



- 目次
- 2 ミニ特集：第49回庄内交流会報告
 - 3 ひと：デポーで「食」の企画をお手伝い
ブロック活動ファイル：柏 千葉
 - 4 特集：食のベース「調味料」
 - 6 千葉グループからのお知らせ：
風の村 アーシアン W.Co
 - 7 クララブちゃん 虹いろフェスタ申し込み方法
こんにちは！赤ちゃん♪せっけんプレゼント
 - 8 今月の消費材：スワンベーカリーのパン
11月のデポー

羽越本線遊佐駅と遊 YOU 米の看板（庄内経済連酒田倉庫遊佐支庫）。後ろ左奥が鳥海山、手前には「出穂」直前の稲田7月下旬。庄内交流会2ページ



虹いろフェスタ
2022
12月3日(土) オンラインで開催

参加登録はこちら→

理事会だより（9月議事抜粋）

9月理事会は新型コロナウイルス感染防止対策のため、実出席とオンライン出席の併用で開催しました。

① 2022年度上期の生活クラブでんき推進キャンペーンが終了しました。食べものと同じように、産地もつくる人も分かる「生活クラブでんき」の共同購入にさらに多くの組合員の参加が必要

8月の組織報告 総供給高 629,320,186円
総組合員数 44,207人（班4,334人 個別22,201人 デポー11,783人 その他5,889人）

です。

② 種苗会社がゲノム編集トマト苗を社会に広めるため、小学校に無償で配布する計画があります。このことに対する反対活動として、千葉県に市町村から問い合わせがあった場合に公正な判断を下すことを求める署名活動に取り組みます。



第49回
庄内交流会報告

1974年からの交流・・・

7月25～27日、「庄内交流会」に参加しました。山形県の庄内には遊YOU米・平田牧場の豚肉をはじめ、果物・漬物・お酒等、多くの生産者がいます。交流会を通じ、組合員が生産の実態を知り、地域のさまざまな活動に生かすことで、生産者と持続可能な関係性をつくり続けてきました。49回目となる今回は、全国から25人の組合員リーダーが参加しました。

平野も棚田も遊YOU米・・・

遊YOU米の産地遊佐町の田んぼは、稲の穂が出る「出穂」の直前。緑の稲が風に揺らぎ、まさに壮観。それぞれの田んぼには、鳥海山を源とする清流・月光川から直接水を引くための配管が通っています。そのおかげで水温が一定に保たれ、他の田んぼで農薬を使用したとしても影響を受けにくいのです。

平野から山側へ目を移すと、中山間地区となり、農林水産省の「つなぐ棚田遺産」に選定された「藤井の棚田」があります。すばらしい景色の一方、畔の斜度が大きく、手狩りでの草刈りはかなりの重労働。高齢化もあり維持には大変な苦勞があります。生産者の池田恒紀さんは、「中山間地も含めて遊YOU米の生産地なんです。水を貯める力の高い棚田は、平地を水害から守る重要な役目も担っています。この保全をどう考えていくかがとても大切です」と話しました。

私たちができること…予約して、お米を食べ続けていきましょう！

健康な豚ほど・・・

平田牧場は、北海道から栃木県まで47農場で約15万頭/年を出荷、半数を生活クラブが共同購入しています。種を海外依存せず自給することを第

1として取り組み、どの豚も同じ餌と環境で育てています。現在、1頭あたりの飼料用米の量は83kg（日本人1人当たりの年間米消費量は約50kg）。輸入飼料の高騰もあり、飼料用米の配合を増やしていく方向です。

平牧三元豚は肉質・味を重視し、黒豚（バークシャー）を掛け合わせています。健康な豚ほど脂がのりやすく、脂の厚さは肉のジューシーさにもつながっています。精肉は、規定の厚さで脂を切り落として出荷。作業工程で切り落とした脂は、ウインナーや餃子等に活用しています。家では脂身を炒め物等に入れると旨味がアップします。昨年からバラ肉の利用が多く、精肉・ベーコン等の材料が不足しています。豚肉一頭を無駄なく消費するために、生産者はいろいろな部位を使用する切り落としや挽肉・ウインナーのような練り物加工品でバランスを保っています。私たちができること…バランスを少し意識して注文しましょう。挽肉がおすすめです。

