

SCOOP!

【スコープ】

| SCOOP eyes | 気分晴れやか心地よいくらし

冷蔵庫から始める 食品ロス削減

vol.40
10月号
2023.October



やわらかな肉質「めぐみ野」豚^ポ

| 今月のレシピ | 食材を無駄にしない!

“もったいない”解消レシピ



今月の
プレゼント

コープサステナブル商品詰め合わせ

環境や社会に配慮した商品「コープサステナブル」。うどんやおそば、インスタントコーヒーなど、オススメ商品を特別セットにてお届けします♪

“選んで使う”を始めてみませんか? 詳しくはP15をご覧ください。



顔とくらしの見える産直

めぐみ野

REPORT

やわらかな肉質 ポーク 「めぐみ野」豚

やわらかさと、甘みのある脂が醍醐味の「めぐみ野」豚。
緑豊かな宮城県加美町で農場を営む生産者へ、
おいしさの魅力をお聞きました。

生産者voice

最大の魅力は、やわらかい肉質と甘みのある脂



こうへい
渡辺 耕並さん

現在、宮城県内で7戸の農家が生産をする「めぐみ野」豚。農業高校、農業短大を卒業後に就農した渡辺さんは、この道40年、そして「めぐみ野」豚の生産を始めて20年の大ベテランです。



変わらないおいしさを
守り続けたい

養豚を始めて40年になる渡辺さんも太鼓判を押す「めぐみ野」豚の魅力は、やわらかくコクと甘みのある肉質と、軽い口当たりの上質な脂です。「おいしい豚肉は脂が違います。部位ごとに食べ比べるのもおすすめです」と渡辺さん。

そして、このおいしさを実現するためには一番重要なのが、豚の健康管理です。繊細な性質の豚がストレスなくのびのびと成長できるように、環境を整え丁寧育てています。「戦争や円安の影響で飼料や燃料が高騰し、わたしたち生産者の経営を圧迫しています。養豚に限らず、酪農、農業、水産業にかかわる生産者も厳しさは同じです。そんな中でも変わらないおいしさを守り続けたいですね」(渡辺さん)。「めぐみ野」豚のおいしさは、生き物相手ならではの難しさに真つすぐ向き合う姿勢と、長年培った経験によって育まれています。



一頭一頭様子を見ながら
愛情を込めて大切に育てています

ポーク
「めぐみ野」豚おいしさのヒミツ

豚にストレスを与えないように飼育することが、おいしさにもつながります。
おがくずを敷き詰めたふかふかの寝床を定期的に新しいものと交換し、きれい好きな豚の環境を整えています。

／豊かな自然に囲まれた豚舎／



輝く緑の中、気持ちのよい風が吹き抜ける豚舎はそれぞれ、分娩舎、育成舎、肥育舎の3カ所に分かれています。「きれい好きでデリケートな豚が過ごしやすいよう、環境を整えています」と渡辺さん。

やわらかく、コクと甘みのある肉質
あっさりとした上質な脂が魅力です

素材の味をシンプルに楽しむ
しゃぶしゃぶがオススメ!



上質な肉質につながる飼料には、トウモロコシ、小麦の外皮、飼料用米などをブレンドしたものを使用しています。飼料用米を使用することで耕作放棄地を減らし田んぼを守っています



「めぐみ野」豚のお父さんは赤豚種です(宮城県畜産試験場が8年の歳月をかけて開発したしもふりレッドを含む)



渡辺さんの農場では、約200～300頭の豚を飼育しています。季節や気温によってもエサを食べる量や成長のスピードが変わるため、長年の経験で豚の状況を見極めながら育てています

生産者voice

やりがいを感じる瞬間とは?



「めぐみ野」交流会や、店舗での試食を通じた「おすすめ活動」で、メンバー(組合員)さんの「おいしい」というお声を聞いた時ですね。日々のモチベーションにつながっています。これからも安全・安心とおいしさにこだわった豚肉をお届けしてまいりますので、ぜひ味わってみてください!

「めぐみ野」豚取り扱い

みやぎ生協全店(A&COOP松島店・角田店含む)

※コープふくしま店舗は除きます

みやぎ生協・コープふくしま宅配

※「めぐみ野」豚商品は宅配カタログWeek誌面でご確認願います

「めぐみ野」を買って応援！
キャンペーンを実施します!

