

とらいあんぐる

12

2022

Vol.273

特集

冬のアイス 人気ランキング

産地・メーカーをたずねて

不二製油株式会社

くらしぶらす

おいしい煮魚の作り方

～水産バイヤー伊藤さんのお魚調理教室～

みんなのレシピ

クリスマスのあと1品に!



1.フライヤーでゆつくり揚げられたがんもを選別 2.機械で枝豆を洗浄。人の目でもさやの残りがいないかなどをチェック 3.大きな機械で具材が混ぜ合わされる 4.成形されたがんもはフライヤーへ 5.大豆畑 6.本社外観

産地・メーカーをたずねて

不二製油
株式会社
大阪府

ふっくら、しみしみ!の コープの枝豆がんも

油抜き不要、凍ったまま煮込むだけで、出汁が染みてふっくらやわらかでおいしいと人気の「**CO-OP** 枝豆がんも」は発売から30周年のロングセラー商品です。製造しているのは不二製油株式会社(不二神戸フーズ)。営業第三部第三課 田治米修一さんにお話を伺いました。

episode 1 業務用食品素材の会社

不二製油は植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の4つの事業を展開する植物性食品素材の製造、販売を行っている会社です。大豆加工素材事業では大豆の原産国が分かる脱脂大豆(大豆から油を搾ったもの)を使用した大豆たん白をはじめ、さまざまな食品素材を製造しています。大豆たん白はハンバーグや餃子などに混ぜると野菜の水分を吸収するのでジューシーな仕上がりになるなど多くの食品に使われています。枝豆がんもは不二製油の子会社である不二神戸フーズが製造しています。

episode 2 生地は大豆たん白

「一般的ながんもは水切りした豆腐に具材を加えて成形した豆腐がんもですが、枝豆がんもは豆腐ではなく大豆の栄養が凝縮された大豆たん白で作った、ひと味違うがんもです」と田治米さん。大豆たん白とは、大豆からたん白質だけを取り出し乾燥させたもので、最近はお肉の代わりとなるたん白源としても注目されています。枝豆がんもの生地は、この大豆たん白に水と油を混ぜて作っています。大豆たん白を使用することで、がんもがふっくらなめらかな食感になります。これに具材のにんじん、キクラゲを加え、枝豆はつぶれないように最後に加え成形します。



営業第三部第三課
田治米 修一さん



CO-OP 枝豆がんも
240g(8個)
〈次回1月3回〉
前回12月2回 376円(税込)

episode 3 ふっくら、しみしみの秘密

成形した生地はフライヤーで低温→中温→高温の順に時間をかけてゆつくりと揚げます。揚げた後は急速凍結することでフライ直後の組織をそのままに、おいしさを逃しません。「温度を変えながらゆつくりと揚げることで大豆たん白でできた生地が膨らんでなめらかなスポンジ状になります。だから、煮込んだときに汁が染みやすくなるんです。これが冷凍のまま煮込んでもふっくらしみしみに仕上がる秘密なんですよ。大豆たん白には必須アミノ酸がバランス良く含まれていて最近健康志向で大豆ミートなどの商品も多く利用されています。煮物だけでなく、炒め物などでお肉の代わりとしてもぜひ、枝豆がんもをいろいろな料理に活用してみてくださいね」と田治米さんは話しました。

— Memo —

2023年1月から
リニューアル!

・具材の20%を占める枝豆が22%に増量されて食べごたえアップ

ごろっとした枝豆とクラッシュした枝豆が入りました。



・生地にキャベツを練り込むことで生地のおいしさアップ

キャベツの自然な甘みが生きています。他の素材も試しましたがキャベツが一番おいしくなりました。



・がんもの厚みを少し薄くすることで火が通りやすく、調理時間を短縮

凍ったまま鍋に入れて約15分だったところが約10分に。



レンジでできる!簡単煮物

深めの耐熱皿に、凍ったままのがんもを重ならないように並べ、めんつゆ(3倍濃縮)大さじ2・1/2と水150mlを回しかけ、ラップをかけて600Wの電子レンジで約4分加熱する。お好みの野菜も一緒に加熱して彩り良く!
※調理時間は、電子レンジの機種や煮汁の分量などにより多少異なります。調理不良の原因となるため、加熱しすぎに注意してください。



煮物だけじゃない! 枝豆がんもが 主役にランクアップ!

