



# 手打ちラーメン

## 手打ち麺

- 材料(2人分)
- [A]・強力粉.....150g
  - ・薄力粉.....30g
  - [B]・卵.....1/2個
  - ・水.....70ml
  - ・重曹(食用グレード).....小さじ1
  - ・塩.....小さじ1
  - ・打ち粉(強力粉か片栗粉).....適量

## 作り方

- ①Aは合わせ、ふるいにかける。Bは卵と水を合わせてから重曹、塩を混ぜる。
- ②AにBを少しずつ加え、手早く混ぜる。全体をまとめ丸くし、手のつけねを使って全身を使って揉みこむ。10分程練り、ラップをかけて5~10分ほど寝かす。
- ③②を打ち粉を敷いた上に麺棒で伸ばし2mmの厚さにし、折りたたむ。好みの太さに切り、手で揉むようにちぢれをつけ、熱湯で茹でる。麺が浮いてきたら茹で上がり。

## 和風スープ

- 材料(2人分)
- [C]・煮干し.....15g
  - ・かつお節.....5g
  - ・ねぎ.....1/2本
  - ・にんにく.....1片
  - ・生姜.....1片
  - ・水.....800ml
  - ・醤油.....大さじ3
  - ・塩こしょう.....適宜

## 作り方

- ①煮干しは頭とはらわたを取り除き(臭みとり)、香ばしい色になるまで空炒りする。
- ②Cのねぎは5cmのぶつ切り、にんにく、生姜は薄くスライスする。
- ③Cを分量の水で合わせ、火にかけ500mlになるまで煮詰める。
- ④③をザルでこして、醤油と塩こしょうで味を調える。
- ⑤お好みの具材(ゆで卵、ねぎ、のり、メンマ等)をトッピングして完成。

## 食のらら

私たちが絶えず行っている『呼吸』は、『吐く吸う』意です。「出入口」、「入出口」とは言わないですよね。日常使っている言葉には真実があります。不思議です。先に身体に良いものを入れる発想になりがちですが、引き算の健康法が理にかなっているのではないのでしょうか。呼吸もしっかり吐くことで自ずと深呼吸になります。鼻呼吸は一酸化窒素を作り、血流を良くしリラックス効果などがあります。私たちの身体が本来持っている機能を意識して使うことで全身の巡りを良くすることができます。



## CONTENTS

### 〈特集〉

一宮生協をもっと活用するための  
便利ガイド.....03

商品図鑑 おとうふ工房いしかわ.....06

LPAホット広場.....08

お知らせ.....09  
・食品表示に今、起きていること

Q&A・理事会報告.....10

メッセージボード.....11

クイズこたえをさがせ!.....12

ネットで、“豊かな暮らしづくり”を応援!

## 特集

もっと  
一宮生協を活用するための

# 便利Guide

一宮生協では、組合員さんの豊かな暮らしを実現すべく、ネットを通じた情報の発信や交流、ネット注文の改良なども、積極的に行っています。今回は組合員さんにぜひともお伝えしたい、便利な機能を紹介します。日々の生活のなかで、ご活用ください!



リニューアルして  
パワーアップ!

ここが便利

## 01 一宮生協 ホームページ

- ✓ 一宮生協の取り組み(1)や組合員活動(2)、イベントなど、多種多様な情報を随時更新
- ✓ 過去のグラフィティ(3) & アイメール(4)が閲覧可能に
- ✓ イベントカレンダーでイベントがすぐにチェック可能
- ✓ より見やすいレイアウトに変更



P04で詳しく紹介!