お店では
このPOPが目印

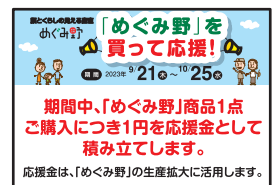
期間中「めぐみ野」商品1点ご購入につき
1円を応援金として積み立てします

【店舗】9月21日(木)

～10月25日(水)

【宅配】宅配注文書添付チラシ

11月1週号をご覧ください



顔とくらしの見える産直「めぐみ野」
三つの基準

めぐみ野

検索



SCOOOP eyes

10月は食品ロス月間です。毎日の生活に欠かせない冷蔵庫の中を見直してキッチンから始まる心地よいくらしを始めませんか？

食品ロス削減

冷蔵庫から始める

気分晴れやか心地よいくらし

主役は、冷蔵庫。



ふと気付くと冷蔵庫の中が食材であふれかえっていたり、どこに何があるのかが分からなくなって同じものを買ってきてしまったり…。冷蔵庫の中身を把握できるようになると、賞味期限・消費期限を過ぎる前に使い切ることができ、食品ロスの削減にもつながります。冷蔵庫整理やお買い物のタイミングのできる日々の行動を見直して、地球にも自分にも心地よいくらしを始めましょう。

食の空間が整うとくらしが変わる

スッキリ冷蔵庫のメリット

「食」に関わる家事は冷蔵庫を中心にまわっています。家事時間の多くを占める空間を整えることが家事効率や時短につながり、整った空間が心とくらしに余裕をもたらしてくれます。さらに、食材の無駄が減ると無駄な出費や光熱費も減り、環境負荷の低下にもつながり、いいことづくし。まずは現状を知るところからスタートし、できるところから一つずつ見直してみましょう！



アドバイザーはこの方
KOHARUBIYÖRI代表
冷蔵庫収納スペシャリスト
食品保存マスター
食品ロス削減料理研究家
住宅収納スペシャリスト
富野 真美子さん

食品ロスを防ぐ鍵は冷蔵庫の中にあり 食材が循環しやすい状態をつくろう

「現状把握」

冷蔵庫内を把握することで、食材の使い忘れや食べ忘れ、無駄な出費が未然に防げます。罪悪感もなくなり、心の余裕にもつながります

「見える化」

食材の定位置を決め、賞味期限・消費期限などを見やすく整理。食べる優先順位がひと目で分かるようになると毎日の食事作りが楽になります

「習慣化」

冷蔵庫整理は気になった時が始めどき。「気になったらやる」を習慣づけ、ムリのない食材管理を習慣化しましょう

日本の食品ロスは1年で約523万トン

大量の食べ物が無駄になるだけではなく、環境悪化や将来的な食糧危機など、食品ロスの削減は世界的な課題です



今日から始めたい! 毎日の冷蔵庫整理術

その時空いている隙間を埋めるように物をしまっ「詰め込み式冷蔵庫」になっていませんか?
今日から始められる冷蔵庫整理を通して、食材・時間・お金の「もったいない」をなくしましょう。

自宅で実践

①賞味期限・消費期限、中身が見える化

賞味期限・消費期限の記載が見えやすい向き・角度で収納します。作り置き料理や食べかけ食材は透明の保存容器を使用し、食べ忘れを防止します

容器を立てるなどして見えるように。手前には背の高いものを置かないようにし、取り出しやすい工夫します



②使用頻度に合わせて段を使い分け

目線の高さにある一番手の届きやすい段には「使用頻度の高い食材」を。中でも「使い切りたい食材」や「賞味期限・消費期限の短い食材」「作り置き」などは、目につきやすい手前に居場所を作ります



Point

家族と収納ルールを共有しよう

①～④を実践することで、足りないものがひと目で分かり買い物も便利に。何かをしまっ際も、誰でも同じ場所に戻せるようになります。メインで台所に立つ人だけでなく、家族みんなが参加する収納で、ストレスフリーな冷蔵庫を目指しましょう

③「とりあえず置き場」をつくる

定番食材以外の一時置き場を設けると、ごちゃつきのリバウンド防止に。3割の余白を意識し、鍋などもそのまま入るスペースを空けておくこと心の余裕にもつながります

④定番食材の場所を固定

普段から定番化している食材コーナーは置き場所を固定します。視覚的にも把握しやすくなり、家族みんなで在庫管理がしやすくなります。トレーに載せて引き出しやすいようにするのも便利です



買い物で実践

①買い物前に自宅の食材を確認

冷蔵庫やパントリーが整理されていれば、足りないものも一目瞭然。パツと写真を撮るだけでも必要な買い物リストに早変わりです

②買い出しは必要な分だけ

買い出しは必要な分を意識し、まとも買いをする時は賞味期限・消費期限内で使い切れるかを今一度シミュレーションしましょう

みやぎ生協・

／コープふくしま推奨／

すぐ食べる食材は「てまえどり」

すぐに食べる・使用する食材は、見切り品や賞味期限・消費期限が近い物を選ぶ「てまえどり」での購入をすすめています



常温保存のスペースも、取り出しやすさと検索性、賞味期限・消費期限の見やすさを重視して配置します

小さなところからでもまずは続けることが大切。続けていくうちに自信になります。取り組めるようになりますよ



みやぎ生協の環境・サステナビリティ政策とアクションプラン

みやぎ生協では2030年に向けたサステナビリティアクションとして、食品ロス削減をはじめ7つのアクションプランを進めています。



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!

