



みなみ風

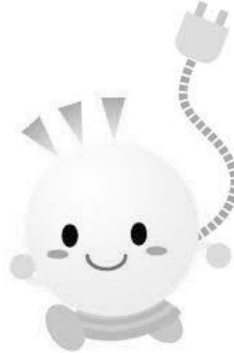
発行責任者：谷野あかね／23区南生活クラブ生活協同組合 発行日：2020年3月2日
●〒156-0051 世田谷区宮坂 3-13-13 ●Tel:03-3426-9914 ●Fax:03-3426-9911 ●mail:block.23ku@s-club.coop



私たちの「暮らしやすい」を 実現したい!

まちづくり活動 @2019

私たちがいつまでも住み慣れた地域で安心して暮らしていくために、さまざまな問題点を学習し、問題解決のための取り組みを行なうことが「まちづくり活動」です。今年度の福祉、環境、エネルギーについて活動を振り返ります。



詳しい内容は、2~3 ページへ続く⇒⇒⇒

23区南組織概要 2020年1月末現在

	配送	デポー
組合員数	18,017人	2,373人
加入者数	166人	15人
脱退者数	-141人	-13人
世帯当利用高	370,813,533円	8,951円
総利用高	20,609円	21,195,190円

23区南のエリアは、世田谷区、渋谷区、目黒区、大田区、品川区、江東区(一部を除く)、江戸川区、港区(台場を除く)、中央区(一部を除く)

—もくじ—

まちづくり活動@2019	2・3
まちのテーマ消費材	4・5
まちのページ<まち中央>	6
【まち活動報告】【まちのおすすめレシピ】		
【これおいしいよ】【先輩に聞く!】		
「エコロ」って何?		
地域の仲間たち・生産者紹介	7
事務局コラム・1月号の感想		
お知らせ・理事 Tweet・通信用紙	8

生活クラブは、組合員が **出資** **利用** **運営** をする生活協同組合です

配送についてのお問い合わせは下記へお願いします。(月～金 9:00～19:00)

世田谷センター 世田谷区桜新町 2-31-5 ●世田谷区(まち・玉川を除く)・渋谷区の個別配送 03-3426-9550
●世田谷区・渋谷区の班配送 03-5426-5218(コールセンター)

大田センター 大田区仲池上 1-19-12 ●世田谷区 まち・玉川・大田区・目黒区・品川区・港区の組合員
03-5426-5218(コールセンター)

ベイ東京センター 千葉県市川市田尻 1-10-9 ●江東区・江戸川区・中央区の組合員 03-5426-5218(コールセンター)

生活クラブのお店
デポーせたがや
世田谷区宮坂 3-13-13
TEL:03-5426-5211
開所:10:30～19:30
日曜定休

組合員どうしの たすけあい



地域のたすけあい「コミュニティ」

まちに位置付くコミュニティは町丁目で区切った20~40人を目安にした集まりです。近隣の組合員どうしが顔を合わせ、いざという時にたすけあえる関係を築くことを目的としています。今年度、3コミュニティが新たに立ち上がり、23区南全体で93コミュニティ（1月現在）になりました。

