

組合員をむすぶ情報誌

2024.4.1 No.66

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

蕎麦乾麺の春ガレット

ガレット 材料
(2~3枚分)
・乾麺の蕎麦……………200g
[A]・豆乳……………200ml
・水……………100ml
・油……………適量

ガレット 作り方

- ① 蕎麦乾麺はフードプロセッサーなどで粉碎し、[A]で溶く。または、1時間以上[A]に浸してからミキサーでドロットした液状になるまで攪拌する。
- ② フライパンを熱して油を敷き、おたま1杯分の生地を流し入れ、均一に平らに伸ばし片面のみ焼き、生地に火が通り、端が立ち上がってきたらお皿に取り出す。
- ③ 温泉卵やひじきの煮物、きんぴら、ペビーリーフ、にんじんラベ、ミックスビーンズなど、お好みの具材をトッピングする。

温泉卵 作り方

- ① スプジャーに卵を入れ、熱湯を卵がかぶるくらいまで注ぎ、蓋を閉めて20分程置く。

にんじんラベ 材料

・にんじん……………1本
・レーズン……………大さじ2
・塩……………小さじ1/3
・米酢……………大さじ1
・オリーブオイル……………大さじ1

にんじんラベ 作り方

- ① にんじんは細い千切りにし、塩を振り水分が出てきたらしっかりしぼり、米酢・オリーブオイル、レーズンを混ぜ合わせる。

食のこころ

春は緑が目に見える若葉の色や山菜の滋味深い緑色、夏はビタミンカラーと春夏秋冬の個性がはっきりしています。私たちは「なんとなく…」選ぶもので自分を整えています。色選びもその一つで、^{からだ}体に必要なミネラルの色や味付けを無意識でチョイスしています。不思議ですが服の色選びもものです。これは皮膚から食べていることに。また、見ることは目から食べていることとなります。色を上手く使うと心身のバランスがとれます。食卓に色選びを。



CONTENTS

〈特集〉

知って、備えよう！ 私たちの防災対策

03

商品図鑑 飛騨酪農農業協同組合……………	06
組合員活動報告 アンチエイジング……………	08
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



食と健康 料理教室

知って、備えよう！ 私たちの 防災対策

今年1月に発生した「能登半島地震」。

2024年2月26日現在、避難者は1万1,735人、死者は241人にのぼります。家屋の倒壊が著しく、電気・水道・ガス・通信などの断絶や燃料の枯渇も頻発。

更に、能登のアクセスの悪さや気候も復旧の妨げになっていると聞きます。

私たちが、まずは、「もしも」のときに困らぬよう、

防災について、知って&備えていくことから始めませんか？

数字参考：<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20240226/k10014370831000.html>

協力：認定特定非営利活動法人レスキューストックヤード/名古屋文理大学

令和6年能登半島地震 緊急募金 ご報告とお礼

令和6年能登半島地震への緊急募金にご協力いただき、ありがとうございました。募金額は6,240,500円(3,671名分)です。お預かりしたご寄付は、被災されたアイチョイスグループの取引先、生産者支援のほか、日本赤十字社及び認定NPO法人レスキューストックヤードを通じて被災地支援等、被災者支援のために使用させていただきます。





知ろう!

レスキューストックヤードが取り組む、「能登半島地震」の支援について被災者の「生の声」とともにお伝えします。知っておくことが、「もしも」の時に必ずあなたの助けになるはずです。



NPO法人レスキューストックヤードとは

かけがえない命を守るために、過去の災害から学んだ教訓を活かし、災害に強いまちづくりのお手伝いをする認定特定非営利活動法人。

★主な活動内容

災害救援・復興支援・災害ボランティア養成・地域防災力向上・災害時要援護者対策等、日常からの防災・減災にまつわるさまざまな活動を展開しています。



▲「炊き出し訓練」の様子



1月3日から穴水町で支援を開始



能登地震発生時も被災地にすぐ駆けつけました!

- ・炊き出し
- ・寝床の改善(段ボールベッドの一部導入)
- ・トイレ環境の改善
- ・体調不良者への対応
- ・健康相談など(看護師ボランティア)
- ・小規模避難所などへの支援 etc



現場には問題も山ほど...改善を目指しています!!