今回のテーマ

食材を無駄にしない! “もったいない”解消レシピ

冷蔵庫の中で、ついつい余らせてしまう食材。環境を守るためにも、家計の負担を減らすためにも“食品ロス”は少しでもゼロに近づけたいものですね。今回は、そんなお困り事を解消するレシピのご紹介です!



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

旨みたっぷりの切り干し大根の戻し汁は、スープの出汁に最適です!



忘れがちな乾物を洋風おかずにも♪ 2種の乾物で ペペロンチーノ



使用食材はこちら!

材料(2人分)

- コープ宮崎県産切干大根 1袋(30g)
- コープ三陸産カットわかめ 大1
- コープハーフベーコン 1パック(4枚)
- にんにく 1片
- 赤唐辛子 1本
- コープエクストラバージンオリーブオイル 大1~1.5
- 塩 小1/4

作り方

<下ごしらえ> 切り干し大根はさっと洗ってから、1分(こりこり食感)~20分(柔らか食感)好みの食感に合わせて水につけ戻す。わかめは水に5分つけて戻しザルにあける。にんにくはスライスし、赤唐辛子は半分に、ベーコンは1cm幅に切る。

① フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、香りが立ってきたらベーコン、わかめ、軽く絞った切り干し大根をほぐしながら(※1)加え炒める。

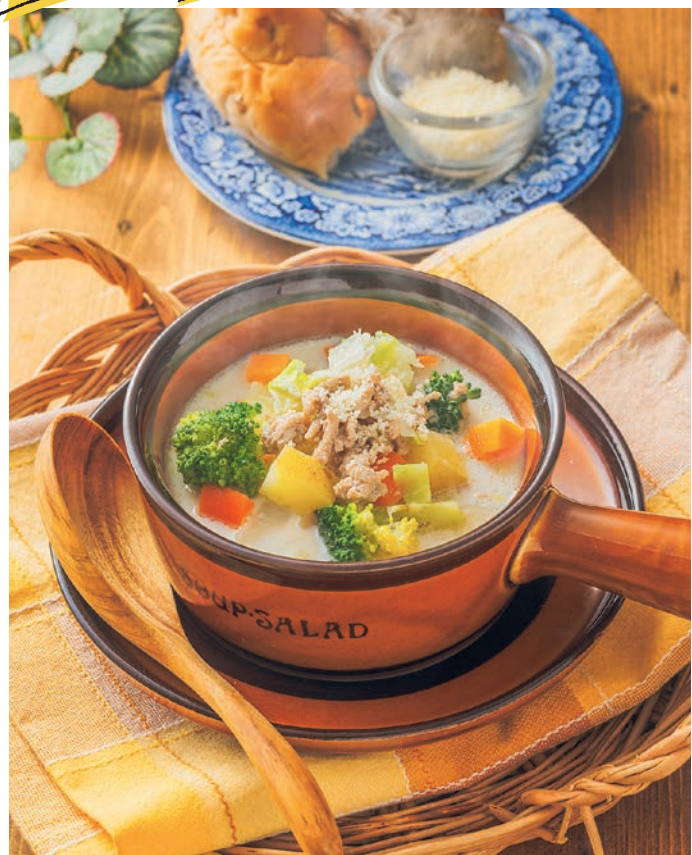
② 全体に油がなじんだら、塩で味を調べてでき上がり。



(※1)

こどもチェック

ブロッコリーの茎もニンジンの皮も残さず全部いただきます!



冷蔵庫一掃! 「めぐみ野」豚とどっさり野菜の豆乳スープ



使用食材はこちら!

- 材料(2人分)**
 野菜(例:ニンジン(皮つき)、ジャガイモ、ブロッコリー(茎ごと)、キャベツタマネギ) 全体で300g程度
 「めぐみ野」豚ひき肉 100g
 水 100ml
 コープ国産大豆の無調整豆乳 200ml
 コープチキンコンソメ 1個
 コープ北海道パルメザンチーズ 大1~1.5塩 適量

作り方
 <下ごしらえ>
 皮付きのまま使う野菜はよく洗い、全て8mm角程度に切る。ジャガイモの芽は取りのぞく。
 (※1 野菜300gイメージ)
 ①鍋に野菜、肉、水、コンソメを入れ、蓋をして沸騰したら火を弱め、10分ほど野菜が柔らかくなるまで煮る。
 ②①に豆乳を加えて塩で味を調え、豆乳が分離しないよう沸騰しない程度まで温めたら器に盛り、パルメザンチーズをかければでき上がり。



(※1)

ふんわりふかふか♪ 皮ごとカボチャのソフトクッキー



使用食材はこちら!

