

おしゃべり・かわら版

2019年
11月号

発行日／2019年11月4日

Vol.212

おしえて！おしえて！

洗濯物が
ごわごわにならない方法

粉石けんを使用していますが、洗濯物が徐々に固くなっていきます。ごわごわにならない方法をおしえてください。

〔小山センター〕
O.Eさん

野菜の保存方法

野菜の保存方法で、こんなのがよいというのがあればおしえてほしいです。

〔日光センター〕
組合員さん野菜中心の
作り置きおかずのレシピ

家族のために食事の栄養バランスをととのえたいです。野菜中心の作り置きおかずのレシピをおしえてください。

〔小山センター〕
組合員さん消化がよく
やわらかい食べ物

手術したばかりで一度にたくさん食べられません。流動食とまではいきませんが、消化のよい、やわらかい食べ物をおしえてください。

〔足利センター〕
組合員さんポンプ式のジェル状の
化粧品を使い切る方法

ポンプ式のジェル状の化粧品が、最後まできれいに使い切れず、もったいないです。みなさんはどのように使い切りますか。

〔芳賀センター〕
H.Tさん

おしえてあげちゃいます！



※今回「冷凍食材を組み合わせでできる簡単レシピ」「山芋麩を使った料理」「和食の基本が身に付くレシピ」には声が寄せられませんでした。

小松菜を使ったレシピ（2019年9月号に掲載）

炒め物と味噌汁等、茎と葉を別のお料理に使ってみるのはどうですか。私もグリーンBOXを利用しています。茎は細かく刻んで卵焼きに、葉は鶏肉と炒めてねぎ塩だれで味付けするのがお気に入りです。時々逆にしてもおいしいです。

（芳賀センター O.Aさん）

小松菜は葉の部分と茎の部分を分けて利用するとよいようです。葉は1～2cmにざく切りしてフライパンでから炒りし、ごま油を全体にまぶして炒め、みりん・しょうゆ・めんつゆ・水で味付けし、油揚げまたはしらすを加え味をしみこませます。茎はなす、いんげん、にんじん、油揚げ等で味噌汁にします。

（西那須野センター M.Tさん）

小松菜は株のまま熱湯をかけてしんなりさせ、少し置いたら水をかけて冷まして絞り、密閉容器に並べてしょうゆを入れ漬け込みます。1～2日経つと野沢菜しょうゆ漬けみたいになり、おいしいです。油揚げと茹でた小松菜のおひたしもおいしいですよ。

（小山センター 組合員さん）

味噌汁もおいしいですよ。①小松菜と卵の味噌汁。具は小松菜のみです。小松菜が煮えたら溶き卵を回し入れて火を止め、ふたをして3分ほど置きます。最後に粉末だしと味噌を入れてできあがり。②小松菜と油揚げの味噌汁。小松菜と油揚げを一緒に煮ます。煮えたら粉末だしと味噌を入れてできあがり。シンプルですが、子どもがよく食べるので度々作ります。おすすめですよ。

（足利センター じゅんじゅんさん）

小松菜1袋の半分を洗って5cm幅に切り茹でます。きゅうりは1本を薄く輪切りにし、塩を振ってもんでおきます。生姜は半片を千切りにします。小松菜ときゅうりを絞った物に生姜・ごま油大さじ1・しょうゆ小さじ1/2・酢小さじ1・塩少々を和えてできあがりです。

（芳賀センター イエローさん）

残り物を使った簡単レシピ（2019年9月号に掲載）

ひじきの煮物で炒り豆腐はいかがですか。木綿豆腐の水を切って、ひじきの煮物に加えて煮ます。めんつゆで味を調整して溶き卵を入れ、全体に混ぜてできあがりです。煮汁が残らない位に作ると、しっとりふりかけという感じです。

（西那須野センター M.Tさん）

我が家では春巻きの具が残ると溶き卵に混ぜて焼き、甘酢あんをかけて天津飯風にします。

（宇都宮センター ママチャリ探偵さん）

大根の煮物が余った時は、大根を一口サイズに切って麻婆大根を作ります。フライパンに油を引き、にんにくと豆板醤を香りが立つまで炒め、ひき肉を入れバラバラになるように炒めます。そこに大根、中華スープ、お酒を入れてひと煮立ちさせたら、しょうゆで味をととのえて、片栗粉でとろみをつけます。最後にみじん切りにしたねぎとごま油を入れて完成です。