特集 **もっと**  
一宮生協を活用するための  
**便利Guide**

知っておけば、毎日の暮らしが  
少し楽になる&楽しくなる  
「一宮生協」の便利な機能をご紹介します。  
この機会にぜひ、ご登録ください♪

ここが便利 **02** 一宮生協  
公式LINE

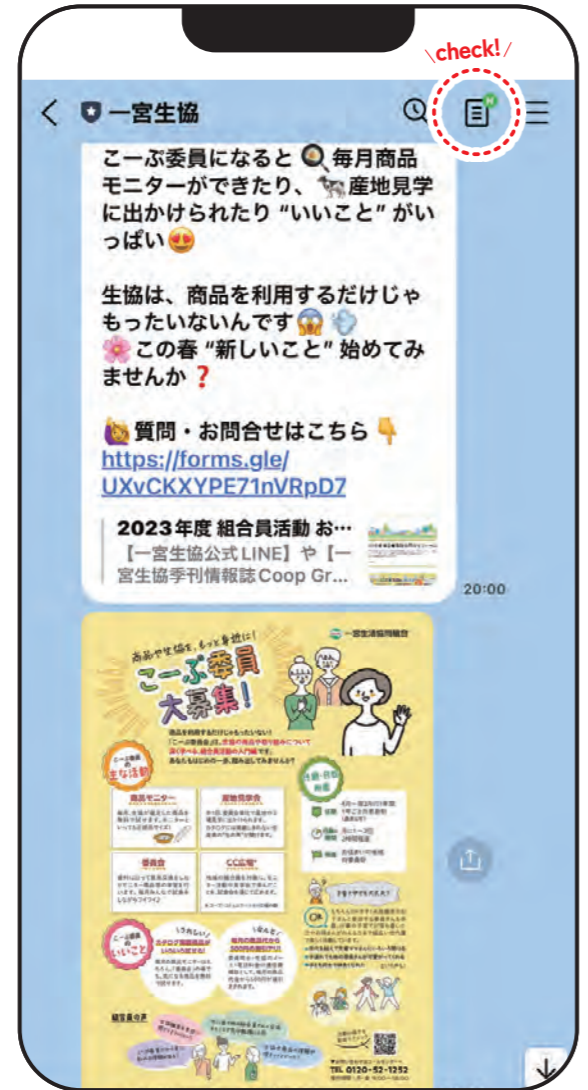
一宮生協が  
もっと身近に!

一宮生協の公式LINEでは、組合員の皆さんの暮らしに役立つ情報を  
定期的にお知らせしています。LINEお友だち限定開催の抽選会やイベントも開催中です!  
お見逃しなく。 ※登録には「LINEアプリ」が必要です。あらかじめご用意ください。

このQRコードを  
スマホで  
読み込んでね



『ピン留め』しておけば  
トーク一覧で埋もれない!  
ピン留め機能とはトークをトーク画面の上  
部に固定表示できる機能です。一宮生協  
を『ピン留め』しておけ  
ば、トーク一覧に埋もれ  
なくなりますよ。



こんな情報を発信

- ✓ **イベント**  
一宮生協や一宮生協組合員、アイチョイスが主催するイベントの詳細を随時更新。LINEお友だち限定のイベントも開催!
- ✓ **キャンペーン情報**  
一宮生協、アイチョイスのお得なキャンペーン情報を配信。
- ✓ **生活、暮らしのヒント**  
行政サイトと連携。知っておきたい暮らしの知識が満載。
- ✓ **季節のレシピ**  
旬の食材を使った、一宮生協オリジナルレシピを公開。
- ✓ **動画配信**  
生産者&メーカーさんからの限定メッセージが届きます。

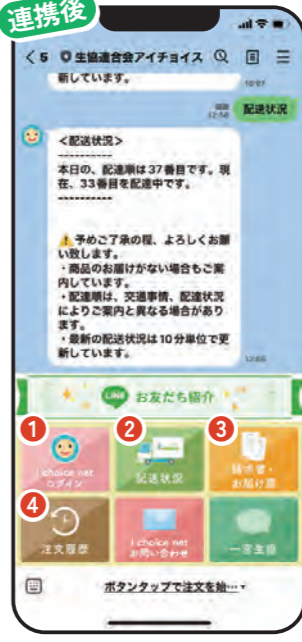
LINE VOOMも  
要チェック!!