炊き込みごはん

めんつゆを加えて凍ったままお米と一緒に炊くだけで包丁要らずで彩り良く具材たっぷり。



焼きがんものねぎ塩だれ

凍ったままフライパンに並べ、ふたをして弱～中火で約10分。表裏を焼いて火を通す。ポン酢やしょうがじょうゆ、ねぎ塩だれをかけて。



枝豆がんものバター炒め

凍ったまま1/4に切り、フライパンにバター大さじ2を溶かして炒める。お好みできのこやアスパラガスなども一緒に炒め、火を止める直前に大さじ1のバターとしょうゆを加える。



※あらかじめラップをかけて、電子レンジで加熱してから焼くとさらに時短!

冬のアイス人気ランキング

今の特集は…アイス大好き

冬といえば、こたつにみかん…ですが、アイス年間消費量のトップを誇る石川県では冬でもアイスは定番!?暖かい部屋で冷たいアイスを食べるのは幸せな時間ですね!みんなは冬にどんなアイスを食べているのでしょうか?昨年の冬にたくさん利用されたアイスと利用者の声をご紹介します。アイス選びの参考に!

※2021年12月1回～2022年2月4回のコープ北陸組合員の利用点数に基づく。次回企画予定のないものは対象外とした。

定番で人気のあるフレーバーの詰め合わせ。少量サイズなので食べ比べても!



ハーゲンダッツアソートボックス (ラバースアソート) 70ml×2個×3種
 (次回12月3回) 754円(税込)

3種を十分に合わせてチョイスできます!濃厚だけど小さいサイズなので罪悪感も少なめ。夜に1日の自分へのご褒美にこっそり食べます。(金沢市 Nさん 40代)

11～20位まではこちら!

チョコ入り パナモナカ
 (次回1月3回)

3 どれいあんぐる 2022.12月号



チョコ入り コーヒーモナカ
 110ml×5個 (次回12月3回) 354円(税込)

わが家お気に入りです。常に在庫が無いとソワソワしてしまいます(笑)。コーヒーアイス好きな私用に購入したのに、しっかりチョコも入っているのが6歳の娘も大好きです。コーヒーとチョコのバランスが良く、モナカなので少し食べたいときも家族とシェアして食べられるのでとてもオススメです! (小松市 Hさん 30代)

チョコとほろ苦いコーヒーアイスのバランスがほど良く甘すぎない味わいにはまっています。1個ずつ食べるとすぐに無くなってしまふのと、カロリーが気になるので、1/3ずつ割って食べています。毎晩の楽しみになっています。(金沢市 Hさん 40代)



ニュージーランド アイスクリーム (ストロベリー) 850ml
 (次回1月3回) 前回9月2回 592円(税込)

パンにのせたり、クラッカーやビスケットにはさんでアイスサンドにしたり、いろいろアレンジするのにたっぷりの量は嬉しいです。(能美市 Kさん 40代)

チョコ入り パナモナカ
 (次回1月3回)

パナ シューアイス 12個
 (次回1月3回)

ブラック モンブラン
 (次回1月3回)

クッキー& パナバー
 (次回1月3回)

ウエハー サンド
 (次回1月2回)



ハワイアンホスト マカデミアナッツ チョコレートアイス
 12ml×12個 (次回1月3回) 前回9月1回 538円(税込)

1口で食べられてナッツの香ばしさがなんとも言えないです。1度に何個でも食べられます。年中食べられます。(小松市 Tさん 70代)



ゴディバ ヘーゼルナッツ プラリネ& ハートチップ 90ml
 (次回1月4回) 前回2022年1月4回 322円(税込)

ナッツ好きには外せない味です。(珠洲市 Yさん 40代)

ゴディバ ベルギーダーク チョコレート 90ml
 (次回1月4回) 前回5月1回 322円(税込)

チョコ好きにはたまらない味。子どもたちが1番に選びますね。

ゴディバ ストロベリー& ハートチップ 90ml
 (次回1月4回) 前回8月3回 322円(税込)

見た目の可愛さとプレゼントしたときのインパクトもあり!

