

おしゃべり・かわら版

2019年
1月号
発行日/2019年1月7日
Vol.202

2019年がみなさまにとってよいお年となりますように

おしえて!おしえて!

野菜のワイン漬 けの作り方

色々な野菜を使った、ワインで漬ける漬物の作り方を教えてください。

〔宇都宮センター〕
I.Eさん

鉄分の摂れる レシピ

中学生の息子がたまたま貧血になります。鉄分の摂れるレシピをおしえてください。

〔壬生センター〕
まめこさん

冷凍クリームコロッケ の上手な揚げ方

冷凍のクリームコロッケは中身が出てしまったり温度調節も難しく、油もはねて揚げるのが大変です。上手な揚げ方があったらおしえてください。

〔小山センター〕
組合員さん

赤ちゃん返りした 3歳の息子への対応

3歳の息子の赤ちゃん返りに悩んでいます。下の子が4カ月で手がかかっていますが、今までできていたことができなくなったりしています。どこまで許していいのかわかりません。みなさんはどうされていますか。

〔芳賀センター〕
組合員さん

未就園児の昼食

未就園児の子供がいます。普段はおにぎりやミックスベジタブルを使った簡単な昼食を食べさせています。みなさんは何を食べていますか。簡単にできる昼食があったらおしえてください。

〔芳賀センター〕
組合員さん

ベニヤ板の壁の 両面テープ跡の 落とし方

ベニヤ板の壁に貼った両面テープの跡の落とし方でよい方法があったらおしえてください。

〔宇都宮センター〕
組合員さん

おしえてあげちゃいます!



※今回「魚の干物の塩分を抜く方法」には声が寄せられませんでした。また「年配でも簡単に手作りできるレシピ」(2018年10月号に掲載)は2ページで紹介しています。

フローリングの皮脂汚れの取り方 (2018年11月号に掲載)

オレンジ(みかんでも可)3~4個分の皮を水2カップで15~20分煮た後、皮を取り出し、その煮汁で床をふきます。皮脂汚れがポロポロと取れワックス効果もあります。ちょっと重労働かもしれませんが、ピカピカになります。(芳賀センター T.Hさん)

室内干しのおい対策 (2018年11月号に掲載)

除湿機を使うと、雨天時でも結構カラッと乾きます。(芳賀センター T.Hさん)

チューリップを毎年咲かせる方法 (2018年11月号に掲載)

球根は水気を嫌うので、10月~11月頃に水はけのよい土に球根を植えます。土が乾かないように水やりし、栄養を与えます。球根には寒さと日光と適切な水分が重要です。6月頃花が落ち、葉が茶色になった頃、球根を掘り出して日の当たらない風通しのよい場所で保管します。(芳賀センター イエローさん)

おからを使ったレシピ (2018年11月号に掲載)

ハンバーグのパン粉の代わりにおからを使います。また、じゃがいもとおからで、おからコロッケを作ります。ヘルシーでおいしいですよ。(足利センター えりママさん)

おからの煮物の残りを餃子の皮に包みフライパンで焼き、餃子と同じようにタレを付けて食べます。ひじきの煮物の残りなどでも同じようにしています。(宇都宮センター H.Kさん)

【おからサラダ】

材料: おから200~300g、玉ねぎ1/2個、きゅうり1本、人参1/2本、ツナ缶1缶、マヨネーズ適量、ハロートレッシング適量(生協で注文)、塩適量

作り方:

①大きめのボウルに輪切りにしたきゅうりを入れ、塩を振っておきます。出てきた水分はそのまましておきます。②おから、いちょう切りにして茹でておいた人参、みじん切りにした玉ねぎ、ツナ缶を汁ごと①に入れます。③マヨネーズ、ハロートレッシングで味付けをしてできあがりです。おからがきゅうりの水分とツナ缶の水分を吸うので、ポテトサラダくらいの柔らかさになるようにハロートレッシングよりもマヨネーズを多めに入れるといいと思います。(足利センター K.Tさん)