8月 消費材モニター活動

15コミュニティが参加しヨーグルト類の試食を実施しました。コミュニティリーダーから、レシピや写真などの報告が届きました。



まち江戸川のコミュニティ消費材モニター活動の様子

9月 防災ゲームの実施

まちづくり委員会の後に、防災ゲーム（水害避難シミュレーションゲーム）を実施しました。

10月 緊急物資受け渡し訓練

50コミュニティが参加しました。配達物資は「まぐろ油漬缶」と「マジックライス」。防災に向けた話し合いや連絡網の作成を呼びかけました。

エコロたすけあい制度



生活クラブの組合員どうしのたすけあいのしくみ。誰でも参加しやすい100円の掛金で、ちょっと手助けがほしいときに気兼ねなく頼んだり頼まれたり・・・を支えます。



ケア者研修では、大きめのハンカチ1枚あればできる遊びや楽しい絵本の読み聞かせ方を学びました

11月 ケア者研修・交流会

エコロ託児ケアのスキルアップにつながる研修と、エコロ利用者との交流を行ないました。

経済的な保障「共済」

経済的なたすけあい CO・OP 共済&生活クラブ共済ハグくみ

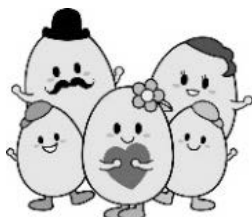
組合員の経済的な備えとして「CO・OP 共済たすけあい」や「生活クラブ共済ハグくみ」があります。多くの組合員が加入することで、保障内容をよりよくすることができます。まち・ちいき・コミュニティで共済を学習する場「ライフプラン講座」が開催されました。



ライフプラン講座「活動に役立つ話し方」の様子

12月 暮らしの見直し講演会

日々の暮らし方や家計を見直す機会として、毎年「暮らしの見直し講演会」を開催しています。今年度は「争う族はダメよ！想う族でハッピー終活を！」と題し、金融投資 教育コンサルタント 須原光生さんを講師に、相続の考え方について学びました。



講師の経験談などユーモアあふれる講話内容で、争いにしない相続を理解できました

4~2月 ライフプラン講座

各まちで開催しました。

11月 防災講座&火災共済学習会

テレビやラジオで活躍中の危機管理アドバイザー 国崎信江さんを招き、災害時に備え「防災講座」を開催しました。さらに、こくみん共済職員の方より「火災共済」の説明を受けました。日ごろから自然災害への準備は必要です。



環境へのとりくみ



江戸川地域協議会
荒川河川敷での調査の様子

水環境

水環境を守るため、各まちで石けん利用促進活動を行ないました。身近な地域の水辺の環境や、河川の水質を知るための「水辺の調査」は地域協議会と連携して行ないました。

7月 シャボン玉月間の活動

生活クラブは、せっけん運動ネットワークの一員として、せっけんを使った暮らしを通して、水環境を含めた環境保全の運動をすすめています。



江戸地域協議会と区長

毎年7月は、まちや地域協議会で「シャボン玉月間首長メッセージ」取得活動を行なっています。2019年度は、世田谷区・渋谷区・目黒区・大田区・品川区・港区・江東区・江戸川区・中央区からメッセージをいただきました。

8月 いのちと水の連続講座

あなたは何を使って洗っていますか～CMに惑わされない洗剤の選び方～



暮らしの中の環境問題を知り持続可能な社会をどうつくるのか、さまざまな視点から考える講座です。8月に行なった講座では、実験を通してアルカリと酸の性質や、石けんカスがどうして付着するのかなど学習しました。

エネルギー



生活クラブでは再生可能エネルギーを中心とする「生活クラブでんき」を共同購入しています。「生活クラブでんき」は、いつ・どこで・どのように発電されているのか内容が明らかです。再生可能エネルギーの電力を選ぶことで、持続可能な未来を次世代へ渡すことができます。

生活クラブでんきの契約者は生活クラブ連合会全体で15,000人を超え、そのうち23区南の契約者は756人（1月現在）です。

6月 講演会

「生活クラブでんき」をもっとよく知ろう!



「生活クラブでんき」について理解するため、ノンフィクションライター高橋真樹さんの講演会を開催しました。

空気 (ごみ問題)

＜松葉のダイオキシン調査＞

廃プラスチック焼却による大気中の影響を調べるため2007年より「松葉のダイオキシン調査」を継続してきました。

6月 松葉のダイオキシン調査 2018.11 調査結果報告会

（株）環境総合研究所顧問の池田こみちさんに、プラスチックごみ焼却によって発生する有害化学物質の調査結果について解説していただきました。安心安全な消費材はきれいな空気・水・土でなければ作れません！市民による監視活動は重要です。

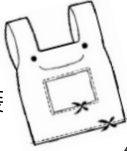


8月 新江東清掃工場見学

日本最大級の「新江東清掃工場」の見学をしました。焼却灰は中央防波堤に埋め立てられますが、その埋め立て地は「あと50年で満ばいになる」と試算されています。燃やすごみが減れば空気も改善されます。



