

組合員をむすぶ情報誌

2024.2.5 No.65

コープグラフィティ

CO・OP Graffiti

伝えたいこと、読みたいこと…ひとつになるとええね。



一宮生活協同組合

プラントベースのココアケーキ

材料(パウンド型1台分)

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| [A]・薄力粉..... 2+1/2カップ | [B]・もめん豆腐..... 150g |
| ・ベーキングパウダー..... 大さじ1 | ・油(菜種油やこめ油などお好みの油) |
| ・ココアパウダー..... 大さじ4 | 1/2カップ |
| ・粗精糖..... 大さじ2 | ・りんごジュース..... 100cc |
| | ・お好みのドライフルーツ..... 大さじ4 |

準備

オーブンを180°Cに予熱しておく
パウンド型にオープンペーパーを敷く

作り方

- ① 大きめのボウルに[A]を入れて泡立て器で混ぜる。
- ② [B]はフードプロセッサーなどで攪拌しクリーム状にする。
- ③ ①に②とドライフルーツを加えゴムベラで混ぜ合わせ、パウンド型に流し入れ、表面を平に整える。
- ④ 予熱したオーブンで30分焼く。竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がり。
※表面にしっかり焼き色がついていると美味しい。

食コラム

食物(陰)と動物(陽)は機能や部位が逆さまになっています。食物の根と動物の小腸の絨毛は栄養を吸収する動きは同じですが外側と内側で逆さまです。『呼吸』も植物(陰)が要らなくなった酸素(陰)を動物(陽)が吸い、動物の要らない二酸化炭素(陽)を植物が吸う。動物が死ぬ(陰)と土に戻り植物の食べ物(陽)になり、私たち(陽)は植物(陰)を食べる。陰陽の循環で自然界が成り立っています。東洋哲学の陰陽バランスで事象を覗くと理(ことわり)を料る(はかる)という『料理』本来の意味が浮かびますね。陰陽遊びで本質を掴み日常に活かすと楽しくなります。



〈特集〉

一宮生協の「くみかつ」 参加してみませんか?

03

商品図鑑 株式会社ヨコモソ.....	06
組合員活動報告 時短メニュー.....	08
お知らせ.....	09
・新しいNISAのご紹介	
理事会報告.....	10
重要なお知らせ.....	11
クイズこたえをさがせ!.....	12



食と健康 料理教室

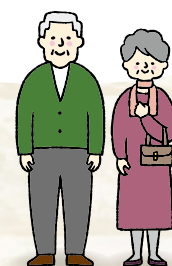
商品を利用するだけじゃもったいない!

特集

「くみかつ」の一宮生協の 参加してみませんか?



お子さんとの参加も大歓迎!



組合員活動：通称「くみかつ」とは、組合員さんが主役の、組合員さんのための活動のこと。一宮生協は、そのサポーターとなり、年間を通して、暮らしを豊かにする役に立つ知識を、楽しみながら学ぶ取り組みやイベントを行っています。好みやライフスタイルに合わせて、お気軽にご参加ください。





特集 一宮生協の「くみかつ」参加してみませんか?

くみかつ 掲示板

このページでは、一宮生協のくみかつ(組合員活動)をご紹介します。活動を始めたばかりのビギナーさんの声もせています。参考にしてみてくださいね♪



あなたはどのタイプ?

診断チャートは
ここから!



生協の仕組みや商品が詳しくわかる!

コープ委員会

月に1度生協に集まり、みんなで生協をテーマに意見交換をします。また、人気の商品が無料で試せる「商品モニター制度」や、委員限定の産地&工場見学も実施しています。

毎月の商品代から
500円の割引アリ!
委員同士・生協のメール・電話料金の通信費補助として、毎月の商品代金から500円が値引きされます。



一宮東部コープ委員会
小山さん(左)・山本さん(右)

杉浦味淋さんへ
見学会に
行きました!