発電から地域づくりへ・・・

一面に広がるソーラーパネルが「庄内・遊佐太陽光発電所」。石採場の後、原野状態だった地に生活クラブグループ各団体が提携生産者と共に建設、2019年より発電をスタートし「生活クラブでんき」へ供給。約5,700世帯分を発電、稼働から3年、概ね計画通りです。

お膝元の遊佐町役場の新庁舎は、「生活クラブでんき」使用。共同購入職場班では8人の組合員が利用しています。

売電利益の一部は酒田市に寄付し「庄内自然エネルギー発電基金」として持続可能な地域づくりを助成。現在建設中の庄内福祉コミュニティ構想の拠点「TOCHiTO」交流棟の建設も助

①田んぼの前で、生産者の三浦広和さんから遊YOU米についての話を聞く ②庄内・遊佐太陽光発電所の太陽光パネル ③三元豚 ④遊佐町「鳥海温泉・遊楽里」での交流会

成先の一つです。今年度からは助成先の一般公募も始まり、地域の活性化に向けてすすんでいます。

私たちができること…「生活クラブでんき」に切り替えよう。

つくる手・食べる手・その手はひとつ・・・

生活クラブの組合員と生産者は、お客さんと業者ではない対等互恵の関係。

交流会では組合員と生産者が同じテーブルにつき、米・豚肉の利用活動について各1時間半、意見交換をしました。肥料や飼料・包装材料の価格急騰等難しい問題は山積みですが、生産者の中心にあるのは「組合員に美味しい消費材を届けるんだ」という熱い熱い思い。私たち組合員も安心・安全はどうつくられるのかを学び、食べ続ける＝つくり続けるためには何が必要で、どう行動したらよいかを深く考えた交流会でした。

私たちができること…大切な消費材、みんなで利用する仲間を増やしていきましょう。 理事 田端知江

生産者 余目さん直伝の

餅の豚肉巻き

材料（量は適宜）
豚肉薄切り（しゃぶしゃぶ用が最適）
塩・胡椒
餅（1.5cm程のスティック状に切る）
A：白だし・生姜汁・片栗粉・水



- ①豚肉に塩・胡椒を振り、端に餅を置いてきつめに巻く。
- ②熱したフライパンに巻き終わりを下にして置き、全体に焼き目をつける。
- ③蓋をして極弱火で1～2分蒸し焼き、餅が膨らんできたら取り出す。
- ④Aを入れとろみがついたら③にかけて完成。お好みで白髪ねぎ・小口ねぎなど。



ひと



小野山 藍さん

(2014年加入)

デポーには、料理企画のお手伝い（ワーク）などの組合員活動があります。食の企画のワークを長く続けられている小野山さんに話を聞きました。

料理のレパートリーが増えて、手際も良くなったかな・・・

デポーでの料理会のお手伝い（ワーク）に参加したきっかけ・理由などについて教えてください。

引越してきて何度か

料理会に参加し、お手伝いに声を掛けていただいたのがきっかけです。

子どもの頃から生活クラブの食材で育ってきたので、消費材で料理のレパートリーが増えたり手際が良くなると良いなあと思って参加しました。デポーでの料理会のワークを経験してみて、いいなと思ったところ・家で定番になった料理はありますか。

期待通りに料理のレパートリーが増え、少し手際が良くなりました。

先輩方にいろいろ教えていただいて、楽しくおいしいものができあがるのですごく良い経験になっています。

サンモツアは良くつくるようになりました。平田牧場の豚バラでつくる自家製ベーコンと一緒にピザ（生地もソースも全て手作り）にしています。家族に大人気です。これから使いこなしてみたい消費材や、参加してみたい生産者交流会などがありますか。



乾物（ひじきや切り干し大根など）がいつも同じ味の料理になってしまうので、アレンジできる

ようになりたいです。それを生かして災害時の食事につなげられたらと思います。

好きな消費材は何ですか。

和高速パイスのわさび（チューブ）です。香りが良く、お刺身には欠かせません。デポーの丸鶏も楽しみにしています。今では家族も丸鶏の解体に挑戦しています。



↑ノンホモ牛乳でつくる簡単モツアレラチーズ（サンモツア）の作り方

デポーでは、冷蔵の丸鶏を扱っています。詳しくは各デポーへ。

*ワーク（ワーク参加システム）：青果の袋づめ・ちらしの配布・イベントでの試食・料理会の手伝いなどデポーの組合員（ワーク登録した人）が担っています。登録は随時受付しています。2時間で800円分のワーク（お買い物）券に。

