

また「コープ共済のあゆみ」や、共済金を受け取られた「コープぎふ組合員さん」からの「ありがとうのメッセージ」の紹介、組合員LPAの活動紹介では、コープ共済のお役立ちをあらためて実感していた

記念講演では、講師に年金のエキスパートとして知られる原令子先生をお招きし「まさかの時の家族の保障」をテーマに講演していただきました。参加された方には「原先生のユーモアのあるお話で楽しく勉強でき、大変参考になりました」「わかりやすい話で、楽しいひとときでした」と好評でした。

9月19日(土)コープぎふ本部会場、10月3日(土)多治見支所会場にて「コープ共済感謝のつどい」を初開催しました。長年コープ共済にご加入いただいている、共済金のお支払いを受けていない組合員さんを対象に、お礼の「感謝状と一緒にご案内をしました。つどいでは、長きに渡り制度を支えていただいていることへの感謝の気持ちを伝えました。コープ共済の良さを改めて知っていただく機会ともなりました。



コープ共済感謝のつどいを開催しました



多く機会となり、コープ共済のことが理解できました。共済に加入してよかったです「ありがとうの声はお子さんの写真も多く、助けあっているんだなと実感できました」といった感想をいただきました。最後は参加された方に花束を贈呈し、コープ共済キャラクター「コーすけ」のお見送りで閉会しました。



*LPAの井戸端会議は今回お休みさせていただきます。

お問い合わせ

コープぎふ共済
TEL 05833706713

9時~17時
月~金曜日

組合員さんの声で

開発改善

長時間使用しても痛くなくらい使いやすいマスクを企画します

組合員さんの声

コープの「使いきりマスク」を長時間つけていると、耳紐の当たっている部分が痛くなります。どうにかありませんか。

声で改善

2015年度は長時間使用しても紐が当たっている部分が痛くなくらいマスクを企画します。立体で口もとも快適です。



あなたのギモンに
おこたえます

A

干草を食べて育った牛の乳からつくられたバターは、淡い黄色または、白っぽい色になります。干草には、カロチノイドの含有量が少ないからです。色に違いがあっても、品質に変わりはありません。

Q

コープバターは、他社のバターと比べると色が白っぽく感じます。色が違うのは、どうしてでしょうか？



2015年度 第5回理事会だより 10/14

1 9月期決算について承認しました

| | 9月期事業結果 単位:百万円 | | | |
|--------|----------------|------|--------|-------|
| | 9月実績 | 予算差 | 累計実績 | 予算差 |
| 商品の供給高 | 2,007 | - 45 | 12,504 | + 16 |
| 総事業高 | 2,077 | - 47 | 12,908 | + 8 |
| 事業経費 | 459 | - 21 | 2,819 | - 110 |
| 経常剰余金 | 22 | + 14 | 158 | + 116 |

組合員数 227,251名 計画比 99.2% (加入 699名)
出資金 40億3,260万円 一人当たり出資金 17,745円

2 2015年度上半期活動のまとめと下半期の課題について確認しました。

3 共同購入事業関連で、組合員さん一人おひとりにご利用いただきやすい注文用紙を目指し、商品案内の食品・スマイル(雑貨)の統合、OCR注文用紙のカラー化を2016年4月から実施する事が確認されました。また、スクロールカタログを電話でも注文可能とし、宅配から共同購入での配達に変更する事が確認されました。

平成27年9月東日本豪雨災害の緊急募金、ご支援ありがとうございました

台風18号の影響で、関東・東方地方の広い範囲で甚大な豪雨災害が発生しました。被害に遭われた皆様に心よりお見舞いを申し上げます。今回の災害に対し緊急の募金活動に取り組み、お預かりした募金を日本生活協同組合連合会が開設した窓口へお送りしました。其々の自治体を通じ、被災された方への義援金と被災地での活動支援金に充てられます。

9月17日(木)~10月18日(日)の期間 店舗、支所、本部での募金箱の設置 商品案内 10月2週~10月4週でのOCR募金

募金の結果 3,236,517円 皆様のあたたかいご支援、ありがとうございました。



おせち料理と保存

お正月、年賀状の準備とともに、おせち料理をどうするか考える時期になってきましたね。伝統料理といえども、年々少しずつ変化するものもあり、共同購入の商品案内や、お店に並ぶ商品も、一昔前にはなかったようなものが並ぶこともあります。



保存性が求められるおせち料理

「お正月は火の神様を怒らせないように、かまどを使わない」といういわれを元に、お重に詰めた料理を年暮れに用意し、年始にいただくおせち料理。いつも料理をつくってくれている人をねぎらうため...という配慮も兼ねており、気持ちのこもった日本ならではのなわらわしです。

そのような背景があるために、おせち料理は、おのずと保存食が中心となっています。ですから昔ながらのおせち料理は、味の濃い総菜や乾物が中心でした。塩分や糖分を高くする、または乾燥させることで、微生物の生育に必要な水分を減らし日持ちを良くしていたのです。



おせち料理の進化

この頃は塩分摂取に気を使っている方も増えつつあり、薄味のおせち料理に期待が寄せられています。

40年ほど前、おせち料理に保存料を用いることで、薄味にしても日持ちがよくなりました。その後、食品添加物を使わなくても、温度管理・衛生管理の徹底や、包装資材を工夫するなど、さまざまな努力により、以前より薄味のおせちが増えています。

また外国の食材や、見た目に美しい惣菜が使われるようになり、生協では厳しいチェックのもと、皆さんにお届けしています。

年末迎春商品は...

みなさんに安心してお正月を迎えていただくために、工場点検や検査を強化し、年末まで品質管理のチェックを続けています。今年もぜひ、生協の年末迎春商品で良いお年をお迎えください。

コープのお店では

アレルギーに配慮したクリスマスケーキ(卵・乳・小麦 不使用)、おせち(卵・乳・小麦・エビ・そば・落花生・かに 不使用)も予約でご利用いただけます。



わたしの
ひとこと

「今月のクイズ」を夫婦で楽しみました。久しぶりに2人で向き合えた時間も(笑)コープさん、ありがとう！ | 多治見市 デイジーさん |



わたしの
ひとこと

わが家の老犬(18歳)を見ていると後ろ足から衰えていくので、人間も一緒だなと思い、犬の散歩の後、毎日20分程ランニングをしています。 | 岐阜市のむさん |