【ポテトサラダ風おからサラダ】

①玉ねぎ・きゅうりを薄くスライスします。②ベーコンは5mm幅に切り、フライパンで少しカリカリになるまで炒めます。③おからの水分が多いときは電子レンジで加熱して水分を飛ばしておきます。④ボウルに①②③を入れてマヨネーズで和えて、お好みで塩・こしょうで味を調べてできあがりです。具材はお好みで色々変えてもいいと思います。おからはハンバーグに混ぜてもよし、ドーナツにすると糖質オフのヘルシーおやつにもなります。(日光センター ぼべたんさん)

にんにく・根しょうがの保存方法 (2018年11月号に掲載)

にんにくは新聞紙に包んで、冷蔵庫で保存します。根しょうがは新聞紙で包み、ポリ袋で軽く覆って冷蔵庫で保存します。こうするといつまでも保存できます。葉ねぎ、じゃがいも、人参、レタス、キャベツ等にも応用できます。玉ねぎは新聞紙で包み、かご等通気性のよい物で保存します。新聞紙は乾いたものを使用します。(小山センター E.Oさん)

にんにくはスライスして、1回分ずつ平らにラップに包んで、ジッパー付き保存袋に入れて冷凍します。根しょうがは、よく洗って皮の気になる人は皮をむいてスライス、千切り、すりおろし等にして、1回分ずつ平らにしてラップに包んでジッパー付き保存袋に入れて冷凍しています。使用する時は、そのまま鍋に入れれば使えるので便利です。(足利センター えりママさん)

にんにく、根しょうがはそれぞれすりおろして、ジッパー付き保存袋に平らに入れて冷凍して割って使います。しょうがは凍るので、シンクの角等でたたいて割ります。にんにくは凍らずに固まる感じなので、その都度手でむしり取るようにして使用します。しょうが・にんにくどちらもすりおろしや、千切り等、ジッパー付き保存袋で冷凍保存が可能なので、ぜひお試しください。(日光センター おかあはんさん)

にんにくは皮をむき、洗ってジッパー付き保存袋に入れ冷凍します。使いたい時は水ですぐ戻ります。根しょうがは洗って皮をこそげ取り、ジッパー付き保存袋に入れて冷凍します。使う時はそのまますりおろすか水で戻します。冷凍のまますりおろすと生の時より細かくおろせます。にんにくも、しょうがも一年中新鮮なまま使えます。(芳賀センター G.Kさん)

- にんにくは黒にんにくにします。作り方は皮のまま炊飯器に入れ、保温のスイッチで10日~13日位入れておきます。しかし、炊飯器に臭いがついてしまうので、古い炊飯器を使用します。冷ましてから、海苔の缶等に入れて保存します。常温で1年中長持ちします。おいしいのでそのまま食べています。おかげで健康です。
- にんにくは、瓶等に皮を剥いて入れ、空気に触れないように被るくらいの量の酒・みりん・しょうゆをお好みの味にして漬けておきます。常温で1年以上持ちます。にんにくはみじん切りに、タレもチャーハンや炒め物に使います。
- にんにくは、皮を剥いて瓶等でらっきょう酢に漬けて保存します。少し青くなりますが気にせず、にんにくの味が強めに残るので、みじん切りにして使用してもおいしいです。
- 根しょうがは洗って冷凍します。使い方はそのまま鍋に入れたり、すりおろしたり、魚を煮る時スライスにします。大きい方がやりやすいです。小さい物は、すりおろしてラップに薄くのばし、カールルーのように箸で区切りをつけ冷凍します。数時間後に手で割ったものを小分けにしてラップで包みます。それを、牛乳パックの上を切り取った物の中に入れて冷凍します。いつまでも使えて冷凍庫から取り出すとすぐに戻ります。豆腐の上に乗せて食べたりしています。
- 根しょうがは、スライスしてざるに干しておきます。カラカラになったらそれをミキサーで粉にして、パウダー状になったものを海苔の小瓶等に小分けして保存します。香りを逃したくないので、ラップをしてふたをしっかりしておくことがおすすめです。(小山センター S.Mさん)