＜グリーンシステム＞
消費材の容器を返却することで容器包装ごみを減らす環境にやさしい活動です。



グリーン・グリーン・チーム

10～11月 Rびん&P袋返却キャンペーン

R(リユース)びんとP(ピッキング)袋返却キャンペーン応募者に抽選でレシピ本などをプレゼント。キャンペーンをきっかけにグリーンシステムを理解し返却を習慣にする取組みです。



田植えの様子

6月 田植え

10月 稲刈り、稲わらで納豆作り

生活クラブ館屋上の緑を管理しています。小さな田んぼがあり、那須山麓米の生産者から苗を分けてもらい米作りをしました。今年度は7合ほどの玄米がとれました。

みんなの /
**まちの
テーマ
消費材**

**全 12 まちで、重点的に利用をすすめる
「テーマ消費材」を決めて活動しました!**

この消費材のココがおすすめ!こんな活動をしたよ!などなど各まちが選んだ「2019年度まちのテーマ消費材」の主な活動を振り返ります。

*価格はすべて配送価格・税別です

まち品川

雪印メグミルク(株)
**甘口カレールー
フ레이크** 170g/350円



子どもも大人も美味しいと大人気!フ레이크状なので、溶けやすく、ドライカレーなどにも向いています。1袋6~8皿分。

♪お料理企画を行ないました
♪広報紙に毎月利用実績を掲載しました

まち・玉川

タイハイ(株)
丸大豆醤油 900ml/399円

脱脂加工大豆を使用せずに、大豆丸ごとを発酵させた醤油です。江戸時代から使用している大きな伝統の木桶で、約一年間じっくりと熟成させます。蔵と木桶に住む微生物の力を借りて、旨み、香り、酸味、甘みが絶妙なバランスの醤油が作られます。



♪生産地を訪問しました
♪広報紙で毎月「お醤油ルー」を連載しました

まち・せたがや

美勢商事(株)
餃子 320g(20個)/400円



*皮は国産小麦が原料
*中に入っている豚肉は平田牧場
*具の野菜は旬の野菜が原料。なかでも、ニラは直営農場の無農薬栽培のものを使っています
*丸大豆醤油などの調味料は生活クラブのものを使っています
*水餃子、揚げ餃子、焼き餃子が簡単にできます
*よやくらぶで予約できます

♪生産地を訪問しました
♪広報紙で紹介しました

まち渋谷

日東珈琲(株)
エリンバリ(パプアニューギニア)
コーヒー豆 400g/1,110円 粉 400g/1,110円 簡易ドリッップ 128g/800円

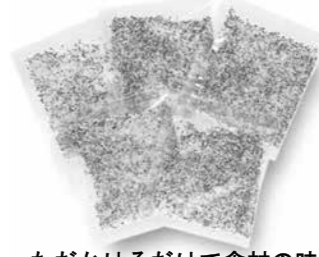


パプアニューギニアの高地で農業に頼らず栽培した完熟果だけを収穫。しっかりとしたコク、ほのかにチョコレートのような甘ささえ感じさせる味わい深いコーヒーです。ミルクで割って飲むのもよし、贅沢にお菓子に使ってもよし。しっかりとしたコクが引き立ちます。

♪生産地を訪問しました
♪生産者交流会を行ないました
♪広報紙に毎月利用実績を掲載しました

まち・からきた

和光スパイス(株)
スパイス&ガーリックソルト 50g/365円



国産鶏種「丹精國鶏」丸体用のシーズニングとして開発されたこの消費材、遺伝子組み換え対応をすませ、添加物を一切排除しました。原料は、ハーブスパイスと「青い海」のシママースのみ。

ただかけるだけで食材の味がワンランクアップ!