- 材料(12~15個分)**
 カボチャ 200g
 コープホットケーキミックス 1袋(200g)
 コープ食塩不使用生協バター 50g
 コープ黒ごま 大1~
 コープきび砂糖 大2
 たまご 1個
 コープ牛乳 大1~2

作り方<下ごしらえ>カボチャは種を取り皮とワタがついたまま1cm角に切り、耐熱容器に入れふんわりラップをして600wのレンジで3分前後加熱し火を通す。①1cm角ほどに切ったバターが入ったボウルに、レンジから取り出したカボチャを加え、バターを溶かしながら混ぜ合わせる。②①にきび砂糖、黒ごま、溶いたたまご、牛乳を順に混ぜながら加え、ホットケーキミックスを入れたら底からすくい上げるように大きく混ぜ合わせる。生地に粉っぽさがなくなったら、オープンシートを敷いた天板にスプーンで落としていく(12~15個程度。焼き上がりは膨らむので、間隔をあけます)。③180℃に予熱しておいたオープンで13分程焼いたらでき上がり。
 ※オープンの機種により加減してください

種も捨てずに「いただきます!」
 栄養価の高いカボチャの種。殻を剥いたらおいしく食べられます。そのままならサラダやスープのトッピングに、軽く炒って塩を振ったらおつまみにもぴったり♪①種はワタを取ってよく洗い、天日干して乾燥させる。②両端を切り落とし、殻を剥いたら完成!



こどもチェック

ホットケーキミックスで作るので簡単でお手軽♪



コープで発見、暮らしにひと足し。

COOP goods lab

COOP商品徹底解剖ラボ

使って納得、便利で人気、暮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。

使用するのは「めぐみ野」角田丸森産牛乳
みやぎ生協の産直ブランドです

「めぐみ野」角田丸森産牛乳は、全国でも珍しく生産者限定というこだわり。角田市・丸森町の3戸の酪農家が、環境保全型農業に取り組みながら、愛情たっぷりに生産しています。ほんのり甘く、すっきりとした飲み口が魅力です。



シンプルにこだわった
贅沢プリン

vol.7

〔華〕とろけるプリン

「めぐみ野」
角田丸森産牛乳使用



“牛乳”を味わってほしいから
贅沢に、濃く、たっぷりと

20個分のプリンを作るために使う牛乳は、「めぐみ野」角田丸森産牛乳のみを贅沢に2本(2L)。“牛乳”がおいしいから、カラメルソースやホイップクリームも添えません。ナチュラルで濃厚な香りとお味が楽しめます。



みやぎ生協が開発したデリカスイーツの第1号。角田・丸森産の牛乳を贅沢に使ったプリンです。口に運べば驚くほどに、牛乳由来のほのかな甘みと深いコクが口いっぱい。健康やかなおいしさが、優しく広がります。

バイヤーの声



商品開発担当
みやぎ生協 店舗商品部
惣菜バイヤー
武田 真さん

試行錯誤の末の答えは素材を活かすこと。「めぐみ野」商品のよさを感じてください!



手間暇かけて、丁寧に

こだわり尽くしの手作り製法

製造過程で攪拌機は使いません。プリン液の様子を見ながら、泡立て器とハンドミキサーを交互に使い、気泡ができないよう、ムラができないよう仕上げます。つるとなめらかな口あたりは丁寧な仕事の賜物です。

生産部の声

商品生産担当
生産部 デリカセンター
佐々木 真樹さん

手作業で丁寧に作っています。なめらかな口当たりですので、ぜひ食べてくださいね。



関連商品 / ①とろける黒ゴマプリン(159円)、②とろけるカフェオレプリン(159円)、③とろける抹茶プリン(159円)、④とろけるずんだプリン(181円)、⑤とろけるレアチーズプリン(159円)、⑥2倍のとろけるプリン(319円)、⑦シェアするとろけるプリン(626円) ※価格はすべて税込みです ※店舗により製造していない商品もございます



宮城県産の牛乳がたっぷり
 素材そのものを味わってほしくて
 極限までシンプルに仕上げました
 牛乳本来のおいしさを
 まずはスプーンでひとすくい

「めぐみ野」角田丸森産牛乳をたっぷりと使用。
 食の地産地消を実現させるサステナブルな商品です。

〔華〕とろけるプリン

「めぐみ野」角田丸森産牛乳使用 1パック(約150g)

価格 159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(A&COOP松島店を除く)(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。
 ※宅配での取り扱いはございません。※品切れの際はご了承ください。