ゴディバ 宇治抹茶と バナにチョコレートソースをそえて 90ml
 (次回1月4回) 前回8月3回 322円(税込)

濃い味の抹茶にチョコレートは最高の組み合わせ。(珠洲市 Yさん 40代)

濃厚生チョコ アイスパバー
 (次回1月2回)

白バラカップ アイスアソート
 (次回2月2回)

クラッチ シュガーコーン
 (次回12月3回)

ジャージー 牛乳ソフト
 (次回12月3回)

チョコバナナ
 (次回1月2回)



チョコアイスボール (ファミリーパック) 10ml×20粒×3種
 (次回1月3回) 前回12月2回 646円(税込)

お風呂上がりや掃除の後など、たくさんはいらないけどちょっとだけ冷たいものを食べたいときに最適です。冬の暖房でちょっと暑くなったときもオススメです。(内灘町 Nさん 40代)



バニラシューアイス
 35ml×8個 (次回1月4回) 前回10月1回 246円(税込)

ちょっと食べたいとき、ちょうど良い大きさで食べやすく中のバニラクリームも味が濃くておいしいです。(加賀市 Kさん 70代)

小ぶりで食べやすく子どもと夫がいつも仲良く食べています。何度リピートしたか数え切れないほど注文しています。(白山市 Sさん 30代)



チョコバナナ
 (次回1月2回)

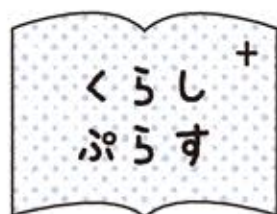
クラッチ シュガーコーン
 (次回12月3回)

ジャージー 牛乳ソフト
 (次回12月3回)

チョコバナナ
 (次回1月2回)

※商品の取り扱い状況、パッケージデザイン、次回企画、価格は、変更になる場合もありますのでご了承ください。

4



魚のプロに教わる！ おいしい煮魚の作り方 ～水産バイヤー伊藤さんのお魚調理教室～

生臭い、味が染みない、煮崩れするので煮魚は敬遠しがちという人、必見！
コープのお店の水産部門バイヤー伊藤正一さんがフライパンで作れる煮魚の基礎を伝授します。

切り身で手軽に〈タラ〉



下処理のしてある切り身のタラを使ってみましょう。
切り身の煮魚の基本です！



【調味料】(2切れの場合)
しょうゆ…大さじ4
本みりん…大さじ4
酒 ……大さじ2
水 ……大さじ2
三温糖(ざらめ、白砂糖でもよい)
…………大さじ2(砂糖の分量はお好みで)
出汁昆布……………1かけ(5×10cm)

割合は1、1、1。
日本酒と水で1と
賞えと
いいですよ。



1 フライパンに調味料を全部入れ、ひと煮立ちさせる



2 サッと洗った切り身を入れて強火にかける



3 全体がふつふつとしてきたら、つゆを回しかけ、キッチンペーパーをかぶせ、中火で5～6分煮る。

沸騰している泡で煮付けのポイント！



4 片面をしっかり煮たら、フライ返しでひっくり返す。ひっくり返すのは一度だけ！



5 全体に火が通ったら火を止め、煮汁をかけて冷ます

落とし蓋にはアルミホイルよりも切り身にぴったりくっつくキッチンペーパーがおすすめ！少ない煮汁でも切り身の上まですきまなく行き渡ります。



煮物は冷めるときに味が染み込んでいきます。他のおかずより煮魚は先に作って冷ましておくといいですね！食べる前に温めて。

豆知識

- 砂糖とみりんは同じ仲間。煮崩れしやすい魚には、身を硬くする作用のあるみりんを使います。逆に、イカやエビ、ホタテなどの甲殻類にはみりんを使わず、砂糖で甘みをつけます。
- 砂糖は、三温糖またはざらめを使うとコクが出ます。