LINE VOOMでは、トークでは配信されない組合員活動のイベント報告やレシピ・動画なども見ることが出来ます。  
マークの右上にNの表示がされているときは、LINE VOOMが更新された合図です。配信通知されないで、スキマ時間にチェックしてみてくださいね!

お買い物がより  
ラクになる?!

ここが便利 **03** アイチョイス公式LINE登録×  
アイチョイスネットID連携

一宮生協が所属する「アイチョイス」の公式LINEがリリース開始。  
ネット注文時に使用する「アイチョイスネットID」と連携すれば、  
一宮生協でのお買い物がもっと便利になりますよ。



連携でできること

- ✓ 注文画面へのログイン入力不要 (1)
- ✓ ドライバーの配送状況が把握できる (2)
- ✓ お届け票 (3) や注文履歴 (4) をすぐ確認できる

何時頃に届くのか簡単に分かるので助かる♪

スマホで楽々、  
いつでも、どこでも!

ECサイトでの  
ネット注文

アイチョイスでは、OCR注文書での注文のほか、  
ネットでの注文が可能。  
アイチョイスネットに登録するだけで、  
スマホやパソコン、タブレットからお買い物が楽しめます。

メール登録すれば、  
事前に欠品情報が  
配信されるから  
便利!

ネット注文の魅力

- ✓ ネット限定品が盛りだくさん (5・6)  
特別特価の掘り出し物が多数。生産数の都合で、カタログに掲載できない数量限定の商品も購入できます。
- ✓ ベビー&キッズ用品も充実 (7)  
おむつやオーガニックのベビーフードもネット限定で取り扱っています。
- ✓ 注文締切と配達日、購入金額がすぐ見える! (8)  
注文は、ネットなら配達日翌日11時まで可能。また購入金額がリアルタイムで確認できます。
- ✓ クチコミを見て買える! (9)  
購入する前にみんなのクチコミやレシピ、活用術がチェックできます。



# 商品図鑑

FILE No.048

## おとうふ工房いしかわ 愛知県

### 主な商品

- ・自然派Styleあいちのきぬ
- ・自然派Styleあいちのもめん
- ・自然派Style愛知県産大豆使用肉厚油あげ
- ・野菜生揚げ
- ・国産あつあげ
- ・きらず揚げ(しお)
- ・卵・乳を使わないおとうふドーナツ



### 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。

### おとうふ工房いしかわの理念

- 1.日本の農業を守る
- 2.食文化の継承
- 3.地球の環境を守る
- 4.地域でCSV貢献をする



おとうふ工房いしかわ

### おとうふ工房いしかわの取り組み

- 国産大豆を使うことで日本の農業を応援していく活動
- 日本発の新素材を使った豆腐容器の使用
- サーキュラーエコノミー※を考えた取り組み

※原料調達段階から再利用を前提とし、従来廃棄されていた物も原料として再活用する事で、できるだけ新たな資源を投入する事無く循環させていく事を指すこと

### 愛知県産大豆に限定

「自然派Styleあいちのもめん」「自然派Styleあいちのきぬ」は、国産大豆に限定しているだけでなく、**地元・愛知の「フクユタカ」大豆を100%使用**。「地産地消」にも貢献できる、生協のオリジナル商品です。



※写真はイメージです。

### 昔ながらの「にがり」を使用 大豆の風味と甘みが生きています

おとうふ工房いしかわでは、大豆から豆乳をしぼり、**長崎の海水由来のにがり(塩化マグネシウム含有物)のみで固めて作る**、昔ながらの製法を守っています。

化学合成で作られることも多い「硫酸カルシウム」や「グルコノデルタラクトン」のにがり(凝固剤)と比べ、固まり始めるスピードが早い(一般には3秒程度)、短時間で豆乳に均一に混ぜ合わせることが、大きな課題となります。そのため、豆乳やにがりの濃度、添加量などを厳密に管理し、製造しています。**濃度約12%の豆乳**を使い、大豆の風味と甘みがしっかりと味わえる豆腐に仕上げています。