子育てしながら「食」に関心のある私のようなメンバーや母のような先輩組合員さんと一緒に無理せず楽しみながら活動しています。

生協商品のことを知りたいと思い、コープ委員会を始めました。生産者や商品について調べたり、委員会のメンバーと一緒に料理をしたりと充実しています。



北名古屋CC広場

一宮中部
コープ委員会
伊藤さん



あなたの「やってみたい」を
生協が応援!!

スタディークラブ

組合員同士の繋がりを活かし、自主的に活動を行うグループを支援する制度。3人以上の一宮生協組合員で「グループ」登録するだけで、上限2万円の活動助成金や会議室やキッチンなどの生協施設が1年間無料で利用できます。



材料が特殊で材料費がかかる活動ですが、生協から助成金をいただけるので、全くの初心者でも気軽に始められました。

スクラップブックでアルバムを作ろうクラブ
増田さん(左上)・樋江井さん(右上)
足立さん(左下)・柴田さん(右下)



以前参加したコープ委員会主催の「食べ比べ企画」がすごく良くて、自分たちでもやりたくて設立。やりたいことがあれば、まず生協さんに聞いてみて♡

挑戦したい! おすすめしたい!
商品の食べ比べクラブ
加賀さん

組合員1人でも登録OK! サークルメイト

一宮生協の組合員が1人以上いれば、その団体の活動に、会議室やキッチンなど生協施設が無料で使えます。1年ごとの更新&登録制です。

コープ委員会で知り合った仲間と時短&アレンジレシピを共有して、楽しく活動しています。

ピックガール リーダー 葛西さん



「気軽に始めたい」という方に◎

参加型・体験型イベント

一宮生協では、食や健康、子育て、ライフサポートなど、様々なテーマでイベントを随時開催。申し込み欄や電話で申し込みだけ、面倒な手続きは不要です。お気軽にご参加ください。

過去にはこんなイベント



美濃酪運見学会



子どもだけでミールキット作り

ストップ・ザ・詐欺被害



味噌玉づくり

天笠啓祐さん講演会

こめこめクラブ

「食と健康料理教室」は、管理栄養士さんから知識や調理法を教われるし、知らない商品を知れるのが良い。

生産者さんからの直接のお話は、新鮮で勉強になる!

人と話す機会が少なくなりましたが、色々な方とお話できてよかったです。

子どもと一緒に参加できるイベントは嬉しい!

そのほか、こんな「くみかつ」も!

特技登録

自分の特技や資格を活かし、生協イベントのお手伝いをします。

ふれあい広場などで「キューブキャンドル作り」の講師を務めました。組合員さんと一緒にドキドキ&わくわくできて、私も楽しませてもらっています!



キャンドルアーティスト
三谷さん

託児サポート

子育て中の組合員さんが安心して生協イベントに参加できるよう、参加者のお子さんのお世話を有償ボランティアです。登録すると、随時、要請連絡が入ります。



堀江さん

もともと小さい子が好きで、子連れOKで子どもに関われる活動がないかなと思ってた矢先に託児サポート制度を知り登録しました!

お子さんの月齢にあったおもちゃやDVD、衛生用品がしっかり用意されていて、安心して託児することができます。



板津さん

商品図鑑

FILE No.46

株式会社ヨコミゾ

埼玉県

主な商品

- ・自然派Style餃子
- ・自然派Styleポークシューマイ
- ・ヨコミゾのほうれん草入りギョーザ など
- ・ざく切りキャベツ餃子
- ・ヨコミゾの焼き小籠包 など



自然派Style 餃子



自然派Style ポークシューマイ



ざく切り キャベツ餃子



ヨコミゾの 焼き小籠包

自然派Style

「自然派Style」5つのこだわり

自然派Styleとは、一宮生協が所属するアイチョイスのプライベートブランド。5つのこだわりをもって開発しています。

- ① 食の基盤となる日本の農業を守るためにも、国産原材料の使用をこだわります。
- ② 食品添加物に頼らない商品づくりを追求します。
- ③ 伝統を守り、素材を活かす手間ひまをかけた製法を大切にします。
- ④ 「遺伝子組み換え混入防止管理済」の原料にこだわります。
- ⑤ 毎日利用しやすい価格を実現します。

