

「やっぱりコープのお店でなきゃ」新長良店オープンしました!

11月27日(金)、長良店(岐阜市)が新しく建て替えてオープンしました。

オープンまでには、新しいお店がより組合員さんの声におこたえでき、気持ちよく買い物していただけるよう、組合員さんと職員による「新長良店をつくる会」を立ち上げ、検討してきました。オープン式では、「新長良店をつくる会」を代表し、組合員理事の林喜美子さんより、1991年に長良店がオープンしてからこれまで、たくさんの方にご利用いただき、くらしの中の思い出とともに長良店があること、また年月が経過する中で、様々な要望や期待が高まり、建て替えにいたったことなどをお話いただきました。



通路も広くなりました



よる9時30分まで
お待ちしております!



オープンを
待ちました!

「待ってたよ」「楽しみにしていたよ」とうれい声をたくさんいただきました。コープぎふのお店は、組合員さんのご意見やご要望を実現する、「組合員さんかオーナーのお店」です。ぜひ来店ください。

新長良店は組合員さんの声で商品や品揃えを変えていくお店です

私のくらしにあった大きさ・量目



たまごの1個売り



野菜もくらしにあった大きさをお選びいただけます



惣菜もお一人分から

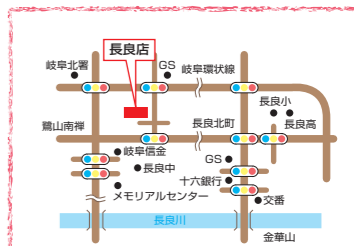
組合員さんの声からできたコーナー



離乳食、介護食コーナー
アレルギー対応食コーナー



減塩・低塩食品コーナー



〒502-0815
岐阜市福光南町7番17号
☎ 0120-863-948

あさ 9時30分～よる 9時30分
土曜日・日曜日
あさ 9時～よる 9時30分



ライフプランアドバイザー
の井ノ戸 幸恵 さん

LPA 大竹悦子

老後破産と
ライフプラン

最近テレビや雑誌で、老後に貯蓄が底をついた「老後破産」が話題になっています。「あなたも他人事ではない...」そんな言葉に、危機感を持たれた人もいるでしょう。現に私も、暗い気持ちになりました。

「病気のためにまとまったお金が必要になった」「年金生活になったが生活のレベルを落とせず貯金を切り崩してしまっ」「親の介護のために仕事を辞めざるを得なくなり収入が途絶えた」「非正規雇用だったため年金が少ない」など、社会の抱えている問題と直結しているものもあります。

不安ですが、このような中でも私たちにできることはあります。今こそ、今後のライフプランを見直すいい機会です。

子育て家族

教育費、住宅購入などのライフプランを描いてみましょう。それには、〇〇年後に△△万円のお金が必要になるというマネープラン、必要なお金を貯める為の家計のやりくりや、働き方など、どんな手段を講じるのかも考えましょう。

子育てを終えた家族

教育費の支払いを終え、ホッとついとい財布の紐が緩むという話も聞きます。そんな

な世代もライフプランを描いてみると、これからどうすればよいのか、自ずと分かります。年金生活で、毎月5万円ずつ貯金をおろしていって1年で60万円。1000万円貯金があっても17年で底をつきます。おろす額が多ければさらに短期間で貯金はゼロに。

長期の視野に立つて考えると、いろいろな対策を講じることが出来ます。貯金を増やす、保険を見直す、生活のムダを減らす...きつとできることはあるはず。備えあれば憂いなし。気づいたときははじめ時!さっそくあなたも、ライフプランを立ててみませんか。

また、豊かな老後を過ごすには、お金の問題だけではありません。困った時に互いに助け合える人たちが、楽しみや生きがいを共有する人たちが、傍にいてくれたらいいですね。井ノ戸会議は、脳の活性化にも効果的だです。

LPA(ライフプランアドバイザー)の会では、ライフプランの立て方・くらしの保障の見直しなど、組合員さん向けの学習会を行っています。

お問い合わせ

コープぎふLPAの会事務局 月～金曜日
TEL 058-370-6713 9時～17時

? あなたのギモンにおこたえします

Q 「本みりん」と「みりん風調味料」の違いは?

一番の違いは、アルコールが含まれているかいないかです。本みりんは、アルコールが14%前後含まれているため酒類に属し、酒税が課せられています。みりん風調味料はアルコールが1%未満に抑えられており、調味料に分類されるため酒税がかかりません。そのため本みりんよりも、みりん風調味料の方が、価格が安くなります。

A 調理効果は、基本的に変わりません。本みりんを和え物やドレッシングなど加熱しない料理に使用する場合は、加熱してアルコール分を飛ばす必要がありませんが、みりん風調味料は、その必要はありません。



Q 「便利とうふ」は冷凍なのに、滑らかな食感が保たれているのでしょうか。

A 豆腐を冷凍すると、水分が氷の結晶となり豆腐組織を壊してカスカスになってしまいます。「便利とうふ」は、氷の結晶が大きくなりながら内部まで急速冷凍するので、豆腐組織を壊すことがありません。副原材料である微量の澱粉が、組織細胞に広がって細胞を強化しています。これにより保水性が保たれ、長期間保管しても水分

A が抜けにくく、解凍してもまるで生の豆腐のようなツルツルした食感が楽しめます。



わたしの
ひとこと

先日子どもが緊急入院しましたが、1週間ほどで退院できました。CO-OP共済に加入していたので給付金があり、入院費が相殺できました。 | 岐阜市 田中さん |

東京の息子のところへ行ってきました。家では車ばかりで運動しないけれど、とにかくよ〜く歩きました。電車って大変ですね。 | 揖斐川町 ゆうさん |

わたしの
ひとこと