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

地域包括支援センターについて

こーぶ福祉会
横前 誠

こーぶ福祉会職員。こーぶ福祉会は、みやぎ生協メンバーからの設立を希望するたくさんの方の声と、みやぎ生協の福祉に対する理念がひとつになって1999年2月に設立。仙台市内3カ所（青葉区桜ヶ丘、水の森、太白区緑ヶ丘）の介護事業所と事業所内保育施設を運営している。



困った時は相談してください
地域包括支援センターは
地域の高齢者窓口です

地域包括支援センターを知っていますか？地域包括支援センターは、高齢の方々が住み慣れた地域で安心して生活を続けられるように、介護・福祉・健康・医療など、さまざまな面から支援を行う地域の高齢者支援の窓口です。市区町村にそれぞれ設置されており、仙台市では仙台市から委託を受けた社会福祉法人等が運営し、中学校区を基本として仙台市内52カ所に設置されています。

健康のこと

地域包括支援センターでは、介護予防のためのさまざまな取り組みを実施しています。

コロナ禍の影響を受け活動自粛となっていた時期がりましたが、昨年より活動を再開しつつ、地域の集会所などを会場として介護予防教室（運動教室）を定期的に行っています。

外出頻度が減った方、おしゃべりする相手が近所にいない方、元気に生活を続けたい方など参加理由はさまざまです。

また、認知症を知ってもらおう活動も行っています。認知症になったとしても、近所の方や地域の方々が認知症という病気について理解があれば、住み慣れた地域で生活を送れると思います。そのために、認知症を知るための講話や介護相談を行っています。

介護保険のこと

介護保険料を払っているから、介護保険のサービスはいつでも利用できるわけではありません。介護保険のサービスを利用するためには、介護保険の認定を受ける必要があります。そのための必要な手続きの説明を行い、申請の代行をする事もできます。

地域包括支援センターへ相談に来られる方は、ご本人や配偶者、同居のご家族、息子さんや娘さんなどさまざまです。どなたからでの相談も可能です。電話や事業所への来所、体調が悪く事業所へ行く事が難しい場合は、地域包括支援センターの職員が訪問することもできます。

「こんな事聞いていいのかな？」と思う事でも一人で悩むことがないように、相談をする事をお勧めします。地域包括支援センターで全てが解決できる訳ではないので、相談内容によって相談先の紹介なども行っています。

地域包括支援センターは、高齢者の生活に関する不安や悩みの相談窓口です。皆さんがお住まいの地域には、地域包括支援センターという窓口がある事を知っていただきたいと思います。



地域包括支援センターは各市町村にお問い合わせください

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 離れて住むご家族にも! 便利な買い物代行サービス

買い物が大変という方を支援する買い物代行サービス「こ〜ぶふれあい便」。スタッフが生協のお店で注文された商品を買ひ、週2回ご自宅に商品をお届けします。生鮮品や雑貨、惣菜など1点から注文もOK!注文書も複写式で手元に控えが残るので便利です。書くことが難しい方は電話での注文もできます。



あなたの代わりに生協の
お店でお買い物♪



みやぎ生協は行政に協力し「高齢者見守り活動」に賛同しています。遠方の両親のためにご家族が「見守り」として活用するケースもあります

ふれあい便に関するご相談・お問い合わせ先

みやぎ生協 店舗運営部
ふれあい便

TEL 022-347-3825

受付時間/平日9:30~18:00(土・日曜を除く)

ホームページ
はこちら



お買い物代行サービス「こ〜ぶふれあい便」実施店舗
※コープふくしま店舗は除きます

西多賀店、黒松店、桜ヶ丘店、富沢店、幸町店、国見ヶ丘店、柳生店、明石台店、亘理店、高森店、愛子店、名取西店、八木山店、塩釜栄町店、蛇田店、鶴ヶ谷店、荒井店
※一部配達できない地域があります



あんみつガラス



あんみつツイン

高断熱で騒音も防く!
1枚ガラスの
約**4.6倍**の
断熱効果!

断熱効果を高めるためペアガラスの12ミリの中間層にアルゴンガスを封入



既存のサッシはそのままに、ガラスのみ「あんみつガラス」に交換するだけ!サッシを1枚プラスする「あんみつツイン」にも注目

住まい 電気代が高騰している今! 「あんみつガラス」に注目

「あんみつガラス」とは、板ガラスとLow-Eガラスを重ね、間に断熱性能を高めるため空気層を設け、「アルゴンガス」を封入した複層ガラスのことです。断熱性に優れており、1枚ガラスと比較すると、その差は約4倍。夏は涼しく、冬は暖かい“快適な空間”を保つことができます。

右記の二次元コードから
詳細をチェック!



