

“私たちの供給する商品を中心に  
家族の団らんがはずむこと”を  
めざします。

組合員数 267,746世帯  
県内全世帯に対する加入率 56.5%  
一人平均出資金額 19,265円 (10月9日現在)



11月 232号 2回

発行 生活協同組合コープみやざき 理事会  
所在地 〒880-8530 宮崎市瀬頭2丁目10番26号  
電話 (0985)32-1234 FAX(0985)32-3355  
ホームページアドレス <https://www.miyazaki.coop>

### わが家の秋ごはん その2

#### 家族の「おいしい」のためにがんばります

日之影町 S・Kさん

わが家の秋ごはんは、赤飯に栗を入れたごはんです。栗の皮むきが大変ですが、家族の「おいしい」のためにがんばって作ります。

#### 秋色のサラダ

延岡市の組合員さん

わが家の秋ごはんは、さつまいもとかぼちゃとめじをレンジでチンして、マヨネーズと塩コショウで混ぜたサラダです。さつまいもとかぼちゃは皮ごと入れるので、紫と黄色と緑が秋色でキレイです。

#### さつまいも三昧メニュー

都城市 M・Oさん

家族みんなさつまいもが好きなので、さつまいもだらけのごはんを作ります。実家で育てているさつまいもを使って、さつまいも入りごはん、さつまいもサラダ、がね、スイートポテトなど。子ども達とも掘りをして、その日の夜はさつまいも三昧メニューを囲み、楽しい夜ごはんです。

今年の秋は渋皮煮のおいしさに気付いた秋です。と言っても、作ってくれるのは母ですが…(笑)。

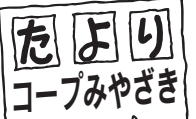
宮崎市 Y・Gさん

おいしさに気付いた秋

秋も深まってきて、朝も肌寒くなりましたね。毛布が恋しくなるのも時間の問題です。朝、起きられるようになりたいたいです。どうも早起きが苦手なのです。

延岡市 Y・Mさん

毛布が恋しくなってくる



携帯メールで、おたよりを送ることもできます。

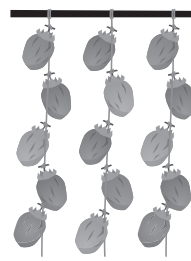


にじのわメールアドレス [niji@miyazaki.coop](mailto:niji@miyazaki.coop)

吊るし柿

都城市の組合員さん

台風で渋柿が落ちてしまいました。少々色づいたのを吊るし柿にしてみました。ころ、甘くておいしくなり、嬉しかったです。



秋を楽しみたい!

延岡市 S・Uさん

いよいよ食欲の秋。栗やさつまいもが好物の私にとって、秋が一番大好きな季節です。梨やぶどうもおいしく、ついつい食べ過ぎずつしながら、秋を楽しみたいです!

ほほどに楽しみたい

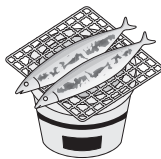
高原町の組合員さん

朝夕涼しくなると、過ごしやすくなりました。秋といえば食欲の秋、スポーツの秋ですが、私の秋はやっぱり食欲の秋です(笑)。もうすぐ初めての人間ドックもあるので、おいしいものをほほどに楽しみたいと思います。

秋はやつぱりサンマ

宮崎市 N・Hさん

秋はやつぱり、サンマがおいしいですね。昔はわざわざ七輪で外で焼いていましたが、最近は面倒くさいので、ガスグリルで焼いています。



### 日本生活協同組合連合会

## 「家計・くらしの調査モニター」募集

(20代・30代募集)

日本生活協同組合連合会では、くらしの実態を知り、消費者の立場から社会的発信を行っていくため、「家計・くらしの調査」を実施しています。今回の募集対象者は年代バランスを取るために、20代・30代の組合員さん限定で2023年のモニターを募集いたします。

- ◆募集対象：20代・30代の生協組合員の方
- ◆募集人数：約200名  
※応募者多数の場合、地域などのバランスを考慮して選定します。
- ◆応募方法：モニター登録は下記のURLまたはQRコードよりアクセスし、Webページの応募登録フォームに必要事項を入力してください。  
URL <http://step.jccu.coop/kakekura>
- ◆応募締切：2022年11月30日(水曜)まで
- ◆注意事項：
  - 2022年の調査に参加いただいている組合員さんには、日本生活協同組合連合会からご本人に対し、参加継続の確認を行います。
  - モニター登録や調査によって得た組合員さんの個人情報、日本生活協同組合連合会が管理するデータベースに格納され、適切に管理いたします。また、データ分析・調査票の送付・景品の送付などに活用させていただきます。