楽しく！おいしく！便利に！



年配でも簡単に 手作りできるレシピ

おしえて！おしえて！

年配でも食べやすく、あまり火を使わない、短時間で簡単に作れるレシピをおしえてください。

日光センター 組合員さん (2018年10月号に掲載)

組合員さんの声を受けて、おしえて！おしえて！の他に、日光センターの配達担当さんが他の組合員さんからレシピを募集しました。今回は、おしえてあげちゃいます！に寄せていただいたレシピと募集したレシピの一部をご紹介します。

おしえてあげちゃいます！

■ ツナとまいたけの炊き込みご飯 (宇都宮センター K.Mさん)

- 【材料】
 ツナ缶(油漬け) …… 1缶
 人参 …… 5センチ
 まいたけ …… 1パック
 米 …… 2合
 ポン酢しょうゆ …… 70ml

- 【作り方】
 ① 米は洗ってざるにあげ、約30分おいておきます。人参は細切りにし、まいたけはほぐしておきます。
 ② 炊飯器に米・ポン酢を入れ、水を2合の目盛りまで注ぎ混ぜます。
 ③ 人参・まいたけ・ツナ缶を汁ごと順に広げてのせ、普通に炊いたらできあがりです。

■ あんかけ厚揚げ (足利センター S.Tさん)

- 【材料】
 厚揚げ …… 1枚
 えのき …… 50g
 大豆水煮 …… 20g
 若鶏パラパラミンチ …… 20g
 めんつゆ …… 適量
 水 …… 適量
 みりん …… 適量

- 【作り方】
 ① 材料は好みの大きさに切ります。
 ② 鍋に水・めんつゆ・みりんを合わせて①を煮ます。
 ③ えのきで少しとろみが出ますが、お好みであんかけ風にしてください。

■ 炊飯器でつくる鶏肉レシピ (足利センター I.Mさん)

- 【材料】
 鶏もも肉 …… 1枚
 マーマレードジャム …… 1瓶
 しょうゆ …… 大さじ2
 水 …… 適量

- 【作り方】
 材料を全て炊飯器に入れ、材料が被るくらいの水を加えて、普通に炊いたらできあがりです。できあがったところに、ゆで卵の殻をむいて入れ、少し保温しておくとも味付け卵もできますよ。

■ 炊飯器で作る大根レシピ (足利センター I.Mさん)

- 【材料】
 大根 …… 1/2本
 ツナ缶 …… 1缶
 みりん …… 大さじ1
 しょうゆ …… 大さじ1
 砂糖 …… 小さじ1
 酒 …… 大さじ1
 水 …… 大さじ2

- 【作り方】
 ① 大根をいちょう切りか乱切りにしておきます。
 ② ①とツナ缶、調味料をすべて炊飯器に入れて、普通に炊きます。
 ③ 炊いたら電源を切り、そのまま置いて、味が染みたらできあがりです。ツナ缶を豚バラ肉にしてもおいしいです。

日光センターの担当さんが募集して寄せられたレシピ

■ 電子レンジで豚バラ白菜 (日光センター U.Nさん)

- 【材料】
 白菜 …… 1/4個
 豚バラ肉 …… 200g
 塩・こしょう …… 適量

- 【作り方】
 ① 白菜・豚バラ肉を食べやすい大きさに切っておきます。
 ② 深型のどんぶりに①の白菜と豚バラ肉を交互に詰めていき、塩・こしょうを振ってふたをして500Wの電子レンジで5~6分加熱します。火が通ったら、ポン酢にからしを溶いたものをつけて食べるとおいしいです。

■ レンジで牛肉甘辛煮 (日光センター 組合員さん)

- 【材料】
 牛肉切り落とし …… 100g
 エリンギ …… 1本
 長ねぎ …… 1/5本
 ごま油 …… 小さじ1
 すき焼きのたれ …… 小さじ2
 テンメンジャン …… 小さじ1
 白ごま …… 小さじ1
 塩・こしょう …… 少々