ヨコミゾの理念

信念を持った商品づくりで食文化や自給率にも貢献。

常に「より美味しく」「安全」で「健康的」な商品を提供し、食文化の発展と食料自給率向上に貢献します。そして、「更なる会社の成長と継続」「お客様の幸せ」「従業員の幸せ」を追求します。

ヨコミゾの取り組み

食の安全と安心を徹底。「生協限定」の商品も。

食品安全に関する国際規格ISO22000の取得や、食品安全目標の設定、HACCP(ハサップ)の手法を活用するなど、安心して食べていただける商品作りを実践。また、生協で販売している製品では、原材料は「国産」にこだわり、化学調味料や着色料・保存料は使いません。

肉・野菜・皮の小麦はすべて「国産」を厳選。

ヨコミゾは、もともと食肉の卸販売の会社。そのため、肉には格別のこだわりを持っています。新鮮な国産の豚を吟味し、その豚をその日の製造に応じて、使う分だけ挽き肉に。そうすることで、鮮度を保っています。

また、**餡に使う野菜やシューマイ、餃子の皮の原料である「小麦」も国産100%で作っています。**

※自然派Style商品に限る

植物性たんぱくは不使用。

冷凍食品や食肉加工製品、製パンなどに幅広い分野で、かさ増しや食感を良くするために「植物性たんぱく」を用いるのは、一般的。しかし、「家庭にないものを使いたくない」という想いから、「植物性たんぱく」を使っていません。植物性たんぱくに頼らないぶん、具の餡が安定しないため、熟練の職人が、温度や湿度などを綿密に計算して、手で確かめて作っています。

※自然派Style商品に限る

シンプルさが自慢のこだわりの点心。

原料の産地はもちろん、味付けにもこだわりあり。**化学調味料を使わず**、シンプルで飽きの来ない味に仕上げています。

驚きのシンプル具合!

自然派Style餃子

野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、豚肉(国産)、豚脂、しょうゆ、おろしにんにく、ごま油、食塩、砂糖、おろししょうが、こしょう、皮(小麦粉、食塩)

自然派Styleポークシューマイ

豚肉(国産)、野菜[たまねぎ(国産)、しょうが(国産)]、でん粉、砂糖、しょうゆ、食塩、かきエクス、ごま油、魚介エキス調味料、こしょう、皮(国産小麦粉)

「安全安心」を徹底しています。

手作業と機械を駆使し、製造している「ヨコミゾ」の製品たち。X線、金属探知機、目視チェック、製造基準のチェックはその都度実施。温度のチェック(原料受入・原料保管・蒸し上がり後の芯温・製品保管)も欠かしません。

また、官能検査・細菌検査をロッド毎に行っているほか、月1回、外部検査機関によるモニタリングも行っています。



金属探知機&ウエイトチェッカー▶

蒸す・焼く・揚げる アレンジ自在!

餃子とシューマイは、焼いたり蒸したりはもちろん、揚げたりスープに入れても美味。あっさり味なので、アレンジは自由自在です。ご家庭でいろいろお試しください!

