

CO-OP 掲示板

新発見がある！ もっとコープが 好きになる！ 総代募集!! あなたも「総代」になってみませんか

知っている?
「総代」



- 株式会社でいえば組合員は生協の株主にあたりますが、15万人の組合員が集まって何かを決めるのは困難です。そこで県内各地域から400名の方に「総代」になってもらっています。
- 会議に出席して「賛成」「反対」などの議決をするだけではありません。ふだん思っていることを伝えたり、「生協」をテーマに他の組合員と暮らしについておしゃべりします。その交流の中で出された、大事にしたいことや改善したいことをもとに生協の方針がつけられていきます。

総代になってよかった!と思う5つの理由

1 みんなで楽しくおしゃべり!

他の組合員と暮らしのこと、生協のこと、お気に入り商品など楽しくおしゃべり!



2 生協が見える!

最新の生協の事業や活動を知ることができます。



3 私の意見もみんなの意見も大事!

ふだんの暮らしから生まれる意見や要望でコープが改善されることを実感できます。



4 行動費・交通費も!



会議ではお手当として行動費や交通費の支給があります。

5 お子さま連れでも安心!



託児を無料でご用意。安心して参加できます。
※新型コロナウイルスの感染状況によっては実施しない場合があります。

はじめて総代になった組合員さんからは…

はじめての総代会議で何を発言すれば、ということからとまどいましたが、みなさんの熱意が伝わって話しやすい場になりました。

参加する前は正直特に関心もないし、面倒だなと思っていましたが、「こんなこともしているのかー!!」ととても興味深く話が聞けました。

(総代会議の参加感想より)

総代になろうよ



理事会だより

2020年度 第3回 7月22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

1.6月度事業・経営報告 承認の件

- 6月10日(水)、第21回通常総代会を石川県地場産業振興センターで開催し、全ての議案が可決承認されました。新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、開催時間の短縮や書面議決書による参加呼びかけなど、総代および役職員の安全を最優先とした議事運営を行いました。当日は書面出席、代理出席を含む384名の総代の参加(出席率96.0%)となりました。
- 新型コロナウイルスの感染防止対策では、対面を避けた商品お届け、コールセンター機能の分散化や「ゆとりぎ+ (ぶらす)」カタログの配布を休止し、商品仕分・配送態勢の維持に継続して取り組みました。また熱中症対策として、ファン付ベストや冷却タオルの配布、運転時や荷台ではマスク不着用とするなどの取り組みを進めました。

報告されたこと

1. 給与規程の一部改定について
2. 2020年度特定監事の選定について
3. 2020年度監事監査方針と監査計画について
4. 第21回通常総代会のまとめ
5. 2020年度監査法人監査計画について
6. 既存添加物の除去に伴う食品添加物基準の改定について
7. 2020年度(第11回)コープいしかわ地域活動助成金選考委員の選任と今後の進め方について

コープいしかわの姿

2020年4月1日～2020年6月30日

- 宅配事業供給高(億円)
予算:31.9/実績:38.6/前年:31.5
- 店舗事業供給高(億円)
予算:7.5/実績:8.1/前年:7.3
- 経常剰余金(万円)
予算:-2,064/実績:16,471/前年:-1,194
- 出資金:64億3,554万円(UP 4,860万円)
- 組合員数:158,301人(UP 109人) (カッコ内は前月比)

6月度安全確認情報 (5月21日～6月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	224品
定例企画商品	341品
残留農薬検査	2品
DNA検査	1品

- 組合員の環境貢献度(7月度)
商品カタログ回収率 **70.8%**
注文書袋・保冷箱内袋回収率 **22.5%**

こんな声がありました!

冷蔵庫で保存していたこんにやくがたかくなっていた。
「こんにやくは凍ると食感が変わる!? お話」



今日はみんなの大好きな
すき焼きよ〜。

おっ、いいね!
糸こんにやくも忘れずにね、
味がしみこんでうまいんだ〜。



あれ?
今日の糸こんにやく、
なんだかかたくて
いつもと違うなあ。

ほんとね…。
いつも買っているものと
同じなのに、おかしいわね〜。



それは
凍ってしまった
のかも知れないなあ。

こんにやくは水分が多いため、いったん凍ってしまうと解凍する際に中の水分が出てしまい、スポンジ状になったり、かたくなったり、変色したりします。こんにやくだけでなく、しらたきやところろも同じように水分が抜け、細く縮んで食感がたかくなります。



POINT こんなことでも凍ります!

冷蔵庫に入れなくても、冷蔵庫の吹き出し口付近など、直接冷気にふれるような場所では凍結に近い状態になる恐れがあります。また、冷凍食品や着冷剤、ドライアイスとの接触が原因で凍ってしまうこともあります。

冷蔵庫の中でも、保存場所は考えないとね!

豆知識

冷凍こんにやく料理を作ってみませんか?

“冷凍こんにやくのピリ辛炒め”

- ・作り方
こんにやくを食べやすい大きさに手でちぎり、冷凍庫で凍らせ、冷凍こんにやくを作ります。自然解凍または流水解凍し、水気を切っておきます。フライパンにごま油と唐辛子を入れて炒め、こんにやくを絡めます。酒、しょうゆで味付けをします。
- ・ポイント
解凍し、水を切ったこんにやくは、手で絞って中の水分も出しておくと、さらに味が良くなります。冷凍こんにやくは、噛むほどにジュワツと調味液が出て、味わいが広がります。



情報提供:株式会社 関越物産

総代ってどういうもの?
もう少し知りたい、
と思ったらぜひ資料請求を!

資料請求締切
10月9日(金)まで

組合員であれば誰でも総代になれます

参加のお申し込みはお電話で(コープいしかわコールセンター)
0120-759-853



PC・スマートフォン
でのお申し込みはこちら
コープいしかわホームページアドレス
www.ishikawa.coop/