「あんみつガラス」設置の効果

- ①冷暖房費を削減します②冬の寒さ、夏の暑さを防ぎます
- ③結露の発生を軽減します④紫外線をカットします
- ⑤防犯対策にも考慮しています
- ⑥防音効果が飛躍的にアップします

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 TEL 022-373-7791

受付時間/9:00~17:30
(日曜、夏季、年末年始休業)

みやぎ生協 住まい

検索

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 TEL 024-545-6616

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 住まい

検索

無印良品

予告

生協宅配では、11月2週号より『無印良品』の取り扱いを始めます！

取り扱い商品は、全国でも人気の食品、スキンケア用品、靴下、掃除・洗濯用品、調理小物など。生活の基本となる約120アイテム・8ページ版カタログを予定しています。

11月2週号カタログ掲載予定商品

不揃いバナナバウム

本体167円
(税込180円)



焼きムラや凸凹、変形など、おいしさに関係なくはじかれていたものを活かしました。食べきりやすいサイズです。

※ほかにも「紅茶」「抹茶」「チーズケーキ」などをご案内予定です。



素材を生かしたカレーバターチキン180g(1人前)

本体361円(税込390円)

3種のトマトを使い、酸味と甘みを引き立て、ギーとカシューナッツでまろやかに仕上げました。カスリメティの香りが生きています。



シリコン調理スプーン(長さ約26cm)

本体445円(税込490円)

耐熱温度の高いシリコン製。炒める、すくう、盛りつけるをこの1本で。炒め物や煮物など幅広い調理に使えます。

カタログ初回は11月2週号(配布=10/23~10/27)を予定。

同じ番号・同価格でいつでも注文できるカタログとしてスタートし、年4回、カタログを刷新して発行します。お楽しみに!!

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

※コープマレシビは、今月号はお休みです

三陸産たこ使用 ぷりっと たこねぎ蒲鉾

180g(4枚入)
価格354円(税込)

ふんわり生地にタコと
紅生姜、ねぎを加えて、
食べ応えのある味と食
感に仕上げました。



【取り扱い店舗】みやぎ生協、コープふくしま
※一部、取り扱いのない店舗もございます。また、
品切れの際はご了承願います。

【宅配】カタログWeek10月2週号、11月3週号で
掲載します。



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

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)



7月度の損益

金額単位:百万円

科目	7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	11,492	314	421	46,321	919	1,552
事業総剰余金	3,396	38	107	13,912	258	434
人件費	1,490	16	21	6,065	△11	106
物件費	1,853	△64	△13	7,212	△232	10
経常剰余金	90	100	84	636	477	250

○2023年7月度は、供給高は予算差+3.1億円と大幅に超過し、前年に対しても4.2億円上回りました。経費は、人件費が予算を超過しましたが、累計では人・物件費とも予算内にコントロールされています。結果、経常剰余金は9千万円の黒字と、予算を1億円上回りました。○店舗事業は、供給高は72億円(予算差+3億円、前年差+4億円)と大きく伸長しました。新しい販売促進策が功を奏しています。経常剰余金は△9千万円(予算差+1億円、前年差+1億円)でした。○宅配事業は、供給高は40億円(予算差△4千万円、前年差+8百万円)でした。人・物件費のコントロールができ経常剰余金は2.2億円(予算差△1千万円、前年差△4千万円)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

第2回理事会
(2023年7月20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。

●議決事項として東北大学のベンチャー企業「ファイトケミカルプロダクツ(株)への出資」、「借入金最高限度額の改定」、「改装計画」の3件で、いずれも提案どおり議決されました。協議事項はなく、報告事項として6月度・第1四半期の主な事業の損益状況や振り返りと今後の課題やめくみ野原料を使用した商品開発などを行い確認されました。

秋田県内の大雨災害を受け、支援金を拠出しました

7月15日から大雨災害を受け、「みやぎ生協震災復興・災害支援金等積立金」から、秋田県内の2市町社会福祉協議会の災害ボランティアセンターへ支援金(寄付金)を拠出しました。この支援を通して、一日も早い被害からの復旧を応援します。

【拠出金額】秋田市社会福祉協議会50万円
五城市町社会福祉協議会20万円(合計:70万円)

※みやぎ生協では、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・災害支援金等積立金」を積み立てています。

アルプス(ALPS)処理水海洋放出反対署名オンライン報告会が行われました

2021年から宮城県漁協、宮城県生協連、福島県生協連、みやぎ生協・コープふくしまで呼びかけ、団体になり取り組んできた『アルプス(ALPS)処理水海洋放出に反対する署名』は、25万4,353筆が集まりました。7月7日(金)に経済産業省、東京電力ホールディングス株式会社に最後の署名を届け、要請行動を行いました。この署名の取り組みの報告会を7月27日(木)に開催し、150人(オンライン含む)が参加をしました。今後の運動方針として、引き続きアルプス(ALPS)処理水海洋放出には反対していくこと、福島、宮城の水産物を応援する取り組み等を確認しました。