ブロック活動ファイル 3ヶ月連続で生産者を紹介。詳しくは12月3日の虹いろフェスタで！

柏

こだわりいっぱいの餃子

柏ブロックは、冷凍総菜部門では不動の人気を誇る「餃子」についておいしさのヒミツを探りました。生産者は長野県塩尻市の美勢商事（株）。組合員が餃子の開発チームを立ち上げた1998年から取り組みがスタートしました。

市販の冷凍食品にはたくさんの保存料や添加物が使用されているものが多いなか、美勢商事の餃子は、可能な限り無農薬のにらと地元の高原野菜をたっぷり使った安心安全な逸品です。

また消費材の製造だけでなく、耕作放棄地を活用して農業の雇用も生み出す地域貢献を行い、工場では「生活クラブでんき」を使用し持続可能な社会のモデルになることもめざしています。

運営委員 山下佳乃



7月26日美勢商事生産者交流会



千葉

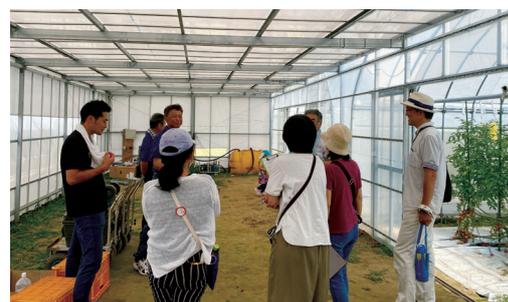
野菜の生産者・元気クラブ*の「村悟空」

猛暑が続く8月上旬、農事組合法人村悟空（旭市）を訪問しました。ミニトマトのビニールハウスのなかは思ったより風通しが良く、入口にある作業場は、日よけをして暑さを和らげていました。

印象的だったのは、半数以上が代替わりをして若手の農家が活躍していること。

燃料・肥料の価格高騰や異常気象に日々大変ななかでも、エネルギーあふれる若手ならではの工夫を重ねていました。

2019年の台風ではハウスや堆肥場が壊れる被害がありましたが、生活クラブからのカンパ金で発電機を購入。



今後も交流を深め、互いに協力していきたいと思います。

運営委員 竹中智加江

*元気クラブは、生活クラブと共に共同購入運動に参加する千葉県内の野菜・米などの第一次生産者の会（現在9団体）です。

調味料

食のベース・調味料。おすすめを消費委員に聞きました。

調味料は料理の基本

言わずと知れた常識ですが、「さしすせそ」(砂糖・塩・酢・醤油・味噌)の調味料は、料理には欠かせないもの。この基本の調味料とスパイスなどを組み合わせれば、○○の素や○○のたれなどを使わなくても、お好みの味付けができます。また、いろいろ買わなくても良いので、家計の負担も減らせます。

そんな大切な調味料ですから、味はもちろん品質にもこだわりたい。生活クラブの基本の調味料は、生産者と共にこだわってつくり上げた逸品。例えば国産丸大豆醤油(タイヘイ(株))は、国産の丸大豆と小麦、消費材の真塩だけを原料に木桶で1年間じっくり天然醸造されたもの。まろやかな味と風味が格別で、料理の味を引き立てます。

そして、消費材の調味料のほとんどはRびん(リターナブルビン)に入っています。使い終わったらきれいに洗ってラベルをはがして戻してください。何度も繰り返し使うことでごみを減らし、CO₂の削減にもなります。

おいしくお財布にも地球にも優しい調味料を、ぜひ使ってみてくださいね!