◆お問い合わせ先：日本生活協同組合連合会 政策企画室  
電話 03-5778-8119  
メール [seisaku@jccu.coop](mailto:seisaku@jccu.coop)

### 〈出資金の返金申請についてのお知らせ〉

## 減資・自由脱退の申請は 年内受け付け分が、2023年3月末返金となります

#### 出資金とは

- ◆生協の事業経営の“もとで”です。組合員1人当たりの1ヵ月の利用高程度である2万円以上を目標に増資をお願いしています(上限50万円)。
- ◆剰余が出た場合は、出資配当があります。

#### 減資する(出資金を一部減額する)には

- ◆2万円を超える部分について、減資することができます。
- ◆出資減資申込書は、地域責任者または店舗のサービスカウンターで常備していますので、そちらで受け取り、記入後ご提出ください。
- ◆返金は「登録口座への振り込み」「指定口座への振り込み」「くらしの積立へ振り替え」から選択することができます。

#### 脱退とは

- ◆脱退には、自由脱退と法定脱退があります。自由脱退とは、組合員さんの都合による脱退のことです。法定脱退とは、県外転居や本人死亡による脱退のことです。
- ◆自由脱退の場合、年内受け付け分が2023年3月末に返金となります。来年(2023年)1月~12月に申請された場合の返金は、2024年3月末となります。
- ◆法定脱退の場合、年度末を待たず、商品代金支払い完了後の翌週木曜日の返金となります。

#### 〈お問い合わせ先〉

出資金については、経理部 電話 (0985) 28-0047  
(月曜~金曜 9:00~17:50)

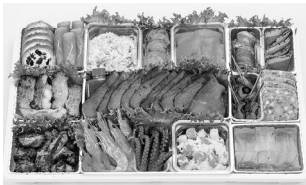
9月に、思ってもいなかった白内障の手術をしました。最近なんとなくパソコン入力や本を読む時に文字が見にくくなってきたなあと感じ、軽い気持ちで眼科に行ったら、「右目が白内障です」との診断。「白内障?手術?」ビックリです。どうせなら両方しようかと決断しました。手術は5分くらいで終わりました。でも手術前の検査・手術当日・翌日・翌々日と、右目に4日間。1週間後左目の付き添いが必要でした。私は幸い主人が付き添ってくれたので、苦にすることもなく通院できましたが、付き添いのおられない方はどうされるのだろうか?とても気になりました。もし主人が免許証を返納していたら、簡単に手術をしていただろうか?病院まで公共の交通手段はなく、子どもは県外だし、身近に気兼ねなく頼れる家族はいない。お互いまだ運転ができて、助け合える年齢でよかった!と、しみじみ思いました。

新型コロナウイルスがもう少し落ち着いた着いたら、娘家族に会いに行き、孫の野球の応援に!友人と山や温泉にも行きたいし、やりたいこともまだいっぱい!

もう少し活躍してほしいこの身体。お互いのためにもしっかりケアをして、大事にしながら付き合っていくこと、思った出来事でした。







# 組合員さんの声で、さらに魅力ある『おせち・オードブル』

## ができあがりしました!

### 満足でした

～三世代おせち三段重～

大人5人、孫4人で自分で作ったおせちと一緒に食べました。すごく美味しく、綺麗に盛り付けられていて満足でした。来年も楽しみにしています。



写真はお孫さんたち

小林市 大田修子さん

### どれも美味しい

～メリージュオードブル～

どれも美味しくいただきました。特に家族に好評だったのが、くるみ甘露、合鴨パストラミ、鮎甘露煮です。えびの大きさもよかったです。



写真は左からお孫さんの瑞稀(みずき)ちゃんと袖希(ゆずき)ちゃん

都城市 谷口千津子さん

### グッとレベルアップ

～ホテルオードブル～

一昨年、昨年に続き3回目の注文でしたが、グッとレベルアップしている感じがします。豚の角煮もやわらかくてよかったです。



写真はご本人

宮崎市 半田圭子さん

## オリジナルおせち・オードブルができあがるまで



昨年利用された組合員さんから寄せられたアンケートには、1枚1枚目を通して。集約した結果から、今年お届けするおせち・オードブルをどうするか検討し、調査・試作を重ねました。



