。持続可能な漁業の取り組みを行っている漁師たちの想いや、店頭で並ぶまでの道のり、おいしさのワケをお聞きました

＼生産者の想いを知る／「めぐみ野」学習塾とは

生協の野菜やお肉など多品目で展開している「めぐみ野」ブランド商品。その背景を生産者や職員の生の声から「誰が、どこで、どのように作っているのか」を学べるイベントです。



「桃浦かきのいろいろな驚きや楽しみを共有できました!ほかの学習塾も参加したいです」

みやぎ生協・国見ヶ丘店で行われた「めぐみ野」学習塾(桃浦かき)でのかきむきの様子

「めぐみ野学習塾」 今後のスケジュール

この他にも各種企画をご案内しています

日程	めぐみ野品	会場
1月20日(火)	宮城県産ちぢみほうれん草	南小泉店
1月27日(火)	宮城県産桃浦産かき	岩沼店
1月29日(木)	宮城県産豚肉(ポーク)	遠田志田エリア
2月17日(火)	宮城県産いちご	大河原店
2月26日(木)	大分県産養殖ぶり	福島北エリア
3月18日(水)	宮城県産豆腐・あぶらげ	桜ヶ丘店

※宮城会場の開催時間はすべて10:00~11:15です。ふくしまのみ10:00~11:30となります。

お問い合わせ

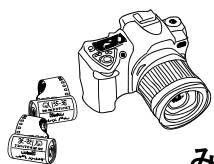
みやぎ生協 生活文化部 暮らしの活動推進課

TEL.022-347-3826

(9:30~17:30 月~金※土・日、祝日、年末年始、お盆期間は除く)

過去の誌面でも多種多様な「めぐみ野」商品をご紹介します。詳しくは「SCOOP!」公式Instagram (@scoop_miyagi) をチェック! ▶





みんなの活動アルバム check!

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「ピースアクションinヒロシマ派遣報告会」の中で新聞完成の報告を行いました ②河北新報社の記者から学び、気になった新聞の見出しについて発表しました ③仙台戦災復興記念館で仙台空襲について学び、体験者の貴重なお話に真剣に耳を傾けました ④仙台戦災復興記念館での学びは貴重な体験となりました ⑤真剣に新聞作りをしている様子

被爆・戦後80年「子ども平和新聞」作成に取り組みました

「ピースアクションinヒロシマ派遣報告会」で「子ども平和新聞」の完成を報告。
次世代を担う子どもたちが新聞制作を通じて平和について考えました。



宮城

県内各会場

今年の6月から8月まで、子ども平和新聞プロジェクトとして小・中学生の計5人が参加しました。被爆・戦後から80年が経過し、戦争体験者からの直接の証言が難しくなる中、次世代を担う子どもたちが新聞を通じて平和について深く考える機会となりました。プロジェクトは6～8月に3回行われ、河北新報社の記者から新聞作成のノウハウを学び、戦災復興記念館を訪れて仙台空襲の歴史や戦争体験者の悲惨な証言に直接触れました。初めての新聞づくりに戸惑いながらも、お互いの考えを尊重し、話し合いながら作成を進めました。子どもたちは、自分たちが伝えたいことを記事にまとめ、9月6日の「ヒロシマ派遣報告会」で、「ピースアクションin子ども平和新聞」の完成報告と今回の新聞作成で感じたことを発表しました。新聞は「みやぎ生協子ども平和新聞」でウェブ検索してご覧ください。



ウエルネスサポート&トレーニング
na-no-hana代表兼指導者の玉木尚
子さんを講師に、簡単椅子体操を行
いました。19人が参加し、和やかな雰
囲気で楽しく体操しました。

9月8日
福島
コープふくしま
天神町店

心も体もスッキリ！
簡単椅子体操を
行いました



気仙沼市東日本大震災機構・伝承館
を21人が訪れました。被害の爪痕を
見て、語り部の話を聞き、当時の状況
を知ることによって改めて震災のことを学
び伝えることの大切さを認識する機
会となりました。

8月30日
宮城
気仙沼市

当時の出来事を
継承していく
被災地スタディツアーを
実施しました



防災についての学習会が行われ、21
人が参加しました。当日は新聞紙で
皿やスリッパを作り、身近なものが防
災道具として代用できることを体験
するなど、各々が新たな知見を広げ、
防災への意識を高めました。

9月12日
福島
いわき市
中央台公民館

くらしの備えと
防災のヒントを学ぶ
防災学習会を
開催しました



8月4～6日に広島に派遣された親子
や高校生らの報告会が行われ、オン
ラインを含め約100人が参加しまし
た。発表者からは「戦争の恐怖を考
えるきっかけになった」などの報告が
ありました。