### 自然派Styleあいちのきぬと 自然派Styleあいちのもめんの違い

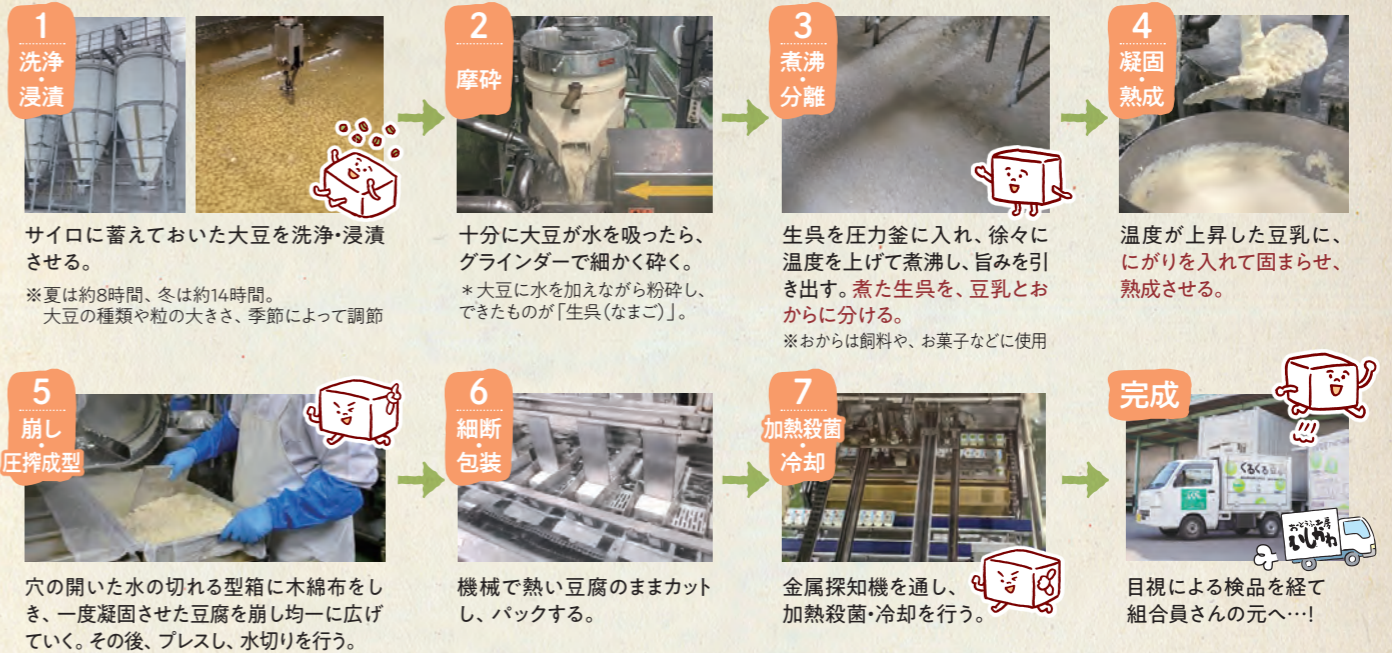
「自然派Styleあいちのもめん」と「自然派Styleあいちのきぬ」は、その製法が異なります。

「もめん」は、**約80℃の豆乳とにがりを混ぜ、ゆるく固めた豆腐を、四角い型箱に崩し入れ、上からプレス**。水切りしながら、再結着させます。結果、固めのもっちり食感に。一方、「きぬ」は、**四角い型箱の中で約70℃の豆乳とにがりを混ぜ、固まるまで待ちます**。崩しや水切りしないため、舌触りなめらかです。

製法により、栄養素も少し異なります。プレスするもめんの方が、100gあたりに含まれる大豆が多く、エネルギーやたんぱく質も多いです。シーンや好みに合わせて、お使いください。