丸魚から挑戦！〈ナメタガレイ〉

ナメタガレイは他のカレイに比べると割安ですが、臭みが強いのでしっかりと下処理をしましょう。



さばく



1 うろこを取る
左手でカレイの頭をつかみ、少し持ち上げ、包丁の刃先で上側、刃元で下側、最後に真ん中と、尾から頭に向かってうろこを取りサッと洗う



2 尾びれを切る
尾びれの先を刃元でポンとはじいて切り落とす
尾をつけたままだとフライパンにこぼれ落ちてしまう



3 頭と内臓を取る

えらの下に刃先を入れ、頭を取る。硬い部分は押して切る



左手で内臓を押し出し、刃先で引き出す



親指の爪でしごくように血合いを出し、よく洗う



4 半分に切る

等分になるように、真ん中ではなくやや頭側に包丁を入れ、押して切る

霜降り



下処理としてこれをする、臭みが取れて格段においしくなります。



1 お湯に入れる

フライパンにお湯(70～90度)を沸かし、カレイを約10秒入れる



2 氷水につける

ボウルに張った氷水につけて冷ます



3 表面の水気を取る

皿にキッチンペーパーを敷き、カレイを挟んで水気を取る

しっかり水気を取ること、味が入りやすくなります

煮付け

【調味料】(2尾の場合)
しょうゆ…大さじ4
本みりん…大さじ4
酒 ……大さじ2
水 ……大さじ2



1 フライパンに調味料を全部入れ、ひと煮立ちさせる。

泡が少し出てきたら、カレイの腹(白い方)を上に入れて入れる(地域や家庭により向きは異なります)



2 キッチンペーパーをかぶせ、中火で5～6分煮る

カレイは煮崩れしやすいので、ひっくり返しません

対流する煮汁で煮付けのポイント！



3 火を止め、冷ます

冷めるときに味が染み込み色が付きます



4 フライパンの縁から滑らすようにして盛り付け、塩ゆでした網さやを添える



組合員から寄せられました

みんなの レシピ

クリスマスのあと1品に!



豆腐ミートグラタン

20分 309kcal(1人分)

【材料(2人分)】

CO-OP ミートソース……………220g とろけるチーズ……………適量
マメックスの便利とうふ……………250g 乾燥パセリ……………適量

【作り方】

1. フライパンに凍ったままの冷凍豆腐、ミートソースを入れ、混ぜながら温める。
2. 耐熱容器に入れ、とろけるチーズをのせて、1000Wのトースターで10分程焼く。
3. 仕上げに乾燥パセリをかける。

レシピ投稿者 熊本市 生協を愛してやまない主婦さん

水切り不要!



マメックスの便利とうふ
(国産大豆)
500g
(次回12月3回)376円(税込)

7分 311kcal(1人分)

【材料(2人分)】

CO-OP 厚切りバナナバウム……………3個
バナナ……………適量
バニラアイス……………お好みの量



CO-OP 厚切りバナナバウム
9個
(次回1月2回)
前回12月2回 387円(税込)

【作り方】

1. バナナバウムの上に輪切りにしたバナナをのせる。
2. ①をトースターで2~3分程焼く。焼き加減はお好みで。
3. 器に盛り付け、バニラアイスを添える。

レシピ投稿者 かほく市 ポボさん

焼きバナナバウム



25分 205kcal(1人分)

【材料(2人分)】

白菜……………160g
CO-OP とりとんボール……………150g
昆布つゆ(3倍濃縮)……………大さじ1
しいたけ……………40g
にんじん……………30g
水……………500ml
塩・こしょう……………適量
ごま油……………適量



CO-OP とりとんボール
(国産鶏肉・豚肉使用) 470g
(次回1月4回)
前回12月2回 322円(税込)

【作り方】

1. 白菜は1cm幅に切り、にんじんは短冊切り、しいたけは5mm幅の薄切りにする。
2. 鍋に分量の水を入れ煮立ったら、①ととりとんボールを入れる。昆布つゆで味を調節しながら煮る。
3. 仕上げに塩・こしょうで味を調え、ごま油をひと回しかける。

みんなのレシピ大募集

お好きなコープ商品を使ったレシピを教えてください。採用された方には500ポイントを進呈!レシピは一部変更することがございます。予めご了承ください。採用されたレシピの著作権はコープいしかわに帰属します。

募集
テーマ

「具たくさんみそ汁・スープ」
上記以外の、「おすすめのレシピ」も募集します!

応募要項

- 料理名 ●作り方 ●使用するコープ商品
- 商品またはレシピについてのコメント

応募方法

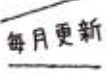
本誌裏表紙の「お便り記入欄」に記入し、
宅配担当者または店舗までお渡しください。

ホームページからは▶

クックパッドの
「コボ丸キッチン」
にも掲載



掲載レシピを実際に作ってみた人のコメント「つくれば」も見られるよ!



毎月更新!

名 称	あじフライ
原材料名	あじ(国産)、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状大豆たん白、植物油、食塩)

10

みんなの 広場

「身近な出来事やイラスト」
「テーマトーク」募集中!