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://scoop.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。



いつもひいばーちゃんと遊んでるよ!2人の歳の差90歳!!
【福島県福島市 emily】

真っ白いフワフワの女の子!
ボール遊びが大好き
【宮城県仙台市 みゆのん】



学生時代の友人と遊びに行ったThe青春!なお写真です
【宮城県仙台市 豆腐の皮】

毎朝の散歩でご挨拶~また明日ね~
【宮城県仙台市 レレ】



SCOOP インスタグラム
@scoop_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!よろしくお祈りします



【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 9:30~17:30(祝日除く)

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


10月31日(火)

特に記載がない場合

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



※宮城・福島どちらの会場もお申し込みできます。 ※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。

お知らせ 宮城会場

生産者に会いにいこう! 第42回「めぐみ野」交流集会

12月6日(水) 10:00~15:00

午前は産地の取り組みや交流の様子を、午後は商品の詳細を説明。100人無料※午前午後両方参加の方には弁当あり 仙台国際センター(仙台市青葉区青葉山無番地)



お知らせ 宮城会場

こ〜ぶ文化鑑賞会 「石川さゆりコンサート」

11月17日(金)・18日(土)

お試してきるプレ鑑賞もあり。詳しくは事務局(0120-978-108)まで。プレ鑑賞料金8,000円(税込) トークネットホール仙台(仙台市民会館)



趣味 宮城会場

スワッグとしても飾れる 「2wayお正月飾り」

12月11日(月) 10:00~12:00

縦でも横でも飾れるお正月飾り。スワッグとしても飾れます。講師はNo.1加藤幸子さん。25人 3,000円 みやぎ生協文化会館ウイズ



親子 宮城会場

はま先生の「はじめての 油絵にチャレンジ!」

12月9日(土) 10:30~12:30

講師はオハヨウくつしたことも絵画教室のはまちひろさん。10組※保護者と子ども(4歳~小学生) 2,000円(追加1人ごとに1,200円) みやぎ生協文化会館ウイズ



お知らせ 宮城(複数会場) サテライト オンライン

「マイクロプラスチック・ストーリー ぼくらが作る2050年」上映会

12月16日(土) 10:00~12:30

映画を通して海洋プラスチックについて一緒に考えましょう。無料 仙台東日本放送内ぐりりホール、みやぎ生協文化会館アイトピア、高砂駅前店、鶴ヶ谷店



健康 宮城会場 オンライン

学習会「健康食品と 医薬品のあぶない関係」

12月15日(金) 10:30~12:00

講師は消費生活コンサルタント・一般社団法人フーコム代表の森田満樹さん。会場50人、オンライン100人 無料 福レスト仙台2階ホール(仙台市青葉区柏木1-2-45)



健康 福島会場

ユニセフ ウォークラリー 〜飯坂温泉 足湯巡り〜

11月10日(金) 10:30~12:00

飯坂温泉を散策、足湯につかりユニセフに思いを馳せます。10人(10月27日(金)申込締切) 200円 飯坂温泉堀切邸足湯前 集合



健康 福島会場

発酵食品を知ろう! みそとしょう油の学習会

10月20日(金) 10:00~12:00

発酵パワーで健康に!老舗「内池醸造」様を講師に迎え開催します。20人(10月6日(金)申込締切) 無料 郡山市労働福祉会館(郡山市虎丸町7-7)



会場多数 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右記のスコープ専用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。当選者のみ案内書を送ります。

【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1歳以上~未就学児まで対象(300円有料)

かわいいイベント
内容はこちら

毎月1日更新



申し込みはこちら



【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)

スコープ専用Webサイト
毎月1日更新

<https://scoop.jp/>

tabeREPO

今月の
テーマ

ハンバーガー

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します。
今月のテーマは、豪快にかぶりつきたい！ハンバーガー♪

宮城



「BACON CHEESE(ベーコンチーズバーガー)」(1,780円)

東京の老舗バーガー店で修業を積んだ店主が二日町にオープン。自慢はなんといっても肉々しいパティ。牛肉100%を粗く手切りして成形し一気に焼き上げることで、噛み応えのある食感とやみつきになる香りが存分に味わえるんです。シェイクやビールと一緒に、ガツン!と召し上がれ。

CHUNK BURGER STAND(チャンク バーガー スタンド)

仙台市青葉区二日町17-29 菊田ビル1F ☎022-200-6123
営業 11:00~21:00(ラストオーダー20:30)
休火曜 https://www.instagram.com/chunk_burgerstand

今年6月オープンの注目店♪
肉の歯ごたえと旨み抜群!