- 【作り方】
 ① 牛肉にAを混ぜておきます。
 ② エリンギ・ねぎを斜め薄切りにしておきます。
 ③ 耐熱皿の真ん中に②を置き、周りに①を置きます。軽くラップをして600Wの電子レンジで3分加熱したらできあがりです。おかずとしても、ご飯に乗せて丼にしてもおいしいです。

■ なすの煮びたし (日光センター K.Sさん)

- 【材料】
 なす …… 2本
 めんつゆ …… 大さじ4
 (ストレートタイプ) 大葉 …… 3枚
 おろししょうが …… 小さじ1/2

- 【作り方】
 ① なすのへたを切り、ラップで包んで600Wの電子レンジで5分加熱してから流水にさらし、粗熱が取れたら手で4等分に裂いておきます。
 ② 大葉をみじん切りにしておきます。
 ③ 容器に①・②・めんつゆ・おろししょうがを入れて混ぜ、お皿につゆごと盛り付けたらできあがりです。

■ きゅうりとピーマンの塩こんぶ和え (日光センター T.Mさん)

きゅうりをうす切りに、ピーマンを千切りにします。(さっと湯がいてもよいです) 塩こんぶで和えたらできあがりです。

■ 簡単さばの味噌煮 (日光センター H.Eさん)

骨抜きさばの半身1枚を食べやすい大きさに切り、味噌・砂糖・酒・水各大さじ1を混ぜた物と一緒に耐熱皿に入れて、ふたをして、600Wの電子レンジで2分加熱したらできあがりです。

■ しらすの簡単丼 (日光センター K.Sさん)

しらす干し・梅干し・きざみのり・青しそをご飯に乗せて簡単丼ができます。そこに汁かお茶をかけてアレンジを楽しめます。

■ さばの炊き込みご飯 (日光センター K.Sさん)

さば缶としょうが(すりおろしても刻んでもよいです)を通常の水加減にしたお米に混ぜて炊き込みご飯にします。

★ **声をお寄せください!** 「ためしてみました」「こんな食べ方あります」など、3ページ下段の用紙でお寄せください。

ほっ、ほっ、ほっとな話

いつまでも頼られる担当として

私自身がお誘いしてご加入いただき、2年間担当させていただいていた組合員さんが、急に引っ越すことになり、とちぎコープを脱退されることになりました。組合員さんは、栃木県が地元ではないためお知り合いがいなかったため、配達の際お互いに育児の悩みを話し合ったり、赤ちゃんの時から知っているお子さんとお話しをしていました。転居先でも引っ越してすぐコープに加入されたようですが、小さいお子さんの育児もあり、バタバタと慌ただしい生活を送っていらしたようです。そのような中お子さんが怪我をしてしまい、とちぎコープでは共済に加入されていたので転居先の配送センターに連絡をされたそうですが、その際の対応に不安を感じ以前の担当者だった私に連絡をくださいました。まずは、組合員さんの気持ちを受け止め、1分1秒でも早く不安をなくしてあげなくてはという思いでお話を伺いました。組合員さんには一旦落ち着いていただいた後、共済の管理センターに確認したところ、転居の手続き中ではあるけれどもきちんと保障も継続しているとのことだったので、そのことをお伝えしました。組合員さんはほっとされた様子で「忙しいのに、親身になって対応してくれて本当にありがとう」とお礼を言ってくださいました。今後も自分のできる範囲で組合員さんのお役に立てるように、一人ひとり丁寧に対応し、組合員さんの気持ちや立場に立って質問・疑問にしっかり答えられるようにしていきたいです。



小山センター
町田美加 担当

組合員さんからこのようなメッセージをいただきました

ある日の夜お店に行った時、息子がぐずって大泣きしてしまいました。かなりの大声だったので、レジ待ちをしながらかなり焦ってしまいました。するとレジの方が「眠たくなっちゃたかな」と声をかけてくださったり、風船を持って来てくださった方や「お母さんががんばってるわね。大丈夫よ」と言ってくださった方、多くのスタッフの方に助けていただきました。ご迷惑だったでしょうに…。本当にありがとうございました。私も息子もコープ大好きです。