消費委員長 並木道代

真塩

メキシコ産・オーストラリア産の天日塩を沖縄県糸満市の2km沖合で取水した海水で溶かし、ろ過を繰り返した後、平釜でじっくり煮詰めて結晶化させ、木箱に移し2~3日かけて自然脱水をします。程よく含まれるにがりには体に大切なミネラルが多く、まろやかな味わいです。



佐倉ブロック 竹原久美子

モロッコの伝統調味料 塩レモン

くし切りにしたレモン500gと真塩50gをびんに入れ、冷暗所に置き、塩が完全に溶けたら冷蔵庫で保存。5日後から食べごろになります。爽やかなレモンの香りと、こく・ほのかな苦みが料理の味をまとめてくれ、お肉料理や鍋料理によく合います。



白だし

原材料のほとんどが生活クラブの消費材でつくられている白だし。わが家では、素材の色を生かす料理で大活躍しています。7倍濃縮なので長持ちするのもいいですね。

うどんや汁ものはもちろん、これからの寒い季節におすすめなのが、おでんやロールキャベツ。味付けは白だしのみで、ことごと煮込むと、野菜やお肉のうまみをより感じられる一品になります。また、季節の野菜の浅漬けやポテトサラダ・卵焼き・納豆にちよいたしするだけでぐっとおいしくなります。



柏ブロック 田中寛子



これまでの制度では、「遺伝子組み換えでない(ものを分別)」表示をするには、意図せざる混入が「5%以下」まで認められていましたが、新たな制度では、組み換え遺伝子または由来タンパク質が「不検出」の場合のみに限られることになりました。



食品表示基準の改定*に伴い、9月4日から生活クラブの遺伝子組み換え作物や主に加工食品の表示(カタログや包材)が変わりました。今までのマークは、緑のNON GM①と、青のNON GM②の2種類でした。今後は3種類に順次変更していきます。

味噌

(株) マルモ青木味噌醤油醸造場でつくられた味噌は、加熱殺菌されていない「生味噌」です。酵母や酵素が生きているので、近年特に重視されている発酵食品のパワーを発揮してくれます。原材料は大豆もこうじの米も国産です。



消費材の味噌を食べることが、家族の健康・日本の食文化・国内の生産者を支えることにつながります。種類が豊富なので、好みに合わせて選んでください。かぶや人参などの生野菜に味噌をつけて食べてみると、自然の力と生産者の思いに感謝したくなる味わいです。



市原ブロック 鶴来亜矢乃

純りんご酢

何年前か前、ノンホモ牛乳と酢でつくるサンモツア（p3参照）づくりにはまった時に、食酢を使ってつくと、残ったホエーが酸っぱかったので純りんご酢にしたところ、ホエーが使いやすくなった（個人的な感覚ですが（笑））ことから、純りんご酢がわが家には欠かせないものとなりました。



毎年梅の季節には、暑い夏を乗り切るために、純りんご酢を使った梅サワードリンクをつくり、その他サラダにはもちろん、納豆に少し入れてもおいしい、などいろいろと試して楽しんでいます。



千葉ブロック 亘 麻美

牡蠣味調味料

ブロックで6月に開催した、ミネラル食講座で、酵素を働かせるにはミネラルが必要で、なかでも亜鉛不足は貧血・頭痛・感染症などにかかりやすいということを知りました。



牡蠣味調味料は、お吸い物に入れるだけでミネラルが摂れるので強い味方。牡蠣をすりつぶしているので、牡蠣のゆで汁からつくられたオイスターソースより亜鉛が3倍も入っています。

松戸ブロック 深町知子

牡蠣の風味でガパオ風ライス

材料:ごはん、A: 豚ひき肉・にんにく(みじん切り)・野菜(たまねぎ・ピーマン・パプリカなど細切り) 塩胡椒で調味、
B: 牡蠣味調味料・丸大豆醤油、鶏卵
Aを炒めBを加え汁気が落ち着いたら、ごはん盛付けて目玉焼きを乗せて完成。



トマトケチャップ

「生活クラブの消費材といえば」と聞かれたらこのケチャップを思い浮かべる人が多いはず。

トマトが苦手な子どもがこのケチャップは大好きなので、わが家では、週の半分以上は朝食の卵料理にかけて食べています。



ケチャップというよりも完成されたトマトソースのようで、濃厚でとにかくおいしい。Rびんなのもお気に入りです。残り少なくなるとスープの味付けに使い、最後まで無駄なく綺麗に使い切るようにしています。シリコンスプーン等で傷つけないよう大切に使うって戻してくださいね。



1びんにトマト何個分が入っているかぜひ調べてみてください。

ベイブロック 星野 維

だれでもできる! 空びん返して脱プラ

♻️びん回収率UPキャンペーン

キャンペーン期間 12月2日(金)まで

いずれか3本を返却して応募すると、抽選で「えのき茸茶漬」を1本プレゼント!

