

新年のご挨拶

組合員の皆さま、新年あけましておめでとうございます。

日ごろから商品のご利用や活動への熱心な参加に深く感謝申し上げます。

昨年もコープいしかわは、組合員の声を出発点に、組合員の暮らしに寄り添い事業や活動をすすめることができました。そして、2030年のありたい姿「2030年ビジョン」も、組合員と役職員の声を大切に策定をすすめました。

本年は創立20周年の節目の年を迎えます。コープいしかわを支えてくださった皆さまに感謝を伝え、新たなあゆみを始める所存です。

これからも互いに「たすけあい」「ささえあい」「つながりあい」「みとめあい」組合員と役職員が一緒になって、笑顔があふれ、誰もが安心して利用できる事業や活動を通して協同がある暮らしを育んで参ります。

皆さまのご多幸とご繁栄を祈念申し上げますとともに、本年も事業のご利用と活動への参加をお願い申し上げます。



理事長
大谷 学



CO-OP 掲示板

2020年度とらいあんぐる モニター募集

1. 機関紙「とらいあんぐる」への感想をアンケート方式で毎月お答えいただけます。編集にあたり調査するアンケートにもお答えいただけます。

Webでの回答もOK!

2. 「みんなの広場」のエッセイなどの記事を執筆していただくことがあります。

期 間	「とらいあんぐる」4月号から1年間
謝 礼	アンケートを8割以上提出して下さった方には、2000ポイント進呈
応募方法	裏表紙の編集室行お便り用紙の「モニター応募欄」に○を付け、提出していただくか、右の2次元コードからお申し込みください。
締め切り	2月22日(土)
募集人数	50名(応募多数の場合は抽選とします)
お問い合わせ	機関紙編集室(竹内・坂本) 電話 076-275-9854

こちらからも申し込みます



とらいあんぐる レシピ、おたより、イラスト大募集

みんなのレシピ

日ごろ利用しているおすすめ商品を使ったレシピをお寄せください。採用された方には500ポイントを進呈。

応募要項 詳しくは8ページをご確認ください

- 使用する商品名
- 料理名・作り方(分量などは正確でなくても可)
- 使用する商品やレシピについてのコメント

みんなの広場へのお便り・イラスト

読者のみなさんから寄せられたお便りやイラストを掲載する「みんなの広場」。身近な出来事や毎月お題の変わる「テーマトーク」へのお便りをお待ちしております。

お便りやイラストなどが掲載された方にはコープの商品をプレゼント。裏表紙の編集室行お便り欄の空白スペースにご記入ください。

みなさんの投稿をお待ちしております。裏表紙の編集室行お便り欄の空白スペースに記入し、宅配の担当者やコープのお店のサービスカウンターへお渡しください。ハガキやWebからの投稿もできます。

Webからも投稿できます。



みんなのレシピ



クロスワードパズル



わたしの お気に入り・テーマトーク

今月の募集テーマ「春から始める〇〇」

理事会だより

2019年度 第6回 11月27日(水)開催

承認および報告された主な議題は次の通りです。

決まったこと

1. 10月度事業・経営報告 承認の件

- 秋の総代会議を10月8日(火)から10月23日(水)にかけて県内10会場にて開催し、275名の総代が参加しました。会議では、6月の総代会議の振り返りいただいた声の受けとめ、2019年度の上期に取り組んだこと、下期に進めること、そして2030年ビジョン(案)について説明を行いました。
- 各地に甚大な被害をもたらした台風15号および台風19号にて、被災された方々への義援金や生活支援活動、産直生産者などへの復旧支援を目的に緊急支援募金の取り組みを開始し、組合員に協力を呼び掛けました。

2. 加賀センター開設の件

報告されたこと

1. 育児休業および育児短時間勤務等に関する規程の一部改定について
2. 第20期秋の総代会議のまとめ
3. 第21期総代選挙のまとめ

コープいしかわの姿

2019年4月1日～2019年10月31日

- 宅配事業供給高(億円)
予算:77.6/実績:74.3/前年:74.2
- 店舗事業供給高(億円)
予算:17.1/実績:17.3/前年:16.9
- 経常剰余金(万円)
予算:4,562/実績:-1,137/前年:1,887
- 出資金:64億4,596万円(UP 4,840万円)
- 組合員数:158,656人(UP 663人)
(カッコ内は前月比)

10月度安全確認情報

(9月21日～10月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	345品
定例企画商品	325品
残留農薬検査	4品
DNA検査	3品
産地判別検査	1品

組合員の環境貢献度(11月度)

商品カタログ回収率 **82.6%**
注文書袋・保冷箱内袋回収率 **21.7%**

こんな声がありました!

はちみつが白くにごっているんだけど…。「はちみつの結晶化のお話」



はちみつは少ない水分の中に、主成分の糖が無理に溶け込んだ飽和状態になっています(約80gの糖分が約20gの水分に溶けている状態です)。そのため、糖が時間とともににはちみつに含まれる気泡や花粉などを核として結晶となり析出していきます。一度結晶化がはじまると、さらに結晶化がすすみやすくなります。結晶は、はちみつの性質によるもので、結晶化しても品質には問題ありません。

POINT 特に寒い時期の保存場所には要注意!!

結晶の発生は気温など環境によって違いがあります。最も結晶化しやすい温度は約13～14℃といわれており、一般に冬季になりやすいですが、夏でも起こります。また温度変化を受けたり、振動や物理的な刺激を受けたりすると結晶化が起きやすくなります。

豆知識

「結晶化」って戻すにはどうすればよいの?

- ① 水を張った鍋に、結晶化したはちみつを容器のまま入れます。このとき、容器のふたは取り、水面ははちみつの量より少し下になるようにします。
- ② 鍋を火にかけ、50～60℃くらいのお湯の中で、はちみつをかきまぜながら結晶を溶かします。加熱しすぎると、はちみつは成分が変化したり、味が変わったりするので、お湯が熱くなりすぎないように注意してください。
- ③ 結晶が完全に溶けたらお湯から出し、自然に冷まします。



なるほど! 保存場所と温度に気をつけなくちゃ!