（小山センター S.Kさん）

年を重ねても元気に過ごす秘訣（2019年9月号に掲載）

私は運動を取り入れ、体によい物を食べ、体重管理をし、日々の楽しみを見つける等、若い頃と違った生活の工夫をして、楽しく年を重ねることが大切だと思っています。

（宇都宮センター 組合員さん）

バランスのよい食事、日々の運動、人との会話、楽しめる趣味を持つことが私の元気の秘訣です。短歌の会の集まりを楽しみに、健康第一で継続しようとがんばっています。

（宇都宮センター 組合員さん）

ローリエの作り方と使い方（2019年8月号に掲載）

きれいな葉を摘んで水洗いし、キッチンペーパーで拭いてザル等に広げて陰干しします。2～3日位で乾燥すればできあがりです。ジッパー付き保存袋に入れ、海苔に入っていた乾燥剤等を入れておくとかかり持ちます。電子レンジで3分位加熱する方法もあります。ピクルスに入れたり、カレーやビーフシチューはもちろん、ロールキャベツやラタトゥイユに入れるとよい香りがします。

（宇都宮センター ムーミンさん）

しいたけの上手な焼き方（2019年7月号に掲載）

オーブントースターにホイルを敷いておきます。大きく厚みのあるしいたけの汚れを濡れたキッチンペーパーで取り、石づきだけ切り落として、軸を上にして並べ塩と酒を振って加熱します。焼けたらホイルのまま皿に取って、軸から手で裂いて、少ししょうゆをつけて食べます。熱々でどうぞ。

（西那須野センター M.Tさん）

しその実の保存方法と佃煮の作り方（2018年7月号に掲載）

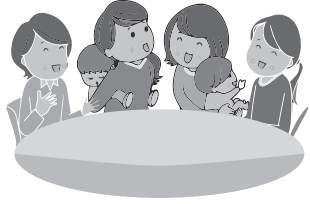
しその実の保存法として、塩漬けとしょうゆ漬けがあります。どちらの場合もしその実はいきれいに洗い、キッチンペーパーで絞る等、充分に水気を切ります。塩漬けはしその実をジッパー付き保存袋に入れ、塩を振ってよく混ぜ、冷凍庫で保存します。浅漬け、もみ漬けに使う時は塩分を利用するためそのまま使い、かき揚げに入れる時は塩抜きして使います。しょうゆ漬けはビンや密閉容器に、しその実がかくれる位しょうゆを注ぎます。実が浮いてくるので、空気に触れてかびないように、生姜を厚めに切ってふたにします。ラップで覆ってもよいのですが、生姜は殺菌作用がありおすすめです。容器のふたをして、冷蔵庫で保存します。炊き込みご飯の箸休めとして我が家には欠かせない一品です。大根おろしにバラバラと混ぜてもよいですよ。しその葉は、きれいに洗い充分に水気を切り、密閉容器等に1枚入れては塩を少々、もう1枚入れては塩を少々重ねていきます。塩の量によりますが、おにぎりに海苔の代わりに使うとおいしいです。100歳に近い方からのおばあちゃんの知恵をみなさんにもおすそ分けです。アレンジ次第で色々な料理に活用できますよ。

（日光センター うどんママさん）

きいて！
きいて！

9月号の「ほっ、ほっ、ほっとな話」の「新しい出会い」ですが、我が家が通勤族だったのでごく共感でき、懐かしく思い出しました。先々で近所の班（グループ）を紹介していただき、すぐに打ち解け生活全般の情報も知ることができ、とても助かりました。引っ越したらまずは生協加入ですね。

（日光センター Y.Nさん）



楽しく！おいしく！便利に！

おしゃべり交流会 ～皆さんからのレシピをご紹介します～

Part2

10月号に引き続き「おしゃべり交流会」のみなさんのレシピをご紹介します。今回は電子レンジや炊飯器を使ったレシピやあと一品欲しいときの混ぜるだけ、のせるだけの簡単レシピ等を集めました。ひと工夫するだけで簡単にできるレシピをぜひお試しください。