### ～「自然派Styleあいちのもめん」ができるまで～



### 一宮生協の組合員さんへのメッセージ

#### 【旨い 安全 安心 そんな豆腐が作りたい 日々努力 日々勉強】

いつもご利用いただき、ありがとうございます。当社は国産大豆・にがり寄せのお豆腐を製造しております。大豆、にがりにはこだわり、誇りを持って作っています。また、定期的な水や製造現場の検査を実施し、安全・衛生環境の向上にも努めています。地域の方々との顔の見える関

係づくりも大切にしており、移動販売やおとうふ教室をしています。

組合員の皆さんの「おいしい」が私たちの原動力となっています。今後も、豊かな食生活のお手伝いができるよう、これからも精進してまいります!

おとうふ工房いしかわのみなさん▶



知って納得!

### 脱プラスチックへの取り組み

地球温暖化や海洋汚染、人体への影響などの観点から、近年プラスチック削減の動きが加速しています。そんな中、おとうふ工房いしかわでは豆腐業界初 石灰石から生まれた新素材「LIMEX」を豆腐容器に採用し、アイチョイス・一宮生協でも2023年5月2回企画より新容器に変更されました。従来のプラスチック容器から切り替えることで、プラスチック使用量を約23%、CO<sub>2</sub>排出量を約11%削減することができます。

これは**一宮生協中期三ヶ年計画 活動ビジョン「豊 ～もっと優しくずっと未来へ～」**への取り組みにも繋がります。





## 気になる相続・贈与税制改正 ~だって少しでも多く渡したい／受け取りたいもん~

相続・贈与税制が変わるのは、来年の2024年1月から。「そんなのうちには関係ないよ」と思われる方もいらっしゃるかも。しかし相続税がかかる被相続人は12人に1人。意外と身近な税金かもしれません。そもそも、なぜ改正されるのでしょうか？そしてどこが改正されるのかをみていきましょう。

### ◎改正のポイント

1. 生前贈与加算の期間が3年から7年に延長
2. 相続時精算課税制度で年間110万円の基礎控除を創設
3. 教育資金の一括贈与・子育て資金の一括贈与の延長
4. 空き家特例の延長



1. 生前贈与した財産は相続税の対象にはなりませんが、死亡日から遡って3年以内に相続人に対して行った贈与に関しては「生前贈与加算」が適用され、相続税の課税対象になっていました。その期間が7年になります。延長される理由は、対象期間が長くなることで相続税の適用範囲が増え、相続か贈与かの方法に関わらず税額が変わりにくくなります。そうすると、早めに財産を贈与するケースが増えると思込めます。結婚育児住宅取得など、資金を必要とする若い世代に資産が移譲されやすくなり、教育費などにもお金をかけることができ、子世代・孫世代の将来に対する選択肢が広がると考えられます。生前贈与の対象者は「被相続人から相続や遺贈により財産を受け取った相続人」です。相続人以外の孫や子の配偶者は対象となりません。この点は改正されていません。

2. 「相続時精算課税制度」とは、累計2,500万円までは贈与税なしで贈与しておいて、贈与者(上げる方)が亡くなった時はその贈与財産も含めて相続財産額とし、相続税を計算する制度です。計算の結果、相続税がかからない場合は、遡って贈与税がかかることはありません。一見お得に思えますが、結局相続

財産総額は減らせません。また一度この制度を選択すると、もう年110万円の贈与税控除の適用は受けられなくなります。しかし、**改正後は年110万円の贈与税控除の適用を受けつつ累計2,500万円までが贈与税非課税となる**ため、非課税で贈与できる金額を増やすことができ、また相続財産額も減らすことができるようになります。

3. 「教育資金の一括贈与」とは、教育資金を子や孫に一括贈与するときに1,500万円までは贈与税が非課税になる制度です。**適用期間が3年延長**されて2026年3月31日までの贈与に適用されます。「結婚子育て資金の一括贈与」とは、結婚や子育て資金として子や孫に一括贈与するとき、1,000万円までは贈与税が非課税になる制度です。こちらは**適用期間が2年延長**されて2025年3月31日までの贈与に適用されます。