保護猫

通りすがりの田舎道で見つけたのは、よろよろと道端に出てきたヒョウ柄の子猫でした。見過ごせず病院へ。自宅で保護すること2ヵ月、最強の猛者に成長。でも、あちこちにしっこをするのはやめてくれ〜。

志賀町 tomi



かほく市 コッコ



七尾市 ミツ

道の駅

旅行割を利用して、激安で宿泊しました。いつもはほとんどお土産を買わないのですが、クーポンをたくさんいただいたので、その土地の道の駅で特産品を購入しました。お土産を購入することで、その土地のことをさらに深く知れたので、割引がなくなっても旅行へ行く際は道の駅に寄るのが楽しみになりそうです。

金沢市 えっこ

孫の手紙

3月に亡くなった主人へ年長の孫が敬老の日にお手紙をくれました。「おじいちゃん、元気になっていますか。ずーっと大好きだよ」と。「そうか、空の上で元気になっているよね」孫の言葉に私の心が青空のように軽くなり、喜びが湧き上がってきました。ありがとう。

内灘町 いむば一ば

背中を見て育つ

トイレのカギがかかってしまい、入れなくなりました。すると、4歳の孫娘が100円玉を持ってきて戸を開けたのでびっくり。何でも見ているんだなあ。前に主人がしていたことです。

中能登町 のとばば

おいしいの一言は!?

毎日三度三度、一生懸命食事の用意をしているのに、うちの旦那っちはただ黙々と、おいしいともまずいとも言わず食べています。そんな姿を見ているときどき腹が立ちます。たまにはおいしいと言え!ほんとにテンション下がりますわ。

金沢市 ヒロン



津幡町 ダンゴムシ大すぎ(9歳)

テーマトーク

今月は
ドキドキ
したこと

終了1分前

テスト終了1分前に、自分の書いた答えが間違っていることに気がきました。とたんに心臓がドキドキし始め、周りに音が聞こえるのではないかなと思うくらいになり、震える手で正しい答えに書き直しました。まさに「心臓が口から飛び出しそう」な経験でした。

金沢市 おばばい

大阪

初めて1人で大阪に研修に行った時のこと。商店街を歩くときにも「怖い人にかまれたらどうしよう」と、とにかく怖くてドキドキ。せっかく遠出したのに、結局おいしいご飯も食べられず。今考えると惜しいことをしました。

七尾市 ユカタンタン

憧れの君

高齢になった今ではドキッとすることばかりで、ドキドキ…はほとんどないですが、高校生時代はドキドキの連続でした。特に「憧れの君」と廊下

などですれ違ったり、目が合ったりしようものなら顔を真っ赤にしてドキドキ最高潮。純情可憐な私でした。

白山市 はつみちゃん

旅行

10月の連休を利用して、お友だちと旅行をしました。コロナ前には1年に何度も行っていたけど、ようやく、思い切って出かけてみました。初体験の大衆演劇にドキドキしました。初めて行った場所でもあり、演者にもドキドキ。連れて行ってくれたお友だちに感謝です。年齢に関係なく、ドキドキする体験っていいですよ。

七尾市 シモンちゃん

エスカレーター

次男が5歳の頃、長男と夫婦の4人でディズニーランドに行きました。東京駅の気が遠くなるくらい高いエスカレーターに緊張しながら乗っていると、次男がバランスを崩し4回転くらい転がり落ちてしまいました。満面の笑みで駆け上がって来た後も、私のドキドキは止まりませんでした。

輪島市 生きてて良かった

雷鳥

立山に、山友の慰霊登山(1周忌)をしました。秋の紅葉の中、こんな晴

天の日には雷鳥に会えないだろうと思っていたら、なんと浄土山山頂付近で4羽の家族雷鳥が目の前に現れてくれました。しばし、ハイマツの実をついばむ姿にじーっと、5人で見とれていました。彼が引き合わせてくれたのかな。

金沢市 天ちゃん



白山市 BasiL.mama

今回のテーマトークのお題は
思い出のおやつ



息子と習い事の帰り道。今まで降っていた大粒の雨が上がり、空に晴れ間が見えました。期待を込めて見上げると、空に大きな虹。2人で「良いことありそうだね」と、とても幸せな気持ちになりました。