※おしゃべり交流会とは
地域の身近な会場で開催し、組合員さんだけでなく、どなたでも参加できるおしゃべりの場です。試食やおしゃべりの中から、様々なくらしの交流や情報交換ができます。

◆電子レンジを使って

■ 鶏団子のトマト煮込み

【材料】
鶏団子、玉ねぎ、にんにく、カットトマト缶、塩、こしょう

【作り方】
ジッパー付き保存袋の中に鶏団子・スライスした玉ねぎ・みじん切りにしたにんにく・カットトマト缶を入れ、塩・こしょうを振り、電子レンジで加熱します。

■ もやしナムル

【材料】
豆もやし1袋、鶏がらスープの素、ごま油

【作り方】
豆もやしを袋のまま600Wの電子レンジで3分30秒加熱して、鶏ガラスープの素とごま油を適量入れます。ナムルのようになります。

■ ミートローフ

【材料】
パラパラミンチ、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、卵、塩、こしょう

【作り方】
パラパラミンチにみじん切りにして炒めた玉ねぎとにんじん、卵・塩・こしょうを入れて混ぜ、ラップで形をととのえながら包み、シリコンスチーマーに入れます。つけ合わせ用にスライスした玉ねぎ、じゃがいもも一緒にシリコンスチーマーに入れ、600Wの電子レンジで5分位加熱し、様子を見ながら肉を返します。火が通るまで加熱してできあがりです。

■ 茶碗蒸し

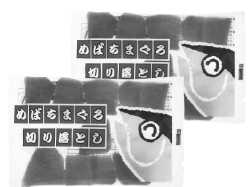
【材料】
もずくスープ、卵

【作り方】
もずくスープと溶き卵を電子レンジにかけると茶碗蒸しになります。三つ葉を散らすとさらによいです。

組合員さんからのおすすめ

あつ！これおいしい

刺身



私の夫は刺身が大好きなので毎回購入しています。切り落としはアボカドや冷凍とろろと和えて食しています。ねぎとろ井用はしそ、きゅうり、ごま等を入れて細巻きを作っておつまみの一品にしています。とても好評です。簡単で食欲がない時もパクパク食べてしまいます。（芳賀センター 組合員さん）

11月4回は「めばちまぐろ切り落とし55g×2」(注文番号404)他、数種類の刺身の取り扱いがございます。

※上記の予定は、現在企画予定が判明している企画回をご案内しております。これ以降の取り扱いにつきましては、コープデリ宅配センターまでお問い合わせください。

◆炊飯器を使って

■ にんじんご飯

【材料】
にんじん、米1合、めんつゆ大さじ1

【作り方】
にんじんをすりおろします。研いだ米にすりおろしたにんじん、めんつゆを入れて炊けばにんじんご飯のできあがりです。

■ にんじん入りホットケーキ

米を炊く時ににんじんを丸ごと入れて炊きます。そののにんじんを潰してホットケーキミックスに混ぜて焼きます。ご飯にもにんじんの栄養がしみてよいです。

■ サラダチキン

【材料】
鶏むね肉、砂糖、ハーブ入りソルト

【作り方】
① 鶏むね肉に砂糖をまぶします。
② 少し置いたら、キッチンペーパーでふき取ります。
③ ジッパー付き保存袋に入れてハーブ入りソルトを振りかけます。
④ 炊飯器に熱湯を注ぎ、③を浸します。
⑤ 炊飯器でそのまま1時間保温します。
⑥ 冷やして、サラダチキンのできあがりです。

◆もう一品欲しい時に

- 刺身用サーモンをめんつゆと白だしにつけます。それをアボカドにのせます。
- ねぎを細かくし天かすと混ぜてめんつゆで味付けをします。ご飯に混ぜておにぎりにします。
- 茅乃舎のだしの袋を開けて中身を出し、オリーブオイル、茹でだこ、きゅうりと一緒に混ぜると簡単一品のできあがりです。
- トマトとイタリアンドレッシングをミキサーにかけ、刺身用サーモンにかけます。
- アボカドを縦半分に切り種を取って、皮を残して中身をくり抜きます。皮をカップにして、くり抜いた中身とトマトを混ぜたものを戻し、チーズをのせて焼きます。