対象品目 **♻️びん全種類**

※「牛乳びん」はキャンペーン対象外です

【WEBから応募】生活クラブ連合会の特設ページにある申込フォームに必要事項を入力してください。



虹の街 独自キャンペーン!

上記にもれた方のなかから抽選で40人に「かやお合ふき」をプレゼント。

イメージ写真



*「国の制度の変更」に伴う生活クラブの対応。詳しくは、こちら↓



生活クラブは改定後も情報開示のためマークを新たに生活クラブでは、これまで通り分別管理されていることを示すため、意図せざる混入が「5%以下」の新しい表示マークをつくります。包材にもGM対策情報を入れることなどで、原材料が分別されていることを示していきます。



生活クラブ風の村



事業本部：佐倉市王子台 1-28-8 ちばぎん白井ビル4階
tel : 043-309-5811 fax : 043-460-8844
https://kazenomura.jp/ e-mail : info@kazenomura.jp

子育て中の職員が働きやすい職場づくり

生活クラブ風の村では、**常時 20 人以上**の職員が産休・育休を取得しています。これまで、出産や子育てをする職員が働きやすい職場づくりをすすめてきたので、出産や子育てを理由に職員が退職するケースはほとんどありません。

育休については、正規職員はもちろんのこと、パート職員・外国人職員・男性職員も取得しています。また、育休明けの復職後は、時間短縮勤務や深夜勤務・時間外労働の制限といった法定の権利を行使できるだけでなく、ソフトへの配慮や急なお休みへの対応なども、職場で協力し合って快く引き受けてくれるので、安心して働けます。

他にも、**子の看護休暇**については、

法定の場合、対象は「小学校就学前まで」ですが、それを越える「小学校 1 年生の 7 月末日に達するまで」とし、最大 12 日間（法定は子 1 人なら 5 日間）の取得が可能です。「年間 5 日間では足りない」「小学校へ入学した直後は環境の変化もあり病気になるやすい」等の**職員の声**が反映されています。

子育てや親の介護などは誰にでも起こり得ることですし、お互いさまです。生活クラブ虹の街を母体とする私たちには、互助組織である生協の精神が根付いていて、**「困った時はお互いさま」**だと考えています。

また、子育てに限らず、常に**ユニバーサルな職場づくり**をめざし「働く



職場への赤ちゃん顔見せ風景

人が組織に合わせる」のではなく「働く人の能力や個人的事情に**組織が合わせる**」という職場運営の基本的な考え方に沿った働き方・制度づくりを意識しています。

時代と共に働きやすさの価値観も変遷していくので、今後も**職員に寄り添った**働きやすい職場づくりを追求していきます。

人事広報部 副部長 仙田哲也

アーシアン

事業本部：千葉市美浜区真砂 5-21-12 1F
開所時間 13:00～16:00(水・土・日・祝日休み)
tel & fax : 043-279-8665
https://www.jca.apc.org/earthian/
e-mail: earthian93@jca.apc.org



ワーコレ千葉

事業本部：柏市十余二 380-97 柏センター内
tel & fax : 04-7134-0072
https://wcochiba.org/
e-mail: wcochiba@s2.dion.ne.jp



今回が最後！「JVC 国際協力カレンダー」販売中！



写真家三井昌志さんが旅のなかで撮りためた世界各地の人々の笑顔いっぱいの作品が各ページを彩ります。

なお、JVC(日本国際ボランティアセンター)のカレンダー事業終了に伴い、このカレンダー販売も最後となります。今までのご協力に感謝申し上げます。カレンダーの収益は、JVCの「ラオスの村人の生活を守るための農業と森林保全プロジェクト」に寄付します。

テーマ：笑顔のバトン～人は誰でも笑顔になる力を備えている
壁掛け用 1,600 円(税込) 560×385×2 (mm)

卓上用 1,300 円(税込) 178×160×75 (mm) 使用時

ご購入は、千葉事務所・アーシアンショップ柏・センター展示会または千葉カタログ(11・12月)に取り組みがあります。

JVCへの「アーシアン物品支援キャンペーン」報告(8月末現在)