12月になると、玄関のゴールドクレストの樹をもみの木に見立て、息子とクリスマスツリーの飾り付けをします。昨年は、てっぺんに星があるツリーは子どもっぽく見えるという私の勝手な思い込みから、息子が星を飾ろうと言ったのを制して、てっぺんの星を飾りませんでした。

けれど、この夏読んだ本に、てっぺんに星があるツリーが正式なクリスマスツリーだと書かれていました。調べてみると、その星は「ベツレヘムの星」と呼ばれ、イエス・キリストの居場所を示す大切な意味があるそうです。

先日、息子から「ママは僕の気持ち、全然分かってくれない」と言われて、ハッとしてしまいました。私がいつも自分の我を通していたことに気が付き、もっと息子の気持ちに寄り添いたいとつくづく思いました。

てっぺんの星
まど
とらいあんぐる
モニターによるエッセイ
書き人 A・H
hello

くみかつレポーターによる活動報告

石川東地域協議会

「あなたの“平和”って
どんなことですか？」



開催日 9月17日(土)
参加者 大人8名 子ども8名



能登地域協議会

地域協議会行事の報告
「くみかつブログ」はコチラ

「きのこのパワーを知ろう」



開催日 9月22日(木) 参加者 12名
講師 ホクト株式会社 山神氏

こんにちは!能登地域協議会のりんどうです。盛りだくさんの内容でこのパワーを十分に学ぶことができました。お家に居ながら工場見学やきのこの栄養についてのお話もあり、しめじには「オルニチン」がしじみの5倍も入っていると知ってびっくり。切り方のポイントもいろいろ教えていただき、最後に2品もサッと料理を作ってくださいました。本当に手軽でおいしそう!早速きのこを購入して作ってみたいと思いました。

Q アイスクリームとラクトアイスの違いを教えてください。

A 含まれる乳固形分と乳脂肪分の違いによる成分規格です。

アイスの種類は乳固形分と乳脂肪分によって以下のように分類されています。

①種類別 アイスクリーム (乳固形分15.0%以上 うち乳脂肪分8.0%以上)	乳固形分と乳脂肪分が最も多く含まれる。ハーゲンダッツやレディーボーデンなど高級タイプ。
②種類別 アイスミルク (乳固形分10.0%以上 うち乳脂肪分3.0%以上)	乳固形分と乳脂肪分はアイスクリームに比べて少ないが、牛乳と同じくらいの乳成分を含む。植物油が使われることもある。
③種類別 ラクトアイス (乳固形分3.0%以上)	乳固形分は種類別アイスミルクよりさらに少なく、植物油が使われることもある。
④種類別 氷菓 (上記以外のもの)	乳固形分はほとんどない。果汁などを凍らせたアイスキャンディーやかき氷、あずきパーなど。

それぞれ味わいに差もあり、乳成分の量やフレーバー、混入する果物や小豆などによって価格も違いますが、①→④になるに従って価格は安い傾向にあります。カロリーやお好みによって選択いただけます。



組合員の声

Q バターと発酵バターはどう違うのですか? 教えてください。

A 無発酵と発酵の違いです。

日本ではバターといえば無発酵バターがほとんどですが、古くからバターを製造していたヨーロッパでは、伝統的な製法である発酵バターが主流です。バターはクリームをかき混ぜて作りますが、発酵バターはクリームに乳酸菌を加えて発酵させて作ります。発酵させることでコクが深まり、特有の風味が増すのが特徴です。熱を加えると更にバターの香り、味、風味が引き立ちます。ムニエルやポークソテーなどの焼き料理やクッキーなどの焼き菓子に使うのがおすすめです。使い方や保存方法は無発酵のバターと同じです。

コープいしかわの姿

2022年4月1日～2022年9月30日

	予算	実績	前年
宅配事業供給高(億円)	72.5	70.2	72.7
店舗事業供給高(億円)	18.9	18.3	15.4
経常剰余金(万円)	3,369	952	22,639

出資金: 72億5,419万円(UP 5,410万円)

組合員数: 165,366人(UP 621人)

(カッコ内は前月比)

9月度安全確認情報

(8月21日～9月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	297品
定例企画商品	297品
残留農薬検査	2品

組合員の環境貢献度(10月度)

商品カタログ回収率

69.4%

注文書袋・保冷箱内袋回収率

24.4%

理事会だより

2022年度 第6回 10月27日(木)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. 9月度事業・経営報告 承認の件