◆ちょっとひと工夫

- 納豆、べんりな合わせ酢、大根おろし、桜エビを混ぜて朝食に食べています。
- 納豆にねぎ、アボカドを入れるとおいしいです。
- 納豆にりんご酢を入れていました。
- からあげを作る際に粉にかつおぶしと一緒に入れます。

CO・OP素材を味わう食パン6枚

病み上がりで体重が激減した夫に食べる楽しみをと考えております。今朝、朝食に「素材を味わう食パン」を出したところ一口食べるなり「うまい」との言葉ができました。二人で顔を見合わせてにっこりしてしまいました。

(足利センター 組合員さん)



11月4回(注文番号730)で取り扱いを予定しております。

★ **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

お客様の声に应运て

梅雨に入り少し肌寒い日のことでした。何人かの組合員さんに「温かいお茶はありませんか」と聞かれました。温かい飲み物は、冬場には置いてありましたが、季節が変わり売り場からなくなっていました。そこで越戸店の「組合員さんの声を検討する委員会」に伝えました。委員会では「どうして季節が変わっても温かい飲み物が求められるのか」について話し合い「高齢の方は温かい物がよいのでは」「お弁当等の時は温かい物がよいのでは」「職場のエアコンが効きすぎていて、温かい飲み物が欲しいのでは」等、組合員さんの気持ちに共感してくれました。そこでレジの脇に温かい飲み物コーナーとして再開し、要望の多かったほうじ茶、緑茶、ブラックコーヒーを品揃えしました。お弁当を買われる方等、多くの組合員さんが利用されています。組合員さんの声に応えられてよかったです。

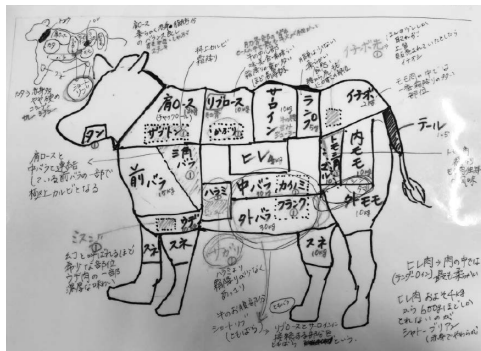
越戸店



越戸店
岡部久美子 担当

いただいた声から学び、お役立ちにつなげます

ある日牛肉の試食販売をしていると組合員さんから「三角バラとは牛のどこの部位ですか」と聞かれましたが答えられず、スマートフォンで検索し説明しました。この時、店内に部位が細かく書いてあるものがあるといいな、と思いました。同時に、自分でも部位についてもっと勉強しておこうと思い、調べたことを手書きでイラストにし、店内の畜産売り場に掲示してもらいました。その後、足を止めてイラストをご覧になっている方を見かけると、少しはお役に立てているのかな、と思います。これからも組合員さんからいただいた声から学び、自分にできることを見つけて、お役立ちにつなげていきたいと思ひます。



梶木店
関口千恵子 担当

10月度 理事会だより

●9月度のまとめ

とちぎコープ全体の総事業高は23億2878万円で、経常剰余金は3258万円でした。
1016人の新しい組合員さんをお迎えしました。

●「NPO法人助成金審査委員会」委員の委嘱および助成額総額500万円について確認されました。

●理事協議会報告

今年の10月28日(月)に視覚に障がいを持つ方同士の「第4回声の商品案内をご利用されている方の交流会」を開催します。昨年の交流会をきっかけに年明けのおしゃべり交流会にも場が繋がったブロックもありました。そこで今年も場のつながりがさらに広がるような交流会にしていきたいと思い、栃木県視覚障害者福祉協会 兼目ちえ子様を講師にお迎えし、理事・エリ

ア委員を対象とした「視覚障がい者ガイド」学習会を開催しました。学習会を通して、声をかけて伝えることの大切さを改めて感じ、交流会ではよりわかりやすいご案内の仕方を工夫していきたいです。学習会に参加し、街中で困っていそうな方には声をかける等、構えることなく心のバリアフリーが多くの人に広がる社会にしていきたいと思いました。