封筒 574 通で届いた物品を換金し、支援金総額は 763,591 円となりました。組合員の皆様ご協力ありがとうございました。

10月1日、労働者協同組法が施行されました！

9月17日、厚生省主催のセミナーが首都圏として東京で開催され、全国では7カ所(予定)で順次開催されています。これに先がけ9月7日には千葉県主催のセミナーに、これまで協同労働してきた現場の紹介として、W.Coからういずと紙ふうせんが登壇し、活動の経緯と団体紹介をしました。他にはワーカーズコープちば、労協センター事業団の事例紹介をしました。

この労協法は「資金を出し合う」「話し合って営む」「共にはたらく」これらが三位一体となった考え方での働き方や働く場を規程する法律です。まだまだ一般的ではない協同労働という働き方がこの法律の施行により、多くの人々が理解し受け入れ、協同組法的な働き方という概念が地域社会に広まり、住みやすい暮らしやすい街づくりの一環になれば良いなと思っています。



理事長 熊澤聡子

クラちゃん♡ラブちゃん
おしえて!
ラブちゃん

マンガ:
わたべ仁美

今年もやります!
虹いろ
フェスタ
2022
の巻



テーマは
ともにつくる
“つながるローカルSDGs”

YouTubeの
オンライン動画を見ると、
生産者や産地のこと・
消費材のおいしさのヒミツなど
いろいろ知ることができよ。

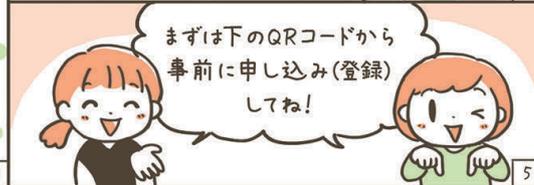


さらに!

各動画の終わりに発表する
キーワードをつなげて応募すると、
ステキなプレゼントが78人に
当たるんだね!



まずは下のQRコードから
事前に申し込み(登録)
してね!



12月3日(土) 13:00~15:00

ユーチューブ
YouTube
限定公開配信!

どこからでも
参加できます。
オンラインが
初めての方もぜひ!



まずは**事前申込** ↑
登録後、URL を返信します。

こんにちは!赤ちゃん♪
せっけんプレゼント
お誕生おめでとう!

せっけんを使うことで環境問題を考える
きっかけにしてほしいと、お母さんと赤ちゃんに、
生活クラブのせっけんを贈ります。



野口 詩(うた) ちゃん	2021.09
宮澤 和花(のどか) ちゃん	2022.07
藤井 昭輔(しょうすけ) ちゃん	2022.08
吉田 詩(うた) ちゃん	2022.08
小葉 玄(げん) ちゃん	2022.08

2022年度の
プレゼントは、

- ・固型せっけん1個
- ・台所用液体せっけん
おれんじミニ 200ml
- ・絵本『せっけん生活
はじめませんか?』
などです。



配達時またはデポーフロアに提出してください。

組合員氏名		組合員番号			申込 締切		
こんにちは!赤ちゃん♪せっけんプレゼント 申請書 (太枠の組合員氏名と番号を記入してください)					1歳の誕生日の前日までに申請してください。 ↑ WEB での申請はこちらから		
赤ちゃんの なまえ	ふりがな	赤ちゃんの生年月	20	年		月	生まれ
	(男・女)						
『コルザ』に掲載してもよろしいですか。(はい・いいえ)							



スワンベーカリー（柏店）のパン

スワンベーカリーって？

障がい者の「自立的就労」をめざして、ヤマト運輸（株）とヤマト福祉財団が中心となって設立した（株）スワン。障がい者の賃金が、大変低いことを憂慮したヤマト財団の故小倉昌男会長とタカキベーカリーの故高木誠一社長の協力によって、焼きたてパンの製造・販売店がスタートしました。現在、国内外に27店舗あります。

スワンベーカリーのパン

「アンデルセン」のタカキベーカリーが全面協力し、パンのノウハウを含め、冷凍のパン生地を店舗で焼く、焼きたてパンを提供しています。

虹の街、共に働ける場の提供

障がい者就労は裏方の仕事が多いですが、スワンでは表舞台での仕事を通じて、地域住民との出会い・交流をめざしています。パンは、つくりやすい冷凍生地を仕入れているため、生活クラブの自主基準を満たしていま