9月6日
宮城
アエル2Fアトリウム
(仙台市)

ピースアクションin
ヒロシマ派遣報告会を
行いました



みやぎ生協・コープふくしま生産部ふ
くしま工場を見学しました。参加者12
人で美味しい大豆製品ができる工程
を見学し、揚げたて油揚げや寄せ豆
腐の試食、豆腐作りも体験しました。

9月16日
福島
みやぎ生協生産部
ふくしま工場

ようこそ！
美味しさの秘密基地へ
工場見学を
開催しました



中学生や親子など13人が参加し、仙
台空港から回収した外国コインなど
1,249枚、日本円で46,340円を仕分
けました。「世界の子どもたちの力に
なれた」といった感想がありました。

8月2日
宮城
みやぎ生協
文化会館ウイズ

「ユニセフ教室と外国コイ
ン仕分けボランティア体
験会」を開催しました

つなげる、思い

COOPトリプルカードみやぎスマイル基金インタビュー

みやぎ生協が2016年2月に創設した「COOPトリプルカードみやぎスマイル基金」は、学生の地域づくりの活動を応援しています。2025年度は20団体の申請のうち15団体に対し、総額290万円を助成。各学校・団体へ伺い直接贈呈を行い、学生さんと交流を行いました。各助成団体のコメントはフェイスブックやInstagramをご確認ください。

Instagram Facebook



1. 多くの人に来場いただき、大盛況でした

2. 露店や企画も大盛況で来てくださった方とのたくさんの交流が生まれました

宮城 学生団体Brush

桂島のにぎわいをもう一度 4年ぶりに海の家を復活！

かつてたくさんの人が訪れてにぎわっていた塩竈市の桂島をもう一度活気づけたいという思いで、昨年4年ぶりに海の家を復活させました。2年目となる今年は、島とイベントの持続可能性を視野に、「共創」という言葉をテーマに活動。いただいた助成金は食材購入費や企画準備費に充て、昨年よりも充実した催しとなりました。これからもだれもが気軽に集まれる場所を作り、来ていただいた方々と共に桂島の未来創りに取り組んでいきたいです。

助成事業／海を家の企画準備、露店商品の食材準備等
代表／松田響弥

宮城 宮城県田尻さくら高等学校

お茶の振る舞いとマリンバ演奏で 地域住民とふれあいました

本校の授業「茶道」で身に付けたお点前を披露する場として、年に2回、7月のオープンキャンパスと10月の文化祭で「お茶会」を開催。生徒が点てたお茶を来場者に振る舞っています。また、「マリンバ演奏・体験会」を開催時には地域の方々にも参加していただき、本校への理解を深めてもらいながら交流を深めることができました。助成金は文化活動の企画・運営費に充てさせていただきました。こうした交流を通して、生徒が地域の幅広い世代の方々とふれあい、社会人として必要なコミュニケーションスキルを身に付ける機会となりました。

助成事業／文化活動を通じた地域交流の行事を運営
代表／校長 菅原紀子
電話／0229-39-1051
メールアドレス／tajiri-hs@od.myswan.ed.jp



1. 鑑賞だけではなく、初めてマリンバに触れることもできました

2. 2025年10月18日(土)に行った「さくら高祭(文化祭)」でのお茶会の様子

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

店舗

12月10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』では、日本でもおなじみの紅鮭筋子、銀たら、シマホッケなど、アラスカ原料にこだわったシーフード商品をご案内しています。こだわりは天然でサステナブル(持続可能)であること。“天然、だからおいしい”アラスカの魚には自然が育む海の天然のおいしさが詰まっています。“サステナブルだから安心”な海のめぐみを、この機会にぜひご賞味ください。みやぎ生協、コープふくしま全店(A&COOP 除く)で取り扱っています。



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・祝日は休み)



みやぎ生協・コープふくしま全店で実施中。天然でサステナブルな、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!

宮城県・福島県
全域にお届け!