おすすめアレンジ

餃子 餃子を土台に餃子ピザ
餃子ピザ ソース&チーズをON

シューマイ 揚げシューマイを具材のメインに
酢豚風

羽根つき餃子を作るポイント

溶いた小麦粉を、餃子に直接かけないこと! ゆっくりと周りに回し入れて。

意外と知らない?! 自然派Style餃子のこだわり

紙面の都合上、カタログでもなかなか紹介できていないポイントを解説。



1 こだわり 熟成で、皮もっちり!
皮を製造後、ロール状に巻き取り、30分以上熟成。一定時間寝かせることで、皮のモチリ感と風味を引き出しています。

2 こだわり 蒸し上げで焼きやすく。
餃子の成型後に、すべて一度火を通しています(約90°C5分30秒蒸し上げ)。一度火を通すことで、焼きやすさUP↑

3 こだわり 急速冷凍でおいしさ凝縮。
火を通した直後に、トンネルフリーザーで一気に冷凍します。冷凍することで、食べた時のジューシー感に繋がります。

一宮生協組合員へメッセージ

ヨコミゾでも、特にこだわりを持って生産している「自然派Styleシリーズ」商品。なかでも、「自然派Style餃子」は、**何度も何度も試作をして開発した商品で、約35年前から少しずつ改良を重ねてきた超ロングセラーです。**「手作り餃子をやめた」「冷凍庫ストックの定番」「小さな子から大人まで幅広く支持される味」、組合員の皆さんからそんな声もいただいています。アイチョイスでのリピート率約9割の売れ筋No.1の餃子と、お弁当にも人気のシューマイをぜひ一度お試しください。



▲伊藤さん

▲小澤工場長

食と健康 料理教室

時短メニュー

～忙しくても手早く～



主催:組合員活動推進室 / 講師:尾張栄養士の会あしたば

時短お勧め調理法

～今日はさっと作りたい!～



1 お鍋1つで煮込むだけ

かたい食材からどんどん鍋に入れて、やわらかくなるまで煮込んで、味をつける。煮込んでいる間に他の作業が出来るのでお勧め。肉や魚、野菜など煮込んで汁ごといただきます。

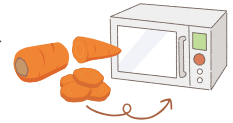
お鍋1つで主菜と副菜を一緒に調理

- ◎フライパンに肉と野菜を並べて一緒に焼く。
 - ◎野菜の上に魚を乗せて、同時に蒸す。など
- ※圧力鍋の利用や、炊飯器で同時調理など、調理器具を工夫しても良いですね。



2 電子レンジの使用

下処理 根菜類など火の通りにくい食材は電子レンジで加熱しておく、時短につながります!



ゆでる かぼちゃ、ジャガイモ、ブロッコリー、とうもろこし、なすなどは、ラップして丸ごと加熱するとうまみも保持できます。



調理 耐熱容器にカットした材料と調味料を入れて加熱すれば、一品出来上がり!下に野菜、上に肉を乗せて加熱するのがお勧め。野菜の肉巻き、肉団子などもレンジで加熱すると崩れにくいですよ。材料を薄く切ると短時間で火が通りやすいです。

3 作り置き(常備菜)

保存可能なものを多めに作って。衛生面は気を付けて、水分の少ないものがお勧めです。ピクルスや浅漬け、鶏ハム、手作りふりかけなど



4 下処理済の食材の利用

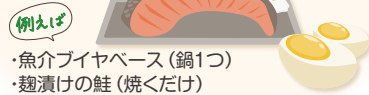
	主食	主食	副菜
冷凍食材	味付けカット済肉魚	うどん	カット野菜など
乾燥食材			切干大根など乾燥野菜、乾燥カットわかめ(水戻し不要)など
常温食材	魚の缶詰、水煮大豆	パックご飯	ひじきの水煮缶、パックなど
そのまま使える食材	豆腐、納豆、卵など	パン	トマト、スプラウト、もずく酢、サラダ用カット野菜など

バランスも良く

～彩りの綺麗な食卓に!～

主菜

肉・魚・卵・豆腐・大豆製品を多く含む料理を決める。(主にたんぱく質が多い料理)



主食

ご飯・パン・麺類などの炭水化物を決める。(エネルギー源となる料理)



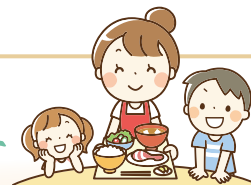
副菜

野菜・きのこ・海藻などを使った小鉢を決める。(ビタミン、ミネラル、食物繊維など体の調子を整える料理)