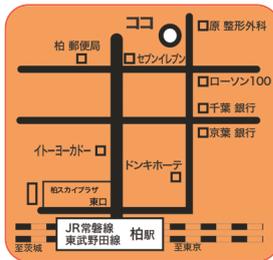
せんが、福祉事業の一環として共に働ける場づくりをしています。現在3人が他のスタッフと一緒に働いています。

スワンベーカリー柏店 18周年

柏店は、2004年秋にオープンし、今年18周年を迎えました。ぜひ、お立ち寄りください。



店の奥のイートインスペースはコロナ禍で閉鎖、「戦争前のウクライナ・ロシア・ベラルーシの小児病棟の子どもたちの写真展」を開催中（NPO日本ホスピタル・クラウン協会）。コーヒーのテイクアウト・生活クラブのジャム・ジュース・アイスなども販売しています。



おすすめ！パンのセット

生活クラブの配達と一緒に、パンのセットが毎週届く！

Aセット 750円（税込）

食パン1斤（食パンまたは牛乳食パン）+菓子パン類3種

Bセット 600円（税込）

バターロール2個+菓子パン類3種

Cセット 750円（税込）

食パン1斤（食パンまたは牛乳食パン）+バゲット（フランスパン）+その他の食事パン=合計3個

お試し（1回だけ）買いができます。11/14～18配布のちらしで申し込みます。



11月のデポー

黒豚入荷 11/10
平牧金華豚入荷 11/24
ほうきね牛入荷 11/5・19

せっけんの街の日 11/7 せっけんの街の品目... 5% off
*大津ヶ丘・園生は11/8

おうちでごちそうフェア 11/11～13 3日間ポイント2倍
エコシュリンプ（Mとむき身）・おすすめのチーズとワイン... 5% off

納豆・漬物ウィーク 11/14～19
カジヤの納豆と浜食の漬物紹介。納豆のおすすめ品... 10% off

ご飯がうまいフェア 11/18・19
「ご飯のお供」いろいろ紹介。鶏卵... 5% off

おでん・こんにやくウィーク 11/21～26
こめや食品の練り物とグリーンリーフのこんにやくを紹介。それぞれのおすすめ品がお得

簡単ランチ&ディナーフェア 11/25・26
さっと食べられる冷凍品・万能つゆ 500ml... 5% off
ねり和からしチューブ... 5% off

コーヒー・はちみつウィーク 11/28～12/3
日東珈琲とスリーエイトを紹介。森のコーヒー・パプアニューギニア... 10% off

イベント・入荷案内



↑デポー情報

10:00 オープン！
デポー

お休み
11月6・20・27日
13日はオープン
12月4・11・18日
25日はオープン

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

デポーお友だち紹介キャンペーン 11/30まで

お友だちにもあなたにもプレゼント！
お友だちのデポー来所で、お買い物券（500円）
11/7・8 米育ち三元豚 7品目
11/10～13 開拓牛全品
11/14～19 豚加工肉 7品目
11/21～26 鶏肉 7品目
11/28～30 米育ち三元豚全品



秋の消費材紹介キャンペーン 11/13まで

おすすめ品が週替わりでお得
10/31～11/5 プレーンヨーグルト
国産十割とうじみそ（カップ）
11/7～13 餃子
生まぐろ入荷
11/5 松葉町 11/11 みつわ台
11/12 大津ヶ丘 11/19 木刈
11/26 新神戸
その他イベント
11/5 真砂：甘栗実演販売
11/25 木刈・/26 大津ヶ丘：丸鶏解体



11/13 日曜 OPEN！

ポイント2倍
・デポー組合員はクリスマス・正月用品申込必切
・朝採り野菜入荷
・冷凍品お買い得 2パック以上利用で 5% off
・おうちでごちそうフェア 11/11～13



生活クラブ千葉の SNS



生活クラブのインターネット注文



スマホで簡単に注文できます！注文用紙提出翌日の AM11:30 まで注文ができます。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、対策を継続中です。
●フロア内での試食は引き続き当面中止します。
●フロアでの対策：定期的な消毒と換気、ワーカース（詳細はフロアで）



LINE 公式アカウント開設！友だち追加してね！

登録でクーポンプレゼント！