健康管理食



糖尿病・腎臓病の方、透析をされている方は
事前に主治医や栄養士にご相談ください

健康管理食取り扱いコース

咀嚼や嚥下が不安になってきた方に 【きざみ食】【ムース食】

糖尿病や腎臓病が 【カロリー1600調整食】【カロリー1440調整食】
気になる方に 【たんぱく40g調整食】【たんぱく60g調整食】

普通の食事が少し硬く感じる方に 【やわらか普通食】もご用意

サービス

宮城県・福島県全域にお届け! 夕食宅配の「健康管理食」

夕食宅配では、介護食や医療食を「健康管理食」として取り扱っています。週1回土曜日に、5日分のお食事を宅配便(冷蔵)でお届けします。「1日2食×5日=10食」、または「1日3食×5日=15食」から選べます。お申込者様とは別の場所にお届けも可能ですので、離れて暮らすご家族の食事が心配な方にもオススメです!
「普通の食事は硬く感じる…」「腎臓の負担を抑えたい」など、食事のお悩みをサポートいたします。

1食ずつ袋詰めされているので、「喫食日」に合わせてお召し上がりください。湯煎、または容器に移して電子レンジで温めてください。



お問い合わせ・お申し込みはこちら

みやぎ生協・
コープふくしま
夕食宅配受付センター

TEL 0120-058-141

受付時間9:30~19:00(月~金)

ホームページは
こちらから
【宮城】



【福島】



宅配商品でつくる coopmama recipe コープママレシピ



今月の商品

「モランボン オニオンリングの素90g 3〜4人前」
「北海道」Aきたみらい 産直玉ねぎ(特別栽培)」

「モランボンオニオンリングの素」は、サクッとした食感の衣に仕上がるオニオンリングの素です。ほんのり香るスパイスの風味が玉ねぎのおいしさを引き立てます。コープ東北産直である北海道JAきたみらいは日本一の玉ねぎの産地です。昼夜の寒暖の差が玉ねぎに適しており、実のしまった玉ねぎが育ちます。その「北海道JAきたみらい 産直玉ねぎ(特別栽培)」を使ってクリスマスにピッタリなオニオンタワーにしてみました。この2つの商品は宅配Weekの12月3週でご案内予定です。



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



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
チャンネルで公開中

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」

「私がコープママです！」



「モランボンのクリスマス・

産直玉ねぎのオニオンタワー」

材料(3〜4人分)

モランボンオニオンリングの素90g 3〜4人分…………… 1パック
北海道JAきたみらい 産直ふぞろい玉ねぎ(特別栽培)…………… 中1個
水…………… 100ml
サラダ油…………… 適量
粉チーズ、ブロッコリー、ミニトマトなど…………… お好みで

【作り方】

①玉ねぎは皮をむき、7mm〜1cmの輪切りにして1つずつはがします。②ボウルにモランボンオニオンリングの素と水を入れよく混ぜます。(水を冷蔵庫などで冷やしておくと衣がよりサクッと仕上がります。)③②を①とよくからめます。④160〜170℃に熱した油に入れ、玉ねぎが浮き上がってきたら裏返し約1分揚げます。⑤④をクリスマスツリーに見立てたオニオンリングタワーに盛り付け、お好みでパルメザンチーズを振り、ブロッコリー、ミニトマトなどで飾れば出来上がり♪

年末年始の店舗営業時間のお知らせ(2025〜2026年)

みやぎ生協&コープふくしま

お店Zoom UP!!

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



いつもと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! お店で待ってるメェ〜♪

●1/2(金)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、多賀城店、古川南店、富沢店、国見ヶ丘店、柏木店、加賀野店、南光台店、高砂店

※1/2(金)・1/3(土)は全店20時閉店、1/4(日)から通常営業

2025年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	12,444	384	369	75,533	2,523	3,407
事業総剰余金	3,681	69	97	22,285	472	857
人 件 費	1,648	12	42	9,942	198	415
物 件 費	1,998	3	59	12,007	108	567
経 常 剰 余 金	51	68	16	570	314	△55

* 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

○2025年9月度の供給高は予算差3億84百万円(予算比103.2%)と予算超過、前年に対しては3億69百万円上回っています。経費は人件費、物件費共に予算を上回りましたが、経常剰余金は51百万円の黒字でした。予算差では+68百万円となっています。○店舗事業は、供給高は83億円(予算差+4.3億円、前年差+5.2億円)と予算・前年共に超過しました。経常剰余金は94百万円の赤字、予算差では+45百万円、前年差+31百万円となっています(累計では予算差+2億19百万円)。○宅配事業は、供給高は38億円(予算差△54百万円、前年差△1.2億円)でした。経費は人件費・物件費共に予算内となりました。経常剰余金は2億4百万円の黒字、予算差+22百万円、前年差△21百万円となっています(累計では予算差+1億9百万円)。

第3回理事会 (8月21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1件で、「人権方針の策定」が提案どおり議決されました。報告事項として、7月度の損益状況や事業・活動の振り返り、めぐみ野品の開発などを行いました承されました。