今後も、その場その場で最適と思われる対応をするように心がけていきたいです。コープ鶴田店 レジ担当

12月度 理事会だより

●11月度まとめ

とちぎコープ全体の総事業高は23億3107万円で、経常剰余金は5432万円でした。1150人の新しい組合員さんをお迎えしました。

●第30回通常総代会の開催計画について確認されました。

●コープ共済連臨時総会「代議員候補者」の選出について確認されました。

●理事協議会報告

2018年11月20日に、今回で3回目となる声の商品案内を利用されている方の交流会を開催しました。今回2名の配達担当者も参加しました。参加された組合員さんからは「今後も同じ立場の人同士の交流の場を定期的に開いてくれたら嬉しい」との声があった一方で「様々な場に参加したい、社会参加をしていきたい」との声もありました。今後おしゃべり交流会へのお知らせをし、ご参加いただけるよう取り組んでいきたいと思っております。そして、他の様々な場も参加が可能であればお知らせをしていくこと

も必要ではないかと思いましたが、今回の交流会を通して、印象的だったのは、目の不自由な方達が、様々な情報を得て健常者と同じようにくらししていきたいと思われていることを知ることができ、自分達の気付きとなりました。今回いただいた声を受け止め、それぞれの立場で活動や事業等できることから取り組んでいくことが大切だと思いました。

●栃木県生協連報告

- 2018年度第3回理事会を開催。全ての議案を確認しました。
- 理事長・専務会議を開催し、社福祉法人合掌苑の森理事長より「人を大切にする経営と生産性の向上」を伺いました。
- 第13回うつつのみや食育フェアに出展。パネル展示とクイズを行い500名以上がブースを訪れました。
- 10/1、プラスチックごみ汚染についての学習会を開催しました。(講師：共同通信社、井田編集委員)
- 10/22、憲法学習会を開催しました。(講師：伊藤 真弁護士)
- 10/21、とちぎ協働まつりが開催され、子育てエリアに参加協力し

ました。

- 第3回とちぎ消費者ネットワーク幹事会を開催。「相続法改正の概要」学習会と、白鷗大消費者カレッジ開催報告等がありました。
- 10/11、県・とちぎ食の安全ネットワーク共催「とちぎ食品安全フォーラム・知って、なっとく！食品の表示」を開催しました。

11月度の経営状況について

11月度(単月)	実績	2018年度累計(4月度～11月度)	実績
総事業高	23億3107万円		179億4662万円
事業総剰余金	5億6834万円		43億9016万円
事業経費合計	5億2899万円		43億1682万円
経常剰余金	5432万円		1億9088万円
組合員数	25万6246人		平均出資金 2万9452円

●商品検査レポート 11月度の商品検査件数 (毎月下記の検査を実施しています。)

検査の種類	微生物や食品中に残留する化学物質等の検査										食品の品質を確認する検査			食品の表示を確認する検査			調査		合計
	検査の項目	微生物検査	残留農薬	動物用医薬品	食品添加物	硝酸濃度	汚染物質等	カビ毒	ヒスタミン	放射性物質	遺伝子(微生物)	官能検査	品温検査	品質	特定原材料	栄養成分	肉種・品種・産地判別	お申し出品検査(左記以外)	
11月度検査数	1,560	104	18	17	0	43	11	43	218	11	0	24	109	44	54	43	0	254	2,553
2018年度検査品目累計	12,037	691	149	154	0	63	122	342	1,409	100	6	204	572	326	555	93	3	4,921	21,747

募金活動にご協力ください

コープデリでの募金 …OCR注文書・eフレンズから募金ができます。

募金の種類	6桁注文欄記入番号
「ふれあいコープ」福祉事業支援募金(寄付金)	2 8 6 5 6 7 - □
※東日本大震災復興支援募金	2 8 6 4 4 3 - □
※ユニセフ募金(一般募金)	2 8 6 4 0 1 - □
盲導犬育成支援募金	2 8 6 5 4 1 - □
くらし・平和活動支援募金	2 8 6 4 1 9 - □

*****募金の方法*****

募金は、OCR注文書の6桁コード注文欄に記入します。例えば盲導犬育成支援募金は、「286541」と書き込み、数量を1と記入すると100円、10と記入すると1,000円の募金になります。数量は2桁までご記入いただけます。また※の付いた募金は貯まったポイントでの募金も承っております。ポイント募金については配達担当者までお尋ねください。

店舗での募金

レジで募金を受付しています。サービスカウンターやサッカー台(精算を終えた品物を袋に入れるための台)などに募金箱をご用意しております。



とちぎコープはレジ袋削減に取り組んでいます。

1月号

寄せられた“声”が広がります!