- ・行政職員も被災者。慣れない対応で手一杯
- ・最低限の食しか配給されず、食の楽しみがない...
- ・在宅避難者は情報を得にくいなど



噂話や小競り合いが増えた。

避難所生活も1か月半。噂話や小競り合いなどが増えギクシャクした雰囲気。



何から手を付ければいいのか分からない。

隣の家が傾いて自宅に倒れてきている。相談しても誰も来ない。



妻の認知症が進行、傍から離れない。

妻が認知症だから何をすることも1人にできない。自分の指示を妻がどこまで理解しているのか...



女性ものの物資が欲しいと言えなかった。

物資のことは男性が窓口になることが多くてサニタリーショーツや自分のサイズのブラが欲しいなんて言えなかった。

参考に

生理用品や下着など、多めに非常袋に備えておく



アレルギー除去食がなく体調不良。

自宅は一部損壊。子どもが食物アレルギーがあって症状がひどい。自衛隊の炊き出しはレトルトや缶詰が多いので食べられない。「偏食では?」ととりあつてもられない。

参考に

非常食の他にアレルギー除去食や薬など必要なものも非常袋へ



被災地で聞いた「生の声」



備えよう!

災害はいつもどこかで起こっています。誰にでも起こりうる自分ごととして捉え、毎日の暮らしの中で備えていくことが大切です。今回は、名古屋文理大学協力のもと、「食」にスポットを当てた防災知識をご紹介します。知って備えておくことが、きっと未来の自分を助けてくれますよ。

食べ物はどのくらいストックすれば良い?



災害が発生してから、救助体制が整うまでには**3日はかかる**と言われています。**最低1人3日分×家族の人数分、できれば1週間分**を用意しましょう。

- ★主食、主菜、副菜、果物、嗜好品をバランス良く!
- ★いつも食べているものや好みの品を余分に買って常に置いておく◎(ローリングストック)



絶対に揃えておきたいもの

- ★カセットコンロ
- ★カセットボンベ (1日3食調理用で2本、3日で最低6本)
- ★水(1日あたり3L×最低3日分)
- ★ポリ袋(食品用、半透明の高密度ポリエチレン製)



Point! 食器にかぶせれば、洗わずにすむ!



賞味期限の過ぎたペットボトルの水も捨てないで! もしもの時に、トイレなど飲用以外に使えます。



準備しておこう! 配慮食

★離乳食、アレルギー食、嚥下食、制限食etc. 災害時の初期は個別の支援が受けにくい。食事に配慮の必要なご家族がいる場合は、個人に適した食の備えを確保しておくことも大切。

サバメシで災害時もおいしいご飯を!

「サバメシ」という言葉をご存じですか? 「サバメシ」とは、大きな災害が発生し、ライフラインが途絶えたときに、家庭にある食材を使って生き抜いていく(サバイブ=survive)ための食事。名古屋文理大学は、災害時もおいしいご飯が食べられるような調理法やレシピを研究・発信しています。(開発:名古屋文理大学短期大学部)

ポリ袋を使ったサバメシ調理

基本の作り方

- 湯せん用の水を沸かす。 ※生活用や再利用の水でも可
- ポリ袋に食材と調味料(缶詰は汁ごと)入れ揉み混ぜる。
- 空気を抜き、上の方でしっかり口を結ぶ。
- 湯せんする。(2人分の目安時間。適宜調整) ※ごはんものは約25分(+15分蒸らす)、主菜・副菜は約20分、寒天は約10分
- できあがり。



Point! 鍋底に皿を敷くと、袋が直接鍋底に触れずにすみます。

サバメシレシピを動画で紹介!



CO-OP 一宮生協でも防災の取り組みを行っています!

レスキューストックヤード、コープあいち、生活クラブ生協あいち、あいち生協、生協連合会アイチョイスと連帯して地域防災、減災の取り組みを進めます。今後、災害時に支援部隊として活躍できるよう、合同炊き出し訓練の実施などを積極的に取り組みます!



▲「炊き出し講習会」の様子

商品図鑑

FILE No.47

飛驒酪農農業協同組合

愛媛県

取扱商品

・自然派Style
カスタードプリン



自然派Style

「自然派Style」5つのこだわり

自然派Styleとは、一宮生協が加盟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。

飛驒酪農の理念

大地と共に酪農があり、事業の発展がある

飛驒の酪農は、大地の恵みを受け、乳牛を育て、真心と情熱を込めて牛乳を搾っています。組合の躍動・事業の発展を抱き、感謝と謙虚な気持ちを大切に、お客様より信頼・愛されることを願っています。