お勧め献立の立て方

- 主菜を決める
- 主食を決める
- 副菜を決める



Recipe

くたくたブロッコリー

■材料(4人分)

- ・ブロッコリー 300g
- ・水 50ml
- ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 小さじ1
- ・塩 ひとつまみ

■作り方

- 耐熱容器にブロッコリーと水を入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ600Wで10分加熱する。柔らかくなったらへらで細かくつぶし、にんにく・オリーブオイル・塩を加える。
- 再び電子レンジ600Wで3分加熱したら取り出し、器に盛り付けて完成。

■下ごしらえ

- ・ブロッコリーは小房に分け、茎は皮をむき、ざく切りにする
- ・にんにくは皮をむきみじん切りにする



カリカリチーズのサラダ

■材料(4人分)

- ・レタス 200g
- ・ペペリーフ 30g
- ・ミニトマト 8個
- ・スライスチーズ(溶けないタイプ) 2枚
- ⑧ ・オリーブオイル・酢 各大さじ2
- ・塩 小さじ1/3

■作り方

- 耐熱皿にオープンシートを敷き、スライスチーズを並べる。電子レンジ600Wで1分加熱する。冷ましてカリカリになったら手で適当な大きさに割る。
- レタス・ペペリーフ・ミニトマトをボウルに入れて食べる直前に⑧をかけて和える。器に盛り付けて①のチーズをトッピングしたら完成。

■下ごしらえ

- ・レタスは洗って手で食べやすい大きさにちぎる
- ・ペペリーフは洗って水気をきっておく
- ・ミニトマトはヘタを取り洗い、4等分に切る
- ・スライスチーズは4等分に切り、⑧は混ぜ合わせておく



ビスコッティ

■材料(作りやすい分量)

- ・薄力粉 130g
- ・粗精糖 50g
- ・たまご 1個
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・バター(無塩) 10g
- ・ミックスナッツ(無塩) 36g

■作り方

- ※オーブンは180℃に予熱しておく
- ①ボウルに卵・粗精糖を入れ、泡だて器で混ぜ、溶かしバターを加えさらによく混ぜる。
- ②薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、さっくりと混ぜ合わせる。
- ③ミックスナッツを加え粉っぽさがなくなるまでひとまとめにする。
- ④オープンシートを敷いた天板にのせ、1cm厚さのかまぼこ形に成形する。(表面にヒビが入らないように平らにならす)
- ⑤180℃のオーブンで15分焼く。焼いたら粗熱をとる。
- ⑥1cmの厚さにし、再び天板に断面を上にし並べ150℃のオーブンでさらに10分焼いて完成。

■下ごしらえ

- ・たまごは常温に戻しておく
- ・バター(無塩)は電子レンジで600W10秒ほど温めて溶かす
- ・ミックスナッツ(無塩)は粗く刻む

■栄養価

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
ブイヤベース	255kcal	23.6g	6.1g	20.5g	1.2g
カリカリチーズのサラダ	96kcal	1.8g	8.4g	12.3g	0.7g
くたくたブロッコリー	123kcal	2.7g	1.3g	3.7g	0.3g
ビスコッティ	261kcal	5.6g	9.2g	39.6g	0.2g

ブイヤベース

■材料(4人分)

- ・牡蠣 8粒
- ・むき海老・玉ねぎ 各200g
- ・赤魚 240g
- ・人参 80g
- ・にんにく 2片
- ・オリーブオイル 大さじ1

- ④ ・トマト水煮缶 200g
- ・白ワイン・水 各200ml
- ・コンソメ 4g
- ・塩・こしょう 各適宜

■作り方

- 赤魚は食べやすい大きさに切り、熱湯をまわしかける。
- 厚手の鍋にオリーブオイルを熱し、にんにく・玉ねぎを弱めの中火でしんなりするまで炒める。
- いったん火を止め、人参・牡蠣・むき海老・赤魚をのせて④を順に加える。再び中火にかけて煮立ったら弱めの中火にし、蓋をして3～4分煮る。塩・こしょうで味を調えたら器に盛り付けて完成。