4. 「空き家特例」とは、相続や遺贈により**受け取った居住用家屋・敷地などを売却したとき、売却額に対して3,000万円までの控除**が適用される制度です。この特別控除が適用されることで課税所得額が減り、所得税額(譲渡所得税額)を抑えられます。「空き家特例」は、2027年12月31日までに延長されます。ただし、「空き家特例」の適用を受ける対象者が3人以上いるときは、1人あたりの特別控除額は2,000万円に減額される点に注意が必要です。※遺贈とは…遺言によって特定の誰かに財産を引き継がせることです。相続とは違い、法律で定められた相続人だけでなく、相続人以外の人にも財産をあげることができます。

贈与・相続の節税も、まずは知ることから始めましょう。

一宮生協LPA 青木 記

講演会 開催決定!!

テーマ 「生前贈与の留意点~税制改正前にやっておくこと、知っておくこと~」  
開催日:7月30日(日)  
講師:税理士・CFP 備 順子先生  
詳細は後日イメールやHP等でお知らせいたします。  
乞うご期待!! ご参加お待ちしております。

## 食品表示に今、起きていること

### 後退する食品表示制度

食品表示は、消費者が食品を選ぶときの大切な情報です。現在の表示の多くは昔からあったものではなく、何か問題が起こるたびに追加、改善されたものです。消費者運動の成果でもありますが、しかし食品表示には、まだまだ問題点も多く残っています。それどころか、ここ数年、食品表示制度はかえって改悪されているのです。



### 無添加・不使用表示が消える?

食品添加物は一応の安全性評価はされていますが、安全性に懸念のある添加物もあります。しかし、不十分な表示制度のせいで、使用添加物が分かりません。消費者庁は表示制度見直しの検討会を開催しましたが、業界の声で現行制度の維持を決めてしまいました。のみならず、今まで制度を補ってきたとも言える無添加・不使用表示を規制するガイドラインを決めてしまいました。「化学調味料」などの用語を禁止したり、曖昧な内容で事業者に自粛を強いたりする、不当な規制です。

### 添加物表示の主な問題点

- ▶ 一括名・類別名の表示が多く、使用添加物が分からない
- ▶ キャリーオーバー等が表示免除
- ▶ 無添加・不使用表示を規制



### 「遺伝子組み換えでない」表示が消える?

遺伝子組み換え(GM)食品は作られる過程での想定外の変化で有害成分ができる可能性があるのに、安全性確認は杜撰そのものです。GM表示も、表示基準量が高く、食用油などはDNA等が検出できないことを理由に表示免除されていて、食卓にあふれているGM食品に表示はありません。こちらについても、見直し検討会で現行制度維持が決められました。そして、「遺伝子組み換えでない」表示(非GM表示)の規制を決めました。GM食品の表示を免除する一方で、任意表示である非GM表示にはゼロ基準を押しつける理不尽な規制です。

### GM表示の主な問題点

- ▶ 表示基準量が高い(5%)
- ▶ 食用油などを表示免除
- ▶ 非GM表示を規制



### 紛らわしい「国内製造」表示が横行

原料原産地表示は、原産地表示偽装問題を契機に一部食品に義務付けられ、その後長い検討期間を経て、消費者庁の検討会で表示基準が決まりました。消費者と生産者の声で国産の全加工食品が対象になりましたが、「輸入」という大括り表示や「国内製造」等の製造地表示が認められました。「国内製造」の表示は国産原料と紛らわしい表示で、原料原産地表示は台なしになってしまいました。