飛驒酪農 工場▶



飛驒酪農の取り組み

11戸の限定農家の生乳を製品化。

飛驒管内の11戸の酪農家の生乳のみを集乳し、製品化。各農家の牛1頭ごとのデータを組合で収集し、治療履歴や搾乳量などのデータが確認できるシステムを導入しています。生協には、遺伝子組み換え作物の飼料の混入を防止すべく、分別生産管理された飼料を与えた乳牛から搾乳した生乳を主原料とした商品を提供しています。

商品誕生のきっかけは、飛驒のこだわり牛乳。

「飛驒のあんしんの生乳を使ったデザートを製造したい」、その想いから商品開発を開始。しかし、自社にはデザートの製造ラインが無かったため、信頼できるメーカーを探し回り、愛媛にある工場に製造を依頼。紆余曲折あり、卵と砂糖をより厳選した現在の仕様に変更し、プライベートブランド商品としたのが、自然派Styleカスタードプリンなんです。



卵・牛乳・砂糖だけ。本当にシンプルです。

「自然派Styleカスタードプリン」は、手作り変わらないシンプルさが自慢。素材を厳選し、甘すぎず、どこか懐かしい…優しい味のプリンに仕上げています。

プリン生地

- 1 牛乳(岐阜県産)
11戸の限定農家が遺伝子組み換え混入防止管理済みの飼料で育てた牛の生乳を使用。低温殺菌(65°C30分)した牛乳を、原料乳として愛媛県に輸送。タンパク質の熱変性の少ないため、二次加工に使っても、なめらかな質感をキープ。
- 2 卵(四国産)
ポストハーベストフリー(収穫後農薬不使用)かつ遺伝子組み換え混入防止管理済みの飼料で育った、平飼い鶏の卵に限定。
- 3 粗糖(鹿児島県種子島産)
種子島産のさとうきびを使用。上白糖には含まれない鉄分やカリウム、カルシウム、ビタミンB1、B2、B6などを含み、味にコクがある。
※素材を一度精製しただけ、様々な砂糖ベースとなる砂糖。

カラメルソース

北海道産のてんさいと輸入のサトウキビを使用し、煮詰めました。香料や水あめ、カラメル色素は使用していません。

作り方もシンプル

材料だけでなく、作り方も本当にシンプル。ゼラチンや増粘安定剤は使用せず、卵の力(熱凝固)だけで蒸し上げています。均一に蒸し上げるために約50分かけてゆっくりと蒸し、ゆっくりと冷ますことで、なめらかな口当たりを実現。卵や牛乳の風味が詰まった素材な味わいに、ほろ苦いカラメルソースが絶妙にマッチします。



組合員さんへメッセージ

飛驒地域の風土に育まれた生乳は、地域の温かさ愛情がたっぷり詰まっています。その素晴らしい牛乳を活かした「自然派Styleカスタードプリン」を、組合員の皆さんにお届けできることを、心より嬉しく思っております。高品質にこだわり抜いて作ったプリンは、まるやかで滑らかな口当たりが特徴です。一度食べたら、やみつきになること間違いありません！この機会にぜひ一宮生協組合員さんにも、お楽しみいただきたいです。ご家族やお友達との特別なデザートタイムやパーティーにも最適です。おいしいカスタードプリンで、心温まるひとときをお過ごしください！

飛驒酪農 加藤さん▶



知って納得!

遺伝子組み換え表示

海外から輸入し、国内で流通・消費されている「遺伝子組み換え農産物」を使った食品。一宮生協が加盟する生協連合会アイチョイスでは、家畜の飼料まで遺伝子組み換え農産物を使っていないかをしっかりと調査し、カタログ上でのマーク表示に努めています。

そもそも、遺伝子組み換えって?

作物などに、ほかの生物の細胞から抽出した遺伝子を入れ、新たな性質を持たせる手法。「害虫に強くなる」「除草剤に強くなる」「栄養価を上げる」といったことが可能になる反面、人体や環境への影響が未知数だと言われています。

対象になるものは?