・茹でたじゃがいもに ・ごま油で炒めたもやしに
・白身魚の刺身にオリーブオイルと一緒に
・バターで両面焼いた食パンにも

♪広報紙で毎月紹介しました

まち目黒

こめや食品(株)
グチ入ちくわ 128g/282円



魚の原料が良い!ちくわの原料の魚にはランクがあります。その中でも最高級で良質な魚の原料を使っています
揚げ油もこだわりのごめ油!ごめ油は遺伝子組み換えの心配がありません
よけいな添加物を入れない!化学調味料や保存料を入れていない、素材の味で勝負しているちくわは貴重です
長年の腕あり!自慢の経験豊富な職人さんが作っています。

♪生産地を訪問しました
♪お料理企画を行ないました
♪広報紙で紹介しました

7ページで
生産者紹介
しています!

まち大田

ごま油

高温焙煎、高圧での圧搾、薬品を使った精製(濾過)などを一切行わず、昔ながらの時間をかけた作業を通して出来上がった油は焦げた感じの茶色ではなく、澄んだ美しい黄金色です。



あっさりとした上品な旨みとごまの風味をお楽しみいただけます。

♪生産地を訪問しました
♪生産者交流会を行ないました
♪広報紙で紹介しました

(有)小野田製油所
ごま油 500g/996円 800g/1,570円



まち・きぬた

ごま油

ごま油香る丹精國鶏のピリ辛ネギソースかけ

- ・丹精國鶏むね肉 …1枚(約250~300g)
 - ・塩・素精糖…大さじ1
 - ・きゅうり…半分
 - ・長ネギ…1本分
 - ・素精糖…小さじ2~3
 - ・酢…小さじ2
 - ・醤油…大さじ1
 - ・豆板醤…大さじ1/2
 - ・ごま油…大さじ1
 - ・ごま…適量
- ①大きな鍋に水1リットル、塩・素精糖を入れ沸騰させる。
 - ②鶏肉にフォークで穴をあけ、沸騰している鍋に入れる。
 - ③再び沸騰したら火を止め、そのまま冷めたら取り出して繊維に沿って割く。
 - ④きゅうりは千切り、または叩く。
 - ⑤ネギと調味料を全て混ぜ、香り高いごま油を仕上げに混ぜて出来上がり。

♪生産地を訪問しました
♪広報紙で紹介しました

まち中央

コーミ(株)
トマトケチャップ 370ml/361円



*原材料は「トマト、砂糖、食塩、醸造酢、玉ねぎ、香辛料」のみ!
*収穫された加工用トマトを煮込んでピューレにして味付け。それを瓶に詰めただけという、とてもシンプルな工程です。
*加水したり、余計なものを使っていないので、トマトの旨みや風味がストレートに味わえます。

♪生産地を訪問しました
♪広報紙で紹介しました

まち江戸川

タイハイ(株)
万能つゆ 500ml/398円 900ml/580円



味が濃すぎずさっぱり!そうめんによく合っている!美味しいから使ってみたい!うどんやそばのつゆだけでなく、煮物にもOK。何にでも使える汎用性の高いつゆです。500mlのタイプは毎週取り扱っており、よやくらぶ登録もできます。

♪生産地を訪問しました
♪生産者交流会を行ないました
♪広報紙で毎月紹介しました



**今年度の
米の利用状況は?**

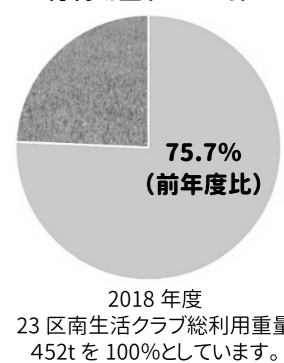
どれだけお米食べたかな?

今年度は、「予約を中心に米の利用をアップする!」ことを第一の目標として活動してきましたが結果はいかに・・・!?