- 9月10日(土)、災害ボランティア活動に14名の役職員が参加し、小松市中ノ峠地区で浸水した住宅周辺の溝作りや流れ着いた災害ごみの撤去などの作業を行いました。
- 9月9日(金)、10日(土)の2日間、フードドライブを石川東地域協議会が開催し、16名から163点、25kgの食品が提供され、いしかわフードバンク・ネットを通して地域の社会福祉協議会に寄贈しました。
- 動画シリーズ「コープの達人 はまちゃんが行く」では、コープの人気スイーツランキングをテーマに制作し、組合員に配信しました。また、家族で楽しんでも参加できるイベント「4コマ漫画でオチを叫ぶ～コープあるある!～」を企画し、4コマ目に入るオチとなるセリフの募集をしました。
- 店舗事業では、敬老の日の似顔絵掲示、割引率を投票で決定する組合員参加型企画「値上げに負けるな!割引セール」の応援投票などを実施しました。
- 10月より開始する能登地域での移動スーパーコボル便巡回に向け、停留所の開設準備を進めました。

報告されたこと

1. 規程の一部改定について
2. 2022年度損益見通しと下期経営対策について

年末年始 営業日のご案内

年末年始にかけて宅配の配送日や店舗の営業時間が変わります。

12月		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
コープ宅配	配送	12月3回配送 (通常通り)					ケーキ配送			12月4回配送 (通常通り)					年末宅配 (おせちなど)
コールセンター	営業時間	8:30～20:00 (通常通り)					8:30～17:30	8:30～15:00	8:30～20:00 (通常通り)					8:30～17:30	
コープたまほこ コープおおめか コープこまつ	営業時間	9:30～20:30										9:00～ 20:30	9:00～ 20:00		

1月		1	2	3	4	5	6	7	8	9日(月・祝)以降
		日	月	火	水	木	金	土	日	
コープ宅配	配送	休み								1月2回配送(通常通り)
コールセンター	営業時間									8:30～20:00(通常通り)
コープたまほこ コープおおめか コープこまつ	営業時間	休み			10:00～20:30		9:30～20:30			

大雪に備えて! ローリングストックを



ローリングストックとは、普段の生活の中で食べ慣れた食材を備蓄し、食べたらずきで緊急時に備える備蓄方法です。大雪や地震などの自然災害に備え、水・食料品や衛生用品などの生活必需品を多めに買い置きし使ったら買い足すという流れを作りましょう。2018年2月の大雪の際には、交通網が寸断され、組合員のくらしにも大きな影響を及ぼしました。北陸の冬に備え、食料品の備蓄をおすすめします。



コープいしかわの介護スタッフ募集

正規職員募集		パート職員募集	
給与	月給 192,024円～200,024円 ※介護加算手当等含む ※別途 介護福祉士手当: 5,000円 夜勤手当: 4,500円/回 ※介護職員初任者研修修了者以上 または介護福祉士	給与	時給 1,090円～1,099円 ※処遇改善加算手当等含む ※平日8:30以前、17:00以降、 日・祝日手当、深夜勤務手当あり ※介護職員初任者研修修了者 以上または介護福祉士
仕事内容	入居者の日常生活のお世話や介護など ※定員18名	仕事内容	入居者の日常生活のお世話や 介護など ※定員18名
勤務時間	●7:15～16:15 ●8:30～17:30 ●16:00～翌9:00 ●11:30～20:30	勤務時間	①7:15～20:30の間で 1日5～8時間 ②16:00～翌9:00 ①・②いずれも週1日～勤務OK!
休日休暇	●週休2日(シフト制) ●年間休日112日		
待遇 福利厚生	昇給、賞与、退職金(正規)、交通費 労災保険、慶弔見舞金、慶弔休暇など	勤務地	グループホーム戸坂 金沢市戸坂2丁目73番地
お問い合わせ先: ケアセンター戸坂 町出・津田 TEL.076(222)6150			