- ・とうもろこし・なたね・大豆・じゃがいも
- ・てんさい・アルファルファ・綿花・パパイヤ
- ・からしな の9品目



遺伝子組み換えマーク

不使用	不使用	遺伝子組み換え食品の対象となる原材料を使用しているが、原料段階で遺伝子組み換え技術を用いず混入防止管理されたもの。
全不使用	主原料不使用	遺伝子組み換え食品の対象となる原材料を使用しているが、主な原材料の選定においては、原料段階で遺伝子組み換え技術を用いず混入防止管理されたもの。主な原材料に対象原材料の使用が無く、副原材料に使用がある商品も含む。 ※主な原材料…全原材料に占める重量の割合が上位3位まで、かつ原材料に占める重量の割合が5%以上のもの。
不分別	不分別	原材料に不分別原料もしくは混入防止管理されたことが確認できない原料を使用したもの。

食と健康 料理教室

アンチエイジング

～体の内側から若々しく～

主催:組合員活動推進室 / 講師:尾張栄養士の会あしたば



老化(エイジング)を招く要因

酸化

活性酸素による老化
さびつき・しみ・たるみ

活性酸素が過剰に発生する原因
紫外線・喫煙・ストレス・電磁波・食品添加物



身体が酸化し、細胞が傷つき、スムーズに働かなくなる。



糖化

糖化による老化
こげつき



原因:余分な糖質・甘い飲料・スナック菓子・果物など
糖質が、身体の骨や血管のたんぱく質と結びついてAGE(終末糖化産物)という悪玉物質が発生し細胞が劣化します。



アンチエイジングのために取り入れたい食習慣

お菓子やジュースを避ける

菓子類は、小麦粉や砂糖など炭水化物を大量に含む製品が多く、糖質を余分に摂取しやすいです。清涼飲料水に含まれている人工甘味料は、通常の糖に比べて約10倍の速さでAGEを作ると言われています。

ジュースの代わりに
緑茶・抹茶がお勧め!



腹八分目にする

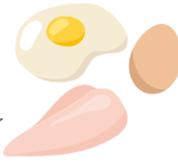
よく噛んでゆっくり食べ、食べ過ぎないことが大事。血糖値の急上昇を防ぐ食べ方が大事です。最初に食物繊維の多い野菜を食べ、たんぱく質が多い肉や魚を摂取、そして、ご飯などの炭水化物を食べるなど食べる順番も工夫しましょう。



アンチエイジングが期待できる食べ物

肉・魚・卵 動物性タンパク質が多い

成人男性は60~65g、成人女性は50gを目安にすると良いでしょう。



タンパク質にはコラーゲンの材料となるアミノ酸が多い

大豆・大豆製品 植物性タンパク質が多い

納豆なら1~2パック、豆腐なら1/2丁程度(約140g)を目安にすると良いでしょう。



大豆イソフラボンは女性ホルモンと似た性質

野菜・きのこ・海藻類

1日の摂取量の目安は淡色野菜が200g以上、緑黄色野菜は120g、きのこ、海藻類は50gです。



食物繊維は急激な血糖上昇を防ぎ、糖化予防となる。抗酸化作用がある。

ナッツ類

脂質も多いため、1日25g程度を目安にしましょう。



ミネラル類
ビタミンE

発酵食品

発酵食品であるヨーグルトなどは免疫力を高める。



ビタミンC

緑黄色野菜(パプリカ・ブロッコリー・青菜類など) フルーツ(キウイフルーツ・いちご・かんきつ類など)



抗酸化作用のある栄養素(食べ物)



カロテノイド

緑黄色野菜やフルーツの黄色、オレンジ、赤色の色素成分。パプリカ、トマト、ホウレンソウ、ミカンなど。



ポリフェノール類

ブルーベリー・りんご・赤ワイン・コーヒー・緑茶・紅茶など



ビタミンE

植物油(ひまわり油・べに花油など) 種類類(ごま・アーモンド・ピーナッツなど)



ミネラル類

海藻類(わかめ・のり・昆布など) 魚介類(桜えび・うるめいわしなど)



Recipe

チキンのトマト煮

■材料(4人分)

- 鶏もも肉.....500g
- 塩・こしょう.....各適宜
- 小麦粉.....大さじ2
- にんにく.....2片
- オリーブ油.....大さじ1
- 玉ねぎ.....小1個(約100g)
- しめじ.....180g
- ① ホールトマト缶.....400g
- ② コンソメ.....8g
- ③ 水.....150ml

■下ごしらえ

- 鶏もも肉は一口大に切っておく
- にんにくはみじん切りにする
- 玉ねぎはヘタを取り、薄切りにする
- しめじは石づきを取り、ほぐしておく

■作り方

- 鶏もも肉は塩、こしょうを軽く振り、焼く直前に小麦粉をまぶす。
- フライパンにオリーブ油とにんにくを入れて火にかけ、香りが出てきたら①の鶏肉の皮目を下にして並べる。
- 焼き色がついたら裏返し、色よく焼いて皿などに取り出しておく。
- ③のフライパンに玉ねぎとしめじを入れて炒め、しんなりしたら②を加えて煮立てる。
- ③の鶏肉を加えて煮る。
- 火が通って、水気が少なくなったら器に盛る。