きいて！
きいて！
私はこうしています
…など、なんでもお気軽にお寄せください。

事業所名【 _____ センター・配達曜日() 】
 【 _____ 店】(センター名・店名をご記入ください)
 お名前 _____ ペンネーム可
 お電話 (_____) - _____ 氏名掲載を希望しない()

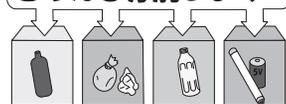
※氏名掲載を希望されない方は、「氏名掲載を希望しない」に○をご記入ください。いただいた個人情報は、商品案内・機関誌・ホームページなどで生協名・氏名・メッセージの掲載に使用し、その他の目的には使用しません。氏名掲載を希望しない場合はインシヤル・ペンネームなどで掲載させていただきます。

へえ〜、そうなんだ!

「混ぜればごみ、分ければ資源に」

〜コープデリ連合会 エコセンターを見学してきました〜

きちんと分別しよう!



先月号ではプラスチックごみの問題を取り上げ、私たちにできることの一つとしてリサイクルを提案しました。そこで今月号は、実際にとちぎコープのリサイクルを行っているエコセンターを見学してきましたのでご報告いたします。

とちぎコープはコープデリ生活協同組合連合会(コープデリ連合会)の一員です。コープデリ連合会は関東信越の8都県の生協が加盟する事業連合で、商品の仕入れやカタログの作成等様々なことを共同で行っています。リサイクルの取り組みについても、コープデリ連合会と協力し、千葉県野田市にあるエコセンターで取り組みを進めています。こちらでは、環境に配慮しCO₂削減のため、コープのお店や宅配で出た物を商品納入の際に回収し、異物を取り除いて圧縮したり、容積を減らしてリサイクル工場に引き渡しています。エコセンターでは午前6時から午後4時までは店舗・宅配センターから回収した物を圧縮し、午後10時から翌午前6時までは店舗・宅配センターから回収した物を品目別に仕分け処理しており、その日受け入れた物は、その日のうちに処理するため、稼働を止めるのは全店舗が休みの1月1日のみということでした。

〈とちぎコープで回収している資源物〉

飲料用の紙パック・ペットボトル・ペットボトルのキャップ・たまごパック・食品発泡トレイ・商品カタログ・ミールキットの新容器・商品やカタログのお届け用のポリ袋・OCR注文書・透明の食品トレイ(店舗のみ)・アルミ缶(店舗のみ)

●飲料用の紙パック・商品カタログ・たまごパック・食品発泡トレイ・透明の食品トレイ

全て異物を取り除いた後、それぞれ大型のベルトコンベアを使って圧縮し、リサイクル工場に運ばれます。飲料用の紙パックは古紙と混ぜてトイレットペーパーに生まれ変わります。コープのコアノンロールにも使われています。商品カタログは圧縮してリサイクル工場へ運ばれます。その後再生紙、新聞に生まれ変わります。



●ペットボトル

袋の中身を台の上に出し、ペットボトル以外の異物の混入がないか人の手で確認しています。汚れたままの物・ラベルやキャップが付いたままの物・ヨーグルトの容器・洗剤の空ボトル・牛乳パック等が混入していることもあり、分別に手間がかかるようでした。分別後は圧縮され、リサイクル工場へ運ばれ、ペットボトル・たまごパック・ユニフォーム等に生まれ変わります。ペットボトルは季節によって量の変動が大きく、特に2018年の夏は猛暑だったため、たくさん運ばれてきたとのことで大変そうでした。