生協介護のめざす姿

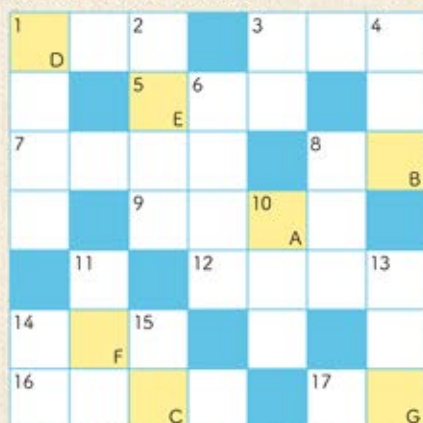
1. ご本人の尊厳をまもる
 2. 自立をめざすケアをする
 3. 自分らしい在宅生活を支える
- 「生協10の基本ケア」を行うことで、ご利用者を寝たきりへとさせず、その人らしい生活を取り戻すことをめざしていきます。

お仕事見学
随時受付中

「どんな職場なんだろう?」「私にもできるかな?」と思っている方も安心♪実際に働いている現場を見てから判断していただけます!

CROSS WORD PUZZLE

□の中の文字をA～G順に並べて言葉を作ってください



正解者の中から抽選で30名の方にコープの商品を差し上げます。

締め切り 12月31日(土)

たてのカギ

1. 刺身のつまやおでんに大活躍の野菜
2. 至る所。
○○○○にちりばめられた伏線
3. 知人。○○を得る
4. 「いづれの御時にか、女御、○○
あまたさぶらひたまひけるなかに…」
(『源氏物語』)
6. シャッキリは○○○○させると治る?

よこのカギ

1. 枝豆は○○○○を若く青い状態で収穫したもの
3. 「○○○○入りコーヒーモナカ」
「○○○○アイスボール」
5. 寝ているときにかくもの
7. 日本の天皇やその一族のこと
8. わかっていてわざとすること
9. 12月31日の○○○○は元旦
12. 限界。タイム○○○○
14. 淡水と海水が混じり合った水
16. 千円札の裏に描かれている湖
17. 寒い日にはく和白くなるもの

応募総数 923 通

正解 920 通

10月号(10月3日発行)の答は「コンニャクイモ」でした。

正解者の中から30名の方にコープの商品をお送りします。



パズルの応募は下の編集室総合企画部行き用紙に答を記入し生協店舗、宅配の担当者へお渡しください。ハガキやホームページ、右記の2次元コードからも応募できます。個人情報、景品発送、紙面編集に使用します。

【宛 先】〒920-2148 白山市行町西1番地
コープいしかわ総合企画部



※当選者の発表は、景品の発送をもって代えさせていただきます。

《Vol.273》機関紙とらいあんぐる 総合企画部行

パズルの答

ふりがな ()
氏名 ()

※紙面に掲載する場合はペンネームまたはイニシャルで掲載。※小学生以下の場合は年齢も記入。

在住市町 ()
組合員コード ()
または電話番号 ()

よかったもの・面白かったものに3つまで○をつけてください。

- ☐ 産地・メーカーをたずねて ☐ みんなのレシピ ☐ みんなの広場
☐ 特集 アイス大好き ☐ あんあんニュース ☐ 組合員の声Q&A
☐ くらしぶらす～おいしい煮魚の作り方～

※記載された個人情報は、景品発送、紙面編集に使用します。

お便り・みんなのレシピ・イラスト(2月号掲載)など 記入欄

コープいしかわの「今」がわかる
コープいしかわ インスタグラム・フェイスブック



毎月不定期で
プレゼント
キャンペーン
実施中♪



コープいしかわ連絡先一覧

●お問い合わせは、コールセンター

0120-759-853 携帯電話からつながります
(月～金 8:30～20:00/土 8:30～14:00)



コープいしかわ 検索

<https://www.ishikawa.coop/contact/form/>
メールからもお問い合わせいただけます

●電話でのご注文は、注文受付専用ダイヤル

0120-502-882

(配送曜日当日 12:00～21:00/翌日 8:00～11:00)

※土曜日11:00～翌週月曜日12:00までは注文の受付ができません。

●コープ共済センター

0120-50-9431 (月～土 9:00～18:00)

●やすらかコール(24時間葬儀受付)

0120-275-580

●ケアセンター金沢デイサービスコープあいあい

076-292-3390 (月～金 8:30～17:30)

●コープたまぼこ

076-292-3338 (9:30～20:30)
※冬期(11/1～3/31)の営業時間

●コープおおめか

076-220-6688 (9:30～20:30)
※冬期(11/1～3/31)の営業時間

●コープこまつ

0761-46-5750 (9:30～20:30)
※冬期(11/1～3/31)の営業時間