■下ごしらえ

- ・むき海老は背わたがあれば竹串で除く
- ・玉ねぎは皮をむき、芯を取り除き半分は切り繊維に沿って薄切りにする
- ・人参は幅1cmの短冊切りにする
- ・にんにくは皮をむき薄切りにする



東海財務局からのお知らせ ～新しいNISAのご紹介～

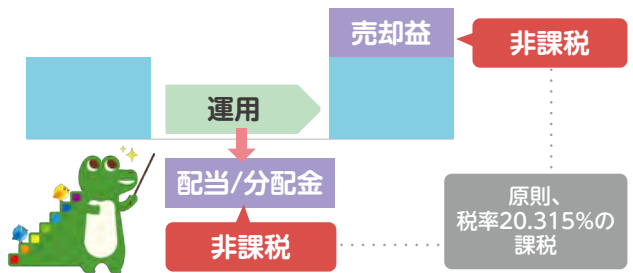
制度のポイント

- 2024年1月からNISA(少額投資非課税制度)が新しくなり、制度の抜本的拡充及び恒久化が図られました。
- ライフプランに基づく、安定的な資産形成が重要であり、その一環として、NISAは1つの選択肢となります。

NISAの制度概要

NISAで投資すると運用益(売却益・配当/分配金)が非課税になります。

- 18才以上の日本居住者が対象です。
- 銀行・証券会社等で開設ができます。



さらに詳しく知りたい方は「金融庁 NISA特設サイト」にアクセスしてみてください!



お問い合わせ 東海財務局 理財部 金融監督第4課
TEL:052-951-1779

★東海財務局では、資産形成やNISAのセミナーなど、ご依頼の内容に応じて、無料で講師を派遣させていただきます! お気軽にご相談ください!
Mail: kinyukouen@tk.lfb-mof.go.jp

2024年からのNISA

2024年からは	年間投資枠は大幅に拡大!	非課税保有期間が無期限化	制度が恒久化!
年間投資枠	120万円	併用可	成長投資枠 240万円
非課税保有期間	無期限化		無期限化
非課税保有期間(総枠)	1,800万円 ※薄価残高方式で管理(売却すれば枠の再利用可能)		
口座開設期間	恒久化		恒久化
投資対象商品	長期の積立・分散投資に適した一定の投資信託 金融庁の基準を満たした投資信託に限定	併用可	上場株式・投資信託等 ①整理・監理銘柄 ②信託期間20年未満、毎月分配型の投資信託及びデリバティブ取引を用いた一定の投資信託等を除外
対象年齢	18歳以上		18歳以上

重要なお知らせ

2024年4月1回から利用手数料を改定します。

日頃より、商品のご利用や組合員活動を通じた一宮生協へのご支持・ご支援に、心より感謝申し上げます。さて、一昨年来の物価の急激な上昇は、商品のお届けに関わる経費の上昇にもつながっており、また、この先も物流に関する諸経費の増加はいつそう進むことが見通されます。こうした状況から、商品のお届けに関する「利用手数料」については、これまでの間、長期にわたり設定金額の維持に努めて参りましたが、この度、見直しをさせていただくことといたしました。「利用手数料」については、これまでも設定金額と実際の経費との関係において不整合が生じてきていたことから、今年度の事業計画に掲げて慎重に検討をさせていただいてきました。昨今の諸物価の上昇は、みなさまの日々の暮らしに影響を及ぼしている状況下ではありますが、諸般の事情をご勘案いただき、何卒、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。