●アルミ缶

店舗のみで回収しています。袋の中身を台の上に出し、アルミ缶以外の異物の混入がないか人の手で確認しています。アルミ缶の中の異物にはスプレー缶、カセットコンロのガス缶、スマートフォン、包丁、ライター等、事故につながる危険な物が含まれていることもあるそうです。異物を取り除いた後はプレスしてリサイクル工場に運ばれ、アルミ缶やサッシ等に生まれ変わります。



●商品やカタログのお届け用ポリ袋

宅配センターから搬入された状態で取引先に引き渡しています。自動車の部材や配電管(パイプ)等に生まれ変わります。

●リサイクルされずごみとして処分された物

ラベルが貼ったままのたまごパックや分別されていないごみは、廃棄物として有料で処理されるそうです。また、スプレー缶・ハサミ・ライター等の危険物も混ざっており、出す側がきちんとリサイクルできるように分別することが大切です。



わたしたちにできること

エコセンターの職員さんから「いつもきれいにリサイクルに出していただきありがとうございます。コープで出した物は回収してリサイクルすることで、限りある資源を大切に使用して、循環型社会の実現に貢献できます。ただ、配達トラックは組合員さんに商品をお届けすることが一番の目的なので、リサイクルを出される場合はきちんと洗って分別し、まとめてではなく、こまめに出してください」とのお話がありました。

混ぜてしまえばごみになる物も、分別すれば資源になります。多くの物がごみではなく資源になるよう私たちも一緒にリサイクルに参加しましょう。

HOT!情報

とちぎコープ NPO法人 助成金募集

NPO法人(特定非営利活動法人)として法人格を有し、栃木県内で1年以上の活動実績のある団体とします。

[応募期限]
2019年1月20日(日)

※とちぎコープのホームページから「申込用紙」をダウンロードして申請してください。
⇒ <http://tochigi.coopnet.or.jp/>

ご協力ください! HAN-GAR・FREE・WORLD 書損じハガキ回収キャンペーン

国際協力NGO「ハンガー・フリー・ワールド」は、飢餓や貧困のない世界を創るために活動しています。とちぎコープでは、毎年組合員さんから書損じハガキ等をお寄せいただき、寄付を行っています。

【寄付の方法】

専用の封筒をご利用ください。

- 専用封筒は 宅配は1月21日からの週にお届けします。店舗はサービスカウンターに置いてあります。
- 品物を入れて配達担当または店舗サービスカウンターへお渡しください。
- 封筒はポストへ投函することもできますが、切手をお貼りくださいますと、その分も寄付となります。

[受付期間：2019年5月末まで]

【寄付できる品物】(専用封筒に詳しく記載されています)

- 書損じ、未使用の年賀ハガキや官製ハガキ
- 未使用切手・使用済み切手・商品券
- 未使用テレホンカードやプリペイドカード
- 中古ゲームソフト・貴金属や宝石類等

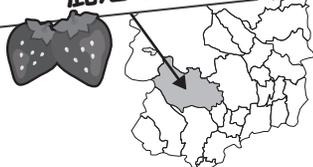
※お預かりした物は返却できませんので、ご確認の上、ご寄付ください。

※個人情報の管理はハンガー・フリー・ワールドが行い、第三者に開示しません。



お問い合わせ とちぎコープ生活協同組合 総合企画室 電話：028-634-5117(月～金 午前9時～午後6時)

栃木県の中山間地域紹介 ~鹿沼市~



鹿沼のおいしい「いちご」を味わって

鹿沼市花木センター観光いちご園(通称：ベリーちゃんハウス)では30分食べ放題でおいしいいちごを存分に堪能いただけます。人気の品種「とちおとめ」の他、その果肉の柔らかさのため市場にほとんど出回ることのない幻のいちご「とちひめ」も味わうことができます。もちろん「とちひめ」も食べ放題! オープンは1月5日(土)です。オープン当初は混雑が予想されますので、ご来園3日前までにご予約ください。

予約・お問い合わせ先：鹿沼市花木センター観光いちご園 電話：0289-76-1000