●栃木県生協連報告

- ・2019年度第1回常務理事会を開催しました。
- ・栃木県県民生活部くらし安全安心課との意見交換会・懇談会を開催。「くらし安全安心課からみた生協に対する期待」についてご報告と、意見交換を行いました。
- ・とちぎ食の安全ネットワーク第3回世話人会を開催。代

表世話人の宇田先生を講師に「WTO-SPS協定における予防原則の取り扱い」について学習しました。また、秋に開催する学習会、県・宇都宮市と共催のリスクコミュニケーションの計画等を行いました。

- ・栃木県・真岡市防災訓練打合せ会議、第14回うつのみや食育フェア実行委員会、とちぎ子育てネットワーク会議等へ参加しました。

9月度の経営状況について

●9月度(単月)		●2019年度累計(4月度～9月度)	
	実 績		実 績
総事業高	23億2878万円		136億639万円
事業総剰余金	5億7053万円		33億2041万円
事業経費合計	5億4754万円		32億1623万円
経常剰余金	3258万円		1億8925万円
組合員数	25万8715人	平均出資金	2万9491円

●商品検査レポート 9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)	施設衛生検査	
9月度検査数 品目数	1,608	76	21	18	0	8	19	30	118	19	0	24	70	42	52	9	0	212	
2019年度 検査品目累計	9,297	422	103	84	0	10	88	247	877	76	0	156	569	243	421	38	0	3,330	15,961

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。



11月号

かわら版編集委員会 行

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。

へえー、そうなんだ！

地域包括支援センター

みなさんは地域包括支援センターをご存知でしょうか。介護を考えた時、相談できる施設の一つです。「地域包括支援センター＝すべての高齢者の相談を受け付ける施設」です。地域包括支援センターは、高齢者のためのよろず相談所のような性格を持っています。地域に住んでいる高齢者自身からの相談はもちろん、高齢者について気になることがあれば、家族や友人、近所の方からの相談も受けています。高齢者自身は、他人に頼ることは迷惑をかけることと考えていたり、多少困ったことがあっても相談しないケースが多くみられます。そのため家族や近所の方の気づきと相談は、大事に至ることを防ぐ重要な役割を担ってくるといえます。些細なことでも何か変だなと感じたら相談してみてもいいのではないでしょうか。地域包括支援センターを上手に活用することができれば、早い段階で*介護予防ができたり、介護そのものを遠ざけることができるかもしれません。そこで、今回は地域包括支援センターについて紹介します。

*介護予防とは「できる限り介護が必要にならないようにする」「介護が必要になっても、それ以上悪化させないようにする」ことです。

地域包括支援センターって何をする場所？



地域包括支援センターの役割

地域包括支援センターとは、介護・医療・保健・福祉等の側面から高齢者を支える「総合相談窓口」です。保健師（看護師）、社会福祉士、主任ケアマネジャーの専門知識を持った職員が、高齢者が住み慣れた地域で生活できるように介護サービスや介護予防サービス、保健福祉サービス、日常生活支援等の相談に応じており、介護保険の申請窓口も担っています。各市町村が設置主体で、自治体から委託され、社会福祉法人や社会福祉協議会、民間企業等が運営しているケースもあり、人口2～3万人の日常生活圏域（多くの場合、各中学校区域）を1つの地域包括支援センターが担当しています。栃木県内の地域包括支援センターは98施設あります。（2018年10月1日現在）対象となる方のお住まいの地域の包括支援センターがわからない場合は、各市町村にお問合せください。相談は無料です。