一宮生協 理事長 船橋 拓行

改定後の利用手数料は以下の通りとなります。

現在、組合員のみなさんには、下記の利用タイプに応じて配送経費の一部を「利用手数料」としてご負担いただいております。以下が改定内容となります。

※2024年1月以降に新規加入された方は、加入時より新制度を適用いたします。

利用タイプ	現行制度		新制度
	愛知県内	三重県内	
個人宅配	220円(税込)	286円(税込)	全エリア統一 330円(税込)
準班 (2人で登録・利用)	110円(税込)	143円(税込)	165円(税込)
共同購入 (3人以上で登録・利用)	無料	無料	無料
集配ステーション 引取	無料	無料	無料
Withさぼーと制度 (出産・育児、高齢者)	110円(税込)	143円(税込)	165円(税込)

※障がい者さぼーと、高齢者無料さぼーと登録の組合員さんは現行のまま無料です。

組合員さんの声を実現! 「減額制度」を併せて導入します。

今回の改定に伴い、組合員さんの予てからの要望でありました「減額制度」の導入を実施します。

利用タイプ	合計金額(税抜)	1回のご利用代金		
		10,000円未満	10,000円以上～15,000円未満	15,000円以上
個人宅配	330円(税込)	165円(税込)	165円(税込)	無料
準班 (2人で登録・利用)	165円(税込)	82円(税込)	82円(税込)	無料
共同購入 (3人以上で登録・利用)	無料	無料	無料	無料
集配ステーション 引取	無料	無料	無料	無料

本件については、可能な限り全組合員さんに周知・理解を得ることを目的に、アイメール・一宮生協ホームページ・ichoice net等の媒体を通じご案内をしています。

減額制度におけるルールは以下の通りとします。

減額制度の対象となるご利用金額は?

- スクロールを除く、商品代金(注文金額)が減額制度の対象です。
※金額訂正。利用手数料・出資金・募金などは減額制度の対象金額には含まれません。
- 欠品によって合計利用金額に変更が生じた場合
・「欠品(生協側の諸事情で注文商品が届かなかった場合)」により金額に変更が生じた場合は、注文時点の合計金額(税抜)が減額の対象となります。
- 注文の取消しや返品によって合計利用金額に変更が生じた場合
・注文確定以降に「キャンセル」や「返品」によって注文金額に変更が生じた場合は、注文時点の合計金額(税抜)が減額の対象となります。

準班(二人で一箇所の受け取り場所)の方について

- 減額の対象者
・減額制度の対象となるご利用金額は個々の金額が対象となり、個々に減額が適用されます。

新料金体系への変更(現行制度の最終企画回と新制度の開始企画回)

- 現行制度の最終企画は2024年3月4回企画
(3月18日(月)～3月22日(金)の注文分まで)
 - 新制度の開始企画は2024年4月1回企画
(3月25日(月)～3月29日(金)の注文分から)
- ※ただし2024年1月以降に新規加入の方は、加入時より新制度を適用いたします。

減額制度の開始企画回

- 新制度の実施は2024年4月1回企画
(3月25日(月)～3月29日(金)の注文分から)
- ※ただし2024年1月以降に新規加入の方は、加入時より減額制度を適用いたします。

利用タイプの変更を希望される方は、地区担当者、もしくはコールセンターまでお知らせください。

利用タイプの新制度開始は2024年4月からとなります。それ以前に「共同購入班」や「準班」等に利用タイプの変更を希望される場合はご相談ください。

理事会報告

第5回 10月28日

■中期3ヶ年計画に関わる意見交換の開催計画について

2022年度から組合員への周知に取り組んできた「中期3ヶ年計画」について、2023年度は活動ビジョンに対する進捗状況を共有する他、組合員と役員が意見交換を図り、今後の取り組みや活動に繋げていくために意見交換会を開催することとなりました。

■NPO法人ナチュラルスクールランチアクションへの賛助会員としての入会について

「全ては子どもの未来のために」を取り組みのテーマに掲げ、オーガニックや国産有機など食の安全を柱に活動する「NPO法人ナチュラルスクールランチアクション」は、生協の方針とも合致していることから、賛助会員として入会することが決定されました。