みかんのサラダ

■材料(4人分)

- ブロッコリー.....160g
- カリフラワー.....80g
- みかん.....1個
- ① みかんジュース.....25ml
- ② 酢・オリーブ油.....各大さじ1
- ③ 塩・こしょう.....各適宜

■下ごしらえ

- みかんは皮をむき、袋からだしておく

■作り方

- ブロッコリーとカリフラワーは小房に分け、茎は輪切りにしておく。
- 鍋に湯を沸かし①の茎を入れ、時間差で花蕾を入れて茹で、ザルにあげて冷ましておく。
- ②を混ぜ合わせてドレッシングを作る。
- みかんと②を混ぜ合わせて器に盛り、食べる直前にドレッシングをかける。



りんごのタルト

■材料(1台分)

- ① 小麦粉(薄力粉).....100g
- ② グラニュー糖.....大さじ2
- ③ ベーキングパウダー.....小さじ1/4
- ④ オリーブ油.....大さじ2
- ⑤ 牛乳.....大さじ2
- ⑥ アーモンドパウダー.....50g
- ⑦ グラニュー糖.....50g
- ⑧ オリーブ油.....大さじ3
- ⑨ りんご.....1/2個(約100g)

■作り方

- ポリ袋に①を入れてよく混ぜ合わせ、②を少しずつ加えて混ぜ合わせ、ひとつにまとめる。
- クッキングシートに取り出し、麺棒で直径22cm程度の円形にのばす。
- ボウルに③を入れてよく混ぜ合わせ、④の中央に円形に広げる。
- ⑤の上りにんごを円状に重ねて並べ、生地のみちを内側に折り込んでりんごを包む。
- 天板に乗せ180度のオーブンで30分焼く。

■栄養価

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分相当量
チキンのトマト煮	328kcal	23.2g	21.3g	14.0g	1.3g
みかんのサラダ	62kcal	2.9g	3.5g	6.6g	0.2g
りんごのタルト(1/4個)	398kcal	4.7g	23.7g	44.3g	0g

Q&A

2023年度 第1回総代会議で
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 現在一宮生協では、ネオニコチノイド系農薬を使用していない農産物のみの取り扱いですか？

A 現時点ではネオニコフリー農産物のみの取り扱いではありません。国の政策でもある「みどりの食料システム戦略」においても2050年までにネオニコチノイド系農薬の使用を制限することを掲げていますが、**アイチョイスグループでは生産者との協議の上で、ネオニコフリーへの転換を積極的に進めています。**この先もネオニコフリーの取り組みを広げて、食の安全を次世代に掲げていきたいと考えています。

Q 「生協のミールキット」に使用している野菜の洗浄は、次亜塩素酸ナトリウムなどの薬品が使われていますか？

A コープ食材が製造する「生協のミールキット」に使用する**野菜は電解水で洗浄されています。**

Q そもそも ネオニコチノイド系農薬に関する情報を知らない組合員の方が多数だと思います。

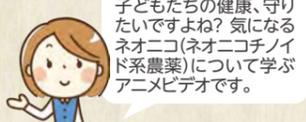
A 商品カタログ等に定期的に情報を掲載したり、新規加入組合員向けのメディアサイト「知ってピース」を開設し、ネオニコフリーを始めとする運動課題に関する情報発信をしています。



ネオニコ Vol.1



ネオニコ Vol.2



Q 「生協のミールキット」は過剰に梱包や包材が使用されていると思います。

A 運搬時の破損等を防ぐことに留意した包装形態になっています。現在、紙トレーへの切り替えの検討が進められている他、ミールキットの事業を連携しているコープ自然派連合会では**リサイクルトレーのテスト運用**が行われていますが、強度の問題や資材費の上昇、衛生面等の課題克服に向けた検討を進めています。

理事会報告

第7回 12月11日

■「第2回 総代会議」開催計画について

2023年度の総代会を对象に、事業計画の進捗状況などの情報共有と、2024年度の事業計画の検討状況の報告、説明の他、その報告内容に関する質疑、意見交換を主の目的とする会議（総代会議）を開催することとし、開催日時、会場を確定しました。