福島



「アポカドBURGER」
(選べるサイドメニュー付・1,420円)

福島県立美術館の近くにあり、ペットを連れての利用もできます。厚みのあるパティは福島県産牛を使用。肉のうまみが口いっぱい広がります。メニューは「COW BURGER」(1,450円)や季節限定商品など常時6種類。テイクアウトも可能なので、気軽に行ってみては。

愛犬と一緒に味わえる
アメリカンハンバーガー

CowBurgers(カウバーガー)

福島市森合道端2-32
☎070-8902-6863 営業 11:00~14:30(ラストオーダー14:00)
休木・金曜(変更あり、Instagramで確認を)
<https://www.instagram.com/cowburgers2021>

宮城

ドラマに出てくるような内装も人気の『Harry's Junction』。赤身の多いモモ肉や肩肉を素材に、つなぎを使わず仕上げるパティはステーキのような食べ応え。見た目のインパクトに反してあっさりとしているので、年配の方や子どもも食べやすいと人気のバーガーが揃っています。



「アポカドチーズバーガー」
(ドリンク付・1,750円)

アメリカンダイナー風の
店内は雰囲気も満点!

Harry's Junction(ハリーズ ジャクション)

宮城県郡松島町高城町195-1 コセキビル1F ☎022-290-6827
営業 10:00~20:00 休火曜※臨時休業の場合あり
<https://harrysjunction.com>

福島

川俣町の特産品「川俣シャモ」を使ったハンバーガー。さっぱりとしたマスタードベースのソースをかけた、ジューシーな特製メンチカツが食欲をそそります。また、川俣シャモ肉のパティとシャモの卵を使った新メニュー「シャモ親子テリヤキ」(650円)もおすすめ!



「かわまたバーガーシャモメンチ」
(500円)

ジューシーなシャモメンチを使った
ご当地バーガー

道の駅かわまた かわまた銘品館 シルクピア

伊達郡川俣町鶴沢東13-1
☎024-566-5253
営業 9:00~17:00 休無休

今月のプレゼント

“選んで使う” エシカル消費 コープサステナブル商品詰め合わせを 抽選で10名様にプレゼント

環境や社会に配慮したコープ商品「コープサステナブル」からオススメ商品をセットにしてお届けします。【プレゼント内容】極みだしうどん64g、極みだしそば68g、味わい豊かなインスタントコーヒー(フリーズドライ)90g、フィッシュソーセージ70g×4本束、三角ティーバッグ紅茶50袋



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(サステナブル商品) 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
10月31日(火)

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



※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が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。



加入できる範囲が広がります!

RE NEWAL ぜんそく

NEW 肝機能障害

RE NEWAL 脂肪肝

高血圧

脂質異常症・
高脂血症

妊娠中

コープ共済は、一定の条件を満たせば加入できます。

※ご加入には一定の条件があります。詳しくはお問い合わせください。

妊娠中の方

- 申込日以前の5年間に帝王切開をされた方は、条件付加入制度でお申し込みいただけます。
- 妊娠に関して、健康保険適用の診察や治療、薬の処方等を受けている方は、お申し込みいただけません。
- 正常分娩の場合は、共済金はお支払いできません。

ぜんそくの方
高血圧の方
脂肪肝・肝機能障害の方
脂質異常症・高脂血症の方

- 過去2年以内に、「ぜんそく」により入院または手術したことがないこと。
- 過去5年以内に、「高血圧」、「脂肪肝・肝機能障害」、「脂質異常症・高脂血症」により入院したことがないこと。
- 高血圧の場合、過去5年以内に腎臓や心臓の病気により、診察等を受けたことがないこと。等

*申込日以前にかかっていた病気を原因として申込日から1年以内の共済事由については、共済金を削減してお支払いします(《学生総合共済》の場合、発効日の前日以前に発病した病気を原因とする発効日から1年以内の共済事由はお支払いの対象となりません)。

※この宣伝物の内容は2023年9月2日以降適用されます。

契約引受団体/日本コープ共済生活協同組合連合会

【CO・OP共済に加入するには】

出資金をお支払いいただき、お近くの生協の組合員になることが必要です。
生活協同組合(生協)は、お店や宅配などで暮らしに貢献しています。
CO・OP共済は個人情報大切に、個人情報保護法を守ります。
※詳しくは、加入申込書付宣伝物をご覧ください。

【お問い合わせ先】 CO・OP共済へのご加入、保障内容等のお問い合わせは下記コープ共済センターへ

みやぎ生協・コープふくしま

〒981-3194 仙台市泉区八乙女4丁目2-2

コープ共済センター ☎ 0120-50-9431

【受付時間】9:00~18:00 月~土(祝日含む) ※年末年始はお休みとなります

K-83101-2307