### 原産地表示の主な問題点

- ▶ 製造地表示や大括り表示は原料原産地が分からない
- ▶ 「国内製造」は誤認を招く
- ▶ 対象は配合率1位の原料のみ



### みんなの声で食品表示を変えましょう!

食品に何かあったら影響を受けるのは消費者です。消費者には知る権利、選ぶ権利があります。しかし不十分な食品表示制度、無添加・不使用表示や非GM表示の規制で、消費者の選ぶ権利は侵害されています。生産者や事業者も、食の安全の努力を伝える手段を奪われています。一昨年開かれた無添加・不使用表示規制に反対する集会に参加した消費者団体、生協、事業者などが「食品表示問題ネットワーク」(表示ネット)を作りました。「食の安全・安心を創る議員連盟」(食の安全議連)と連携し、消費者庁との意見交換会等を開催しています。食に関わる人々の声を合わせ、食品表示を変えましょう。

食品を選ぶためには、食品表示制度の限界を知って、何が表示されていないかを知る必要があります。私たちにできることを考えましょう。

原英二/日本消費者連盟  
表示ネット事務局



食品表示の学習のための冊子を作っておりますので、参考にご覧ください。  
(1冊500円、送料167円、お申込みは日消連HPまたはFAX03-5155-4767)

# Q&A

商品をお届けする際やコールセンター、こーぶ委員会報告書などで一宮生協の商品や運営についての質問や意見をまとめました。

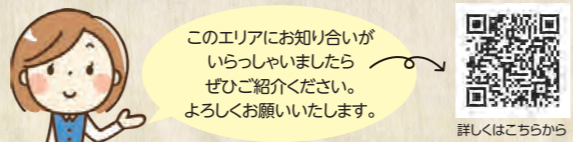
**Q** アイメールやLINEでこーぶ委員募集をよく目にしました。どんな活動をするんですか？

**A** 組合員活動の入門編と位置づけ、1年間かけて生協の取り組みや商品について詳しく学びます。2023年度からはコロナの影響で休止していた産地見学会も再開し、こーぶ委員が直接産地、工場へ出向き生産現場の見学等も行っていきます。任期は1年ですが、後期(9月)からの活動も受付可能です。ぜひ一緒に活動しましょう！



**Q** 2023年4月から三重県北部での配送が開始されると聞きました。三重県北部とはどの市町村ですか？

**A** 三重県の配送エリアについては第81回通常総代会(2022年6月)にて一宮生協の定款に、三重県いなべ市、亀山市、桑名市、鈴鹿市、津市、四日市市、朝日町、川越町、木曾岬町、菟野町、東員町を事業区域に加えることの承認を受け、供給事業を開始しています。『おさそいセット』などもご用意しています。このエリアにお知り合いがいらっしゃいましたらぜひご紹介ください。よろしくお願いたします。



## 理事会報告

第9回 2月27日

- 連合会アイチョイスへの増資について  
2022年度の連合会への増資額について、3,150万円とすることが決定されました。
- オーガニック学校給食に関わる署名活動への参加について  
「子どもたちの給食に自然栽培有機栽培の食材を取り入れてください」とする署名活動への参加の呼びかけを愛知県で活動されている団体「未来をつくる給食♡Foods For Children愛知」から受けたことに対して、一宮生協として参加することとし、全ての組合員を対象に協力を呼びかけることが確認されました。
- 職員の転籍について  
一宮生協から連合会に出向している7名について、4月1日を入協日として転籍とすることが確認されました。
- 役員推薦委員会(第2回)開催について  
2月6日に開催された役員推薦委員会(第2回)の開催結果について報告がされ、次期の非常勤組合員理事候補者の10名について確認されました。
- 理事会小委員会の廃止について  
2005年に位置づけられた理事会小委員会は、構成人数の減少などによる運営上の課題が生じてきていることから、理事会小委員会の内容は支部理事協議会の中で行う形へ見直してきているため、廃止することが決定されました。

第10回 3月27日

■2023年度の供給スケジュールについて  
2023年度の配送日数を255日(51企画)とする日程案と生

協まつり(仮)、職員研修などの開催予定日について確認されました。

■2023年度の役員報酬最高限度額(案)について  
役員検討会議の結果を踏まえ、総代会に提案する次期の役員(理事16名・監事2名)の報酬額の最高限度額について決定されました。