■2024年度こーぷ委員の選出に向けた準備について

2024年度のこーぷ委員会の構成、及び委員会ごとの選出人数について、こーぷ委員会の地区割りは愛西地区と佐屋地区を統合して19委員会とし、委員会ごとの選出人数の考え方を継続し、各地区の共同購入登録人数の200人に1人以上、100人に1人以下の範囲で選出できることを確認しました。

■「第1回総代会議」開催報告について

2023年11月7日～11日までに5会場で開催した「総代会議」の開催結果について報告がありました。

■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を行いました。

第8回 1月29日

■NPO法人レスキューストックヤードへの支援金の拠出について
一宮生協との防災や被害者支援の取り組みに向けて連携を進めて

きている団体「NPO法人レスキューストックヤード」は、「令和6年能登半島地震」においても被災後間もない11月3日より被災地（穴水町）で炊き出しや避難所の環境整備などの支援活動に入れていることから、支援活動における食材費をはじめとする活動資金への援助を行うこととなりました。

■エコアクション21中間審査の結果について

2023年度はエコアクション21の中間審査の結果「適合」と推薦することの報告を受け、「A判定」の評価をうけたことの報告がされました。

■中期3ヶ年計画に関わる意見交換の開催報告について

中期3ヶ年計画の活動ビジョン「食・豊・協」の課題に対する進捗状況や取り組みを振り返り、それぞれの課題について組合員と役員で意見交換を図り、次年度の具体的な取り組みや活動に繋げていくことを目的に12月15日に開催した「もっと! すっ! ミーティング」の開催報告がされました。

■自然派Styleとうふ容器の臨時変更と改良について

9月より「LIMEX Sheet」を豆腐容器に採用しリニューアルをしましたが、容器破損を複数発生させてしまったため、容器メーカーと改良を進めると同時に、臨時変更として改良容器に変更するまで、これまでのプラ容器に戻す対応をすることの報告がされました。

事業数値

- 供給高：年度累計3,615,491(千円)
計画比98.9%、前年比108.6%
- 仲間づくり：組合員数31,509人
(累計加入人数3,922人 累計脱退人数1,791人)
- 年間累計：平均利用組合員数14,535人
- 1人あたり1週の平均利用点数 12.08点
- 1人あたり1週の平均利用金額 5,835円

Message board

拡大課からの連絡

春のお友だち紹介キャンペーン

期間は
4月末日
まで!!

お友だちを紹介
するなら

僕たち・私たちに声をかけてください!!
条件達成された方全員に

特典
1

2,000円(税込)引き

クーポンプレゼント!

特典
2

BOXティッシュ
プレゼント!

LINEで紹介

LINEで簡単にお友だち紹介
右のQRコードから「LINEでお友
だち紹介」フォームへアクセス。



紹介者プレゼントの対象条件

- 対象条件：ご紹介いただいた新規加入者をご加入から1ヶ月以内に税込10,000円以上(出資金は含みません)ご利用があった場合。
 - 対象者：3月～4月キャンペーン期間中、対象条件を満たした方。
 - 3月1日～3月31日加入 [5月進呈予定]
 - 4月1日～4月30日加入 [6月進呈予定]
- ※プレゼント進呈時点でアイチョイスの組合員であること。加入歴のある方は、以前脱退されて1年以上経過された方。
※進呈時期にご利用休止中の方へは、進呈できませんのでご了承ください。

お電話で紹介

受付時間：月曜日～金曜日 AM9:00～PM18:00まで

TEL 0120-52-1252

稲沢市社協からの連絡

稲沢市社協は、被災地で活動するボランティアを応援します!

被災地支援を目的に現地の「災害ボランティアセンター」を通じて支援活動を行う
稲沢市内在住・在勤者に対して、活動日数に応じて活動費を助成します。ぜひご活用ください!

申請受付 毎年4月から翌年3月まで
助成金額 活動1日につき5,000円

※年度内の助成金の上限額は5万円(10日間の活動)
※災害ボランティアセンターを通じて行ったボランティア活動が対象で、申請には災害ボランティアセンターが発行する活動証明書が必要です。

申請・お問合せ (月～金 8:30～17:15)

社会福祉法人 稲沢市社会福祉協議会 本所
TEL 0587-23-6713

稲沢市市民活動支援センター ボランティアセンター
TEL 0587-33-6400



稲沢市社協
マスコットキャラクター
福ちゃん

詳しくは
こちらから!