■利用手数料の見直しについて

一昨年来、さまざまな物価の急激な上昇に伴い、配達に関するコストが上昇し、経営への影響が生じてきていることや、国の賃金アップの政策に対応することに併せて職員の待遇改善や求人条件の見直しが必要となってきたことから、これまで組合員よりお聞きしている要望を盛り込んだ減額制度と併せて利用手数料を見直すことが決定されました。

第6回 11月20日

■2023年度 みなし脱退手続きについて

2022年度から2023年度の2年に亘り、長期間休止の組合員を対象に利用再開の案内の郵送を通じて所在確認を行いました。その郵送に対して、宛先不明で戻ってきた組合員は所在の確認ができなため、理事会の確認を基として、自由

意志脱退対象者とする「みなし脱退」手続きを行うことの報告がありました。

■第83回通常総代会 開催日時及び開催場所について

第83回通常総代会の開催日時及び会場、開催までのスケジュールについて協議が行われ、開催日時が決定しました。
・日 時：2024年6月17日(月) 10:00～12:30
・会 場：一宮地場産業ファッションデザインセンター

■「ご利用手数料に関する規程」の改定について

第5回理事会で承認を受けた利用手数料の改定内容に基づき、一宮生活協同組合利用規則(定型約款)の「ご利用手数料に関する規程」を改定することが決定されました。

■第83回通常総代会に向けた準備と2024年度の事業計画策定の準備について

第83回通常総代会に向けた準備スケジュールの他、2024年度の事業計画策定に向けた進め方についての確認が行われ、「コープdeおしゃべりカフェ」・「総代会議」・「組合員から寄せられている声」で集約している内容や、その他各部署からの提案内容や連合会との共通題材を基に協議することとなりました。

11月未締の事業数値	●供給高: 年度累計374,662(千円) 計画比97.6%、前年比108.8%
	●仲間づくり: 組合員数人31,283人 (累計加入人数3,247人 累計脱退人数1,342人)
	●年間累計: 平均利用組合員人数14,767人
	●1人あたり1週の利用回数 12.09点
	●1人あたり1週の利用金額 5,816円

Quiz

こたえをさがせ!

問題

産地・工場見学など 生産者と交流できる 「くみかつ」は?

下の3つの中から、正しいと思うものを選び、
下の書き込み用紙に番号を書いてください。

1

コープ委員会

2

スタディー
クラブ

3

特技登録

ヒント

本紙のどこかに答えがあります! ヒントは3~5ページ!

正解者の中から抽選で5名様に生協商品をプレゼント!

下の書き込み用紙にご記入いただき、切り取って注文書と一緒に
通い袋に入れて配送日にお出しください。

コープ グラフィティNo.65専用 書き込み用紙

■今号で良かった記事、お好きな記事にチェックをつけてください。
(複数回答可)

- 表紙
- レシピ
- 特集「一宮生協の『くみかつ』参加してみませんか?」
- 商品図鑑「株式会社ヨコミゾ」
- 組合員活動報告「時短メニュー」
- 新しいNISAのご紹介
- 理事会報告
- 重要なお知らせ「利用手数料改定」
- クイズこたえをさがせ!

■今号の感想をお聞かせください。

●ご記入くださった個人情報は、一宮生協個人情報保護方針に沿って取り扱います。

●「書き込み用紙」は、注文書と一緒に「通い袋」に入れてください。



名前		
組合員番号	クイズ の 答え	

一宮生協・本部 組合員活動推進室行き

一宮生活協同組合

TEL (0586) 45-3232 (代)

FAX (0586) 45-9126

<https://ichoice-coop.com/ichinomiya-coop/>



一宮生協は環境省の推奨する環境
経営システムエコアクション21の
認証事業所です。

エコアクション21
認証:登録番号 0000072

キ
リ
ト
リ