組合員さんからいただいたアンケート結果をもとに、各お取引先と協議を重ね、何度も試作を行い、メニューを決定しました。



徹底した衛生管理の中、できあがったメニューをひとつひとつ詰め合わせていきます。この後、保冷材と一緒に発泡スチロールに入れてお届けします。

詳しくは、

## 今週お届けしている11月2回(232号)のカタログをご覧ください。

### <おせち各種>

- ・三世代おせちは、宮崎県産牛肉のローストビーフをメインに、伝統的な和風料理と、華やかな洋風料理を盛り付けました。親子三世代が一つのおせちを囲めるように仕上げました。
- ・和風おせちはご利用人数に合わせてお選びいただけるよう、一段重、二段重、三段重の3種類がございます。その他、和風料理と洋風料理を3～4人前詰め合わせた和洋おせち2段重もご用意しております。



三世代おせち(約4～5人前)

19,800円

(税込21,384円)

### <ホテルオードブル>

- ・アンケート結果をもとにメニューの見直しを行い、卵黄にうにを加えて風味よく仕上げた「帆立黄金焼」、チーズやバジルがマッチした「リオナソーセージ」、燻製の香りのよい「あかにし貝のステーキ」、その他「穴子八幡巻」、「鴨パストラミ」、「赤魚の西京焼き」、「鶏の炭火焼き」に変更しました。



### <メリージュオードブル>

- ・アンケート結果をもとにメニューの見直しを行い、彩りのよい「鶏肉三色巻」、燻製の香りのよい「合鴨ひとくちステーキ」、復活してほしいとの声が多かった「中華ちまき」、その他「ローストポークスライス」、「彩り野菜パリパリマリネ」、「手羽スティックパストラミ」、「ガトーショコラ」に変更しました。



### お詫びとお知らせ

●新型コロナウイルス感染拡大の影響などにより製造が困難となった場合は、商品をお届けできない可能性がございますことを予めご了承ください。詳しくはカタログをご覧ください。

### ご注文は

共同購入では 10月31日(月曜)～11月11日(金曜)まで承ります。

お店では 11月1日(火曜)～12月11日(日曜)まで承ります。

※商品によってご注文期間、ご注文方法が異なります。詳しくは共同購入カタログや店舗のチラシをご覧ください。

※商品の引渡しは12月31日。受取り場所は、各店舗、各支所、共同購入受取場が選択できます。

※県内宅配は、「ホテルオードブル」のみ中止とさせていただきます。

※組合員さんの要望にお応えして、「食物アレルギー配慮おせち」や「塩分配慮おせち」もご案内しております。こちらの商品は共同購入のみの取り扱いです。詳しくはカタログをご覧ください。

お問い合わせは 共同購入商品の品揃え・使い方交流部 電話 0985-20-2115(月曜～金曜 9:00～17:50)

11月から3月までの  
冬季限定



## 「ポリ缶灯油配送サービス」が始まります!

**NEW** 西都市(一部地域を除く)でもポリ缶灯油配送サービスをご利用いただけるようになりました!

### 配達してもらえて助かっています

以前は自分で灯油を買いに行っていました。高齢になり重い物も持つことができなくなったため、利用することになりました。アパートの4階に住んでいるので、電話1本で自宅まで配達してもらえて助かっています。代金も口座引き落としなので便利です。

(延岡市の組合員さん)

- ☆事前に登録が必要です。申し込み希望の方は、生活サービスセンターにお電話していただくか、地域責任者にお申し付けください。後日、申込用紙(登録用紙)をお届けいたします。
- ☆灯油配送サービスは、一部配達できない地域がございます。
- ☆価格は地域によって異なりますので、生活サービスセンターにお問い合わせください。

### ポリ缶灯油配送のしくみ



- ①事前に登録し、灯油が必要になったら業者さんに直接電話をして配送日の打ち合わせをします。
- ②留守にいても、打ち合わせした配送日にポリ缶を外に出しておけば、業者さんが給油して帰ります。
- ③重いポリ缶を運ばなくていいので、便利です。代金は共同購入の納品請求書にてご請求いたします。

お電話いただいてから3日以内に給油となります(一部地域を除く)。(当日は難しい場合があります)

ボイラー灯油  
配送サービスも  
行っています



事前にご登録いただくと、冬場は月2回、夏場は月1回、定期的に巡回し、給油を行います。(地域によっては、電話で申し込みのところもあります)

お問い合わせ・お申し込みは  
生活サービスセンター 電話 0985-29-5800  
営業: 月曜～土曜 9:00～17:50