みやぎ生協・コープふくしまは人権方針を策定しました

みやぎ生活協同組合は2025年8月の理事会議決を経て、人権方針を策定しました。近年、企業活動において、人権尊重の重要性がますます高まっています。みやぎ生協・コープふくしまではこれまでも事業や活動理念において人権を尊重する取り組みを続けてまいりました。今回改めて国際的に認められた人権等を尊重し、事業活動を行っていく姿勢を内外に示すために、人権方針を策定しました。この方針に基づき、これからもメンバー(組合員)、役職員、お取引先様などすべてのステークホルダー(利害関係者)の人権を尊重した事業活動をすすめてまいります。

みやぎ生協・
コープふくしまの
人権方針



「令和7年8月大雨災害」を受けて 北陸・九州の3市へ 支援金を拠出しました。

8月6日から大雨により、北陸・東北・九州などで大きな被害が発生しました。この状況を受け、災害ボランティアセンターの運営支援のため、3市に「みやぎ生協震災復興・災害支援等積立金」から支援金(寄付金)を拠出しました。この支援金を活用いただき、一日も早い復旧を応援いたします。



熊本県天草市の被害の様子 出典: 熊本県天草市社会福祉協議会



【拠出金額】

熊本県熊本市社会福祉協議会	30万円
熊本県天草市社会福祉協議会	20万円
富山県高岡市社会福祉協議会	20万円
計	70万円

みやぎ生協・コープふくしまでは、自然災害や火災などの緊急事態に即応し、被災地及び被災者への金銭的支援を行うことを目的として2014年より「みやぎ生協震災復興・災害支援等積立金」を積み立てています。

【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 9:30～18:00(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

イベントの参加
申し込み締め切り **12月26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

【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



お知らせ

福島会場

お店探検!コープ商品を探そう スタンプラリー

12月22日(月) 15:00～17:00

人気企画2回目の開催です!大人も
お子さまもお買い物しながらコープ商品
を探しませんか?シールを集めて
景品をゲットしよう!

募5人

費無料

所コープふくしま桑折店

締12月8日(月)※12月15日(月)ま
でに案内書送付



お知らせ

宮城・福島同時開催

第43回ピースアクションinオキナワ

3月25日(水)～27日(金)

みやぎ生協・コープふくしまではメンバー(組合員)の皆さまからの平和募
金を活用し、ピースアクションinオキナワ「沖縄戦跡・基地めぐり」への派遣
を行っています。沖縄戦の実相や現在も続いている基地の問題について
学び、平和について考えてみませんか?

募学生2人(申し込み時高校1年生～大学4年生)

費1人20,000円

所沖縄県

締12月25日(木)

※12月末までに応募者全員にメール送付



親子

福島会場

親子で楽しくクレープ作り

2月14日(土) 10:00～12:00

お子さまと一緒に、おいしいクレープ
作りに挑戦してみませんか?生地作り
からデコレーションまで、親子で楽しく
巻き巻きします。

募親子5組

費1組500円(子ども1人増+200円)

所コープふくしま天神町店2F(白河市)

締1月30日(金)※2月6日(金)までに
案内書送付



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

のぞいて
みて!

みんなのくらしを応援したい
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

託児あり

きっずく〜るわくわくプログラミング体験

2月14日(土)①10:00〜11:00、②11:30〜12:30

「組立×プログラミング」。ロボットで楽しく学ぼう!講師はわくわくロボット教室の矢口徹磨先生。

■各6人(①年長〜小学2年生、②小学3〜4年生)

■各2,500円※ロボットの持ち帰り不可

所 みやぎ生協文化会館ウイズ

締 当選者のみ1月13日(火)までに案内書送付



親子

宮城・福島同時開催

入会費・年会費無料「ココイククラブ」会員募集中!

申し込み受付中

みやぎ生協・コープふくしまの店舗や宅配で子育て家族を応援する、会員サービス。イベント情報や会員限定プレゼントなどお得な特典をお届け。

■妊娠中から15歳未満の子を持つメンバー(組合員)■無料

■随時WEB申し込み(電話申し込み不可)詳しくは「みやぎ生協ココイククラブ」と検索



趣味

宮城会場

ウイズセミナー ランタン型トルコランプ作り

2月20日(金)10:00〜12:00

トルコガラスやビーズを貼り付けてコードレスのランプを作ります。講師はtwinkle lamp小松知佳先生。

■8人

■12,500円

所 みやぎ生協文化会館ウイズ

締 当選者のみ1月13日(火)までに案内書送付



お知らせ

宮城会場

オンライン

こ〜ぶくらしの助け合いの会説明会「はじめて講座」

12月18日(木)①12:20〜12:50、②18:00〜18:30

掃除や買い物など、ちょっとしたお手伝いが必要な方への支援を有償で行っています。オンラインで自宅から気軽に説明を聞いてみませんか?

