

迎春おせちの試食会&コープデリ龍ヶ崎センター バックヤードツアーを開催しました！

11月11日に河口センター長の案内のもと施設を見学してきました。普段は見ることのできないセンターの裏側に「センターの広さにびっくりした」「広くて綺麗だと感じた」「冷蔵庫や冷凍庫の大きさに驚いた」との感想をいただきました。

バックヤードツアーの後は、おせちの試食会を開催しました。おせちの試食会では8種類のおせち料理を試食し、希望された方々とかまぼこの飾り切りを楽しみました。

皆さん体験してよかったと言ってくださり、ブロック委員としてとても嬉しかったです。おせちの試食会は「今年買っておせちに入れたい」「味もちょうどよかった」との感想をいただきました。



総代の皆さまへ 11月ブロック別総代会議開催報告

11月開催ブロック別総代会議にご参加いただきありがとうございました。
みなさんの笑顔にお会いできたことを大変嬉しく思いました。
上期の事業報告やブロック活動報告を行った後のグループミーティングでは、
日頃コープをご利用中でのご要望やご感想などお話しいただき交流しました。

17日 23名 (コープうしく店)

19日 13名 (コープうしく店)

その他、オンライン総代会議、書面参加など
お忙しい中、みなさまのご参加ありがとうございました。



おいしいスープをどうぞ♡ よりみちカフェを開催しました！

10月21日(火)に開催したよりみちカフェ。30人の方が参加してくださいました。今回は、ブロック委員おすすめのフリーズドライのスープ3種類を飲み比べながら交流しました。

よりみちカフェはコープうしく店をご利用のみなさんとコープ商品を試食しながら楽しく交流する憩いの場です。次回は2月5日(木)開催予定！お楽しみに。



創業1688年 伝統の木桶でつくるこだわりのお醤油屋さん

「柴沼醤油醸造株式会社」見学会 に行ってきました！

10月27日(月)、土浦市にある「柴沼醤油醸造株式会社」さんを見学させていただきました。創業から337年という長い歴史を持ち、
今も全国でも数少ない木桶を使った醤油づくりを続けている老舗です。

敷地に入った瞬間、ふわっと香ばしい醤油の香りが広がり、思わず深呼吸。蔵の中には高さ約2.5メートルある木桶がずらりと並んでいました。吉野杉で作られた木桶は150年ほど使い続けられているとのこと。現在、数年かけて新しい木桶への新調も進められているそうで、伝統の重みを感じました。

この木桶でつくられる「もろみ」(醤油麹に塩水を加えて仕込んだもの)が、柴沼醤油さんならではの旨味とまろやかさの秘密。じっくりと熟成されたもろみを圧搾機で絞ると、香り豊かですっきりとしたお味の美味しい生醤油が生まれます。試食させていただいたお醤油はどれも香りがよく、個性豊か。食材に合わせて使い分けてみたくなる味わいでした。

今回見学した商品の中から、私たちおすすめの逸品を
来年1月2回の「ハピ・デリ！」に掲載予定です。
どうぞ楽しみに♪



ブロック委員募集中

～ ブロック委員とは…コープで企画する活動の運営やサポートをする有償ボランティアです ～

【活動内容】

学習会などの企画・運営、ブロックニュースの編集、
毎月2回の定例会議、ブロック別総代会議の準備・運営、スキルアップ研修など
活動日数は月に10日前後(主に平日)

【活動場所】

主に、コープうしく店、コープデリ龍ヶ崎センター
研修で小美玉市のいばらきコープ本部に行くことがあります(年に数回程度)

【募集要件】

iPad、スマホでLINEの操作ができる方、パソコンで資料作成ができる方
自家用車で活動場所への移動ができる方
お子さま連れの活動はできません

【活動手当】

月額4万円(交通費等別途支給)

お申込み・お問い合わせはこちらまで

0120-160-231

平日9:00～17:30 総合企画室



学習会や企画
料理レシピなど
ブログで
紹介しています



ご参加ください

今月の学習会などお申込みはこちら →
南部ブロック以外の学習会にも参加できます