地域の高齢者を支えるために

行っていること	内 容	具 体 例
さまざまな相談ごと （総合相談）	高齢者の様々な相談に幅広く対応し必要なサービスや制度を紹介しています。	高齢者やその家族の困ったこと、近隣に暮らす高齢者の相談等も受け付け、適切な機関につなぎ支援していきます。
介護や健康のこと （介護予防ケアマネジメント）	高齢者で支援や介護が必要となる可能性が高い方を対象に、介護が必要な状態にならないように支援を行います。	認知症、うつ等の介護予防のために運動法や手軽な栄養の摂り方、口腔の健康を保つ方法等の指導や相談を行います。
権利を守ること （権利擁護）	高齢者が安心して生活できるように、その方が持つ様々な権利を守ります。	悪質な詐欺被害、財産管理に自信がなくなった、虐待にあっている、虐待をしてしまう等の早期発見や相談を行い高齢者を守る取り組みをしています。
暮らしやすい地域のために （包括的・継続的ケアマネジメント）	高齢者にとって暮らしやすい地域にします。	地域全体の医療・保健・介護分野の専門家から地域住民まで幅広いネットワークを作り、そこで暮らす高齢者の課題解決や調整をします。

HOT!情報

ピースアクションinオキナワ～第37回 沖縄戦跡・基地めぐり～

旅行期間：2020年3月26日（木）～3月28日（土） [2泊3日]
旅行代金：大人 30,000円 子ども 15,000円
（家族1室2名様ご利用・羽田空港発着）
※旅行代金（約10万円）のうち、差額はとちぎコープが補助いたします。
定 員：5家族10名（組合員さん親子）
※大人1名・子ども1名（小4～中3）
参加希望が多数の場合は選考となります。

- ・ホームページに掲載した参加希望連絡用紙に必要事項を記入し、郵送してください。もしくはWebフォームに入力してください。
- ・掲載のツアーの交通・宿泊の手続きは旅行会社が行います。ツアーへのお申し込みは改めて旅行会社にしていただくことになります。
- ・締め切り：12月6日（金）消印有効

●参加希望連絡用紙送付先・お問い合わせ

〒321-0195 栃木県宇都宮市川田町858 とちぎコープ生活協同組合
総合企画室（担当：古郡） 電話番号：028-634-5117（月～金 午前9時～午後6時）

■宿泊予定ホテル：

ダブルツリーbyヒルトン那覇首里城

■日程

- ◆1日目：全体会・分散会・懇親会
- ◆2日目：南風原文化センター・旧沖縄陸軍病院南風原壕群（20号壕）、ひめゆりの塔・ひめゆり平和祈念資料館・魂魄の塔
- ◆3日目：首里城、嘉数高台

※内容は、変更になる可能性があります。あらかじめご了承ください。

とちぎコープフェスタ

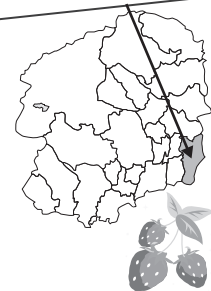
in うつのみや

11月24日（日）10時～14時
マロニエプラザ大展示場

無料年金相談

日時：11月23日（土） 午前10時～午後3時
場所：コープ鶴田店

栃木県の中山間地域紹介
～茂木町～



12月1日オープン！
茂木でいちご狩り

茂木町の美土里農園では、大粒で甘い「とちおとめ」の食べ放題を時間無制限でお楽しみいただけます。今年は話題の新品種「栃木i37号」をいち早く味わっていただけます。

家族や友人と一緒に美土里農園へ遊びに来てください。

※栃木i37号の摘み取りは、事前に電話で確認ください。

お問い合わせ：
観光いちご園 美土里農園
茂木町深沢3200 電話番号：0285-81-5112

2019年度「期末減資」申請のご案内

受付期間：2019年11月21日（木）～12月20日（金）
減資金額：減資金額は一口500円単位でお申込みいただけます。原則5万円を残してください。
口 座：生協登録口座、または組合員さんご本人名義の口座へお振込みいたします。
振 込 日：2020年3月19日（木）

受け付け・お問い合わせ

- コープデリ宅配ご利用の方は、各配送センターまたは配達担当者へ
- 店舗ご利用の方は、店舗サービスカウンターまで

ECOテック&ライフとちぎ2019

～ひろがれ エコ行動の輪～

日時：11月30日（土）
午前10時～午後4時

場所：マロニエプラザ大展示場・屋外展示場
主催：栃木県地球温暖化防止活動推進センター

※とちぎコープも栃木県生活協同組合連合会の一員として出展します。