■各回10人

■無料

■希望時間明記、メールアドレス必須。

視聴URLは順次送ります

※①②の内容は同じです



趣味

宮城会場

春を祝うイースターの飾りを作ろう

3月14日(土)10:30〜12:00、13:30〜15:00

紙張り子でかわいい、卵、ひよこ、うさぎを作ります。お部屋や玄関に飾り、春の訪れを楽しみましょう。

■各8人

■800円

所 みやぎ生協文化会館アイトピア

(石巻市中央2-7-3)

締 当選者のみ1月23日(金)までに案内書送付



お知らせ

宮城会場

こ〜ぶ文化鑑賞会 伊藤多喜雄 & TAKiO BANDコンサート

1月30日(金)14:00、18:30開演、1月31日(土)13:00開演

民謡を洋楽器でアレンジしたパワフルなステージをお楽しみください。お試しプレ鑑賞(6,500円)もあり。詳細は事務局(0120-978-108)まで。

■入会金550円、月会費1,760円

所 トークネットホール仙台

(仙台市青葉区桜ヶ丘公園4-1)



今月のプレゼント

プレゼント応募締め切り 12月26日(金)

レトルトスープセットを 抽選で10名様にプレゼント

冬にぴったり!身体の芯からあたたかくなるコープの人気レトルトスープのセットをプレゼントします。牛乳を加えるだけで簡単にできるので、忙しいときの時短メニューとしても、ちょっと特別なご飯との相性も◎です。



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(レトルトスープセット) 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

予約受付締切
12月16日(火)

お正月ご予約メニュー

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、
お子さま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40品・198×198×65mm

お重入り 冷蔵 数量限定

消費期限:2026年1月2日(金)

本体
価格 **16,800円** (税込価格18,144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・くるみ



壺の重

ポーパストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、
鶏つくね串、にしん大漁漬、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、
たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京餅手まり

式の重

筑前煮、梅型人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、
子持ちわかさぎ昆布、鯉やわらか煮、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、
合鴨ロース照り焼き風、伊達巻、若桃甘露煮

参の重

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

少量でもいいのだけど、やっぱり
お正月のおせちは豪華にしたい
との要望にお応えて、少しずつ
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36品・165×165×53mm

お重入り 冷蔵 数量限定

消費期限:2026年1月2日(金)

本体
価格 **12,800円** (税込価格13,824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・くるみ

壺の重

イカのゴロゴロサラダ、鯉やわらか煮、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、
合鴨ロース照り焼き風、合鴨スモーク、若草チーズ和え、穀類の甘辛煮、
伊達巻、鶏つくね串、ポーパストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり

式の重

筑前煮、梅型人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、
穂先筍、子持ちわかさぎ昆布、トラウトサーモン西京焼き、
チキン三色巻、若桃甘露煮、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾

参の重

海の幸サラダ、きんとん、栗甘露煮、中華くらげ、
金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、サーモン塩麹漬、
味付け数の子、にしん大漁漬

京都「ぎをん や満文」が監修した
おせち三段重。一の重は定番の品を
取り揃え、二の重は魚や肉などを
盛り込み、三の重は
お子さまから
大人まで楽しめる
洋風と中華を
詰合せました。

ご予約のみ

まぶん

【ぎをん 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:2026年1月31日(土)

本体
価格 **16,800円** (税込価格18,144円)

本商品に含まれるアレルギー表示 卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

壺の重

昆布旨煮(梅型百合根羊羹)、焼き湯葉巻、黒豆煮、白花生煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、
ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、寿高野豆腐、田作り煮、きんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬

式の重

ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛塩焼、ミートローフ、
栗付金柑甘露煮、有頭海老、ローストポーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、
ソディカ昆布和え、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、
博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型苳露、若桃甘露煮、杏子煮、紅白なます、こはれもん

参の重

ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新文、
豚タン、ポロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子、
ロールケーキ(チョコバナナ・チーズ&レモン・宇治抹茶)、ザーサイ、海老チリソース、
小松菜と揚げの煮物、鮑旨煮、合鴨スモーク、つぶ貝時雨煮、中華くらげ、梅肉マヨサラダ、
ササミ風ソーセージ、ハムとチーズソースのテリーヌ、海鮮サラダレッドキャベツのラペ、帆立香草焼

ご予約は店舗設置申し込み表をご記入の上、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(水)**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、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。