■総代会議(第3回)の開催計画について  
総代会議(第3回)は、総代会の事前説明会として開催することとし、各支部エリアでの4開催と、休日開催とオンライン開催の全6会場で開催することが決定されました。

■「GMOフリーゾーン運動全国交流集会」への参加について  
GMO(遺伝子組み換え食品)への反対運動として毎年開催されている「GMOフリーゾーン全国交流集会」に5名の理事がオンラインで参加したことの報告がされました。当日の具体的な内容の他、第17回大会で承認された大会宣言について共有されました。

■カタログ不要者への請求書の発行停止について  
カタログ不要に登録されている組合員への請求書配布を6月分から停止し、ECサイトから確認いただく形に変更することが確認されました。

(6) 事業数値 (総未経過)	●供給高: 年度累計4,007,068(千円) 計画比98.2%、前年比102.9%
	●仲間づくり: 組合員数29,373人 (累計加入人数4,590人 累計脱退人数1,607人)
	●年間累計: 平均利用組合員人数14,173人
	●1人あたり1週の平均利用点数 11.87点
	●1人あたり1週の平均利用金額 5,559円

## Message board

共済係からの連絡

### 『CO-OP共済(たすけあい)』のご紹介

●CO-OP共済《たすけあい》は、月々1,000円~の手頃な掛金で充実の保障!

- Point 1** 手頃な掛金で入院・ケガ通院、手術など幅広く保障!
- Point 2** 入院やケガ通院は1日目から保障!
- Point 3** 先進医療や賠償責任の保障もつけられる!
- Point 4** 持病がある方も加入しやすいコースがある!

例えば...  
ジュニアコースの月々1,000円プランなら

ケガ通院は1日目から <b>2,000円</b> 、 入院は1日目から <b>6,000円</b> を保障!	0歳~満19歳まで加入できて、 <b>満30歳まで保障が継続!</b>	<b>先進医療や賠償責任の保障も</b> 手頃な掛金でつけられる!
---	--	--------------------------------------

ケガ通院や住宅災害に関する共済金のご請求は、申込日の翌日から保障開始となりますので、お子さまの夏休みのケガの保障に備えられてはいかがでしょうか? 資料請求など、お気軽に地区担当者またはコールセンターへ!



CO-OP共済ダイヤル  
ご加入や契約に関する窓口  
TEL 0120-50-9431 (月~金 9:00~18:00)

共済金のご請求に関する窓口  
TEL 0120-80-9431 (月~金 9:00~18:00)

エコアクション21推進チームからの連絡

### みんなで循環型社会を実現しよう!

宅配事業を進めていくうえで、毎週お届けする商品カタログのお届けや食品の衛生管理や個別の仕分け作業を行っていることでビニール袋を使用することはやむを得ません。一宮生協では、それらをリサイクル資源として回収しています。リサイクル活動は、多くの人の行動で大きな成果に繋がります。また、マナーを守ることで無駄なく資源が活かせます。今後も継続的なご協力をお願いいたします。

組合員さんとともに環境に配慮した持続可能な暮らしを目指します。



#### ●生協で回収できるリサイクル回収品

商品カタログ・チラシ	牛乳パック	卵パック	袋類
一宮生協からお届けするカタログなど。	一宮生協が取り扱う牛乳パックのみ。裏が銀色のパックは回収不可です。よく洗って乾かしたうえで、切り開いてください。	一宮生協が取り扱う卵パック(プラスチック・紙)のみ。パックの上下をミシン目で切り離し、重ねてください。	シッパー(保冷箱)、青色のオリコンの内袋と食材セットの外袋。他の袋は不可です。袋のラベルシールは剥がさずそのままOKですが、シッパーとオリコンのシールは全て剥がしてください。

#### ●生協で回収できないリサイクル品

段ボール、食材セットのトレー、ペットボトル、瓶等
※各自治体のルールに従い、地域のリサイクル回収に出してください。