米の総利用量は、2018年度並みに利用出来ていますが、予約にはなかなかつながらませんでした。目標は組合員の3割以上は予約をしてほしいのですが、実際は達していません。①知り合いからいただく縁故米がある、②それほど食べない、③定期的に届くと余ったときに困る、などが予約を敬遠する主な理由です。

確かに、予約は少しハードルが高いかもかもしれませんが、米を持続的に生産・消費していくためには、生産者と消費者が協力し合う関係が大切です。予約をすれば、生産者は1年分の出荷量の見通しが立ち、収入も安定し後継者育成にもつながります。米が余っているときはお休みも簡単にできますよ。まずは1ヶ月に3kgから始めてみませんか?

2019年度
総利用量(4-12月)



まち中央

「まち中央」は2018年度の準備会を経て、2019年に「まち」になったばかりです。まち委員は男性含めバラエティ豊かなメンバーが揃いました。新しい「まち」なので、私たちまち委員も新米！若い世代が多い地域ということもあり、SNSも活用するなど試行錯誤しながら活動しています。2019年度の活動を紹介します。

＜月に一度の料理教室＞ 料理教室は組合員でもある先生のお人柄もあり、キャンセル待ちが出るほどの人気です！来年度も少し趣向を変えつつ、継続していきます。

＜トマトケチャップ生産者コーミ(株)訪問＞ まち中央イチオシのトマトケチャップ。その美味しさのヒミツを探りに愛知まで行ってきました。

＜高層マンションのフェスティバルに出店＞ たくさんの方に興味をもらえ、消費材の美味しさを知っていただけました。特にアイスクリームとコーン入りさつま揚げが大人気！当日＆後日に加入していただいた方々も。



(料理教室)

来年度は日本橋エリアでも活動していきたいと思います。まち委員になってくださる方も募集中です！

まちのおすすめレシピ

生産者グループきばる

甘夏みかんのアジアンサラダ



＜材料＞ (4人分)

- 鶏肉ムネ 1枚
- A { 液体塩麹 大さじ2
(または塩 全体にまぶす程度)
- 米酢 小さじ1
- 甘夏みかん 2個
- B { 素精糖 大さじ2
- 塩 小さじ1/4
- レモン汁 大さじ1
- なたね油 小さじ1
- ナンプラー 小さじ1
- 粉唐辛子 一つまみ (カイエンペッパーなど)
- サラダ菜 適量
- フレッシュスペアミントの葉 適量

＜トリ胸ハムの作り方＞

- ①鶏肉とAをチャック袋に入れてよくなじませて口を閉じ、袋を2重にする。
- ②圧力鍋など保温性の高い鍋に湯を沸騰させて火から下ろし、袋に入れた鶏肉を入れ蓋をして1時間放置。出来上がり。

＜アジアンサラダの作り方＞

- ①トリ胸ハムは手でさいて準備。
- ②甘夏は皮をむいて薄皮から取り出し果肉だけにして準備。
- ③Bをよく混ぜる。甘夏を加えて混ぜる。
- ④お皿にサラダ菜を敷き、①と③を盛り付け、軽くちぎったミントを散らす。

(藤條 直子)

先輩に聞く!

加入歴 30年 寺本 清恵さん



寺本さんは中央区に生活クラブを誕生させるために奔走され、私たちまち中央の委員にとって頼りになるメンターのような存在です。まち活動で困った時に相談すると必ず力になってくださいます。

この日はご自宅にお招きいただいて、寺本さんレシピの豚肉ロースブロックを使ったローストポークの作り方を教えていただきました。できたてのローストポークと消費材のメンマを入れた醤油ラーメンも堪能。豚のジューシーさと言うまでもなく、消費材の素朴な醤油ラーメンと相性抜群でしみじみ美味しいラーメンでした。寺本さんにとってこういったことは実は日常なこと、手作りしたものを気軽にご馳走して美味しさを共有することは自然なコミュニケーションのひとつだそうです。

『生活クラブだからこそ美味しくできるし、安価で材料が手に入り、安心して人様にさしあげられる。だから生活クラブがなくなっちゃうと私本当に困っちゃうの。』と笑顔でおっしゃいます。優しく頼りになる先輩組合員に励まされて、私たちまち中央の委員はまた頑張ろう！と思えるのでした。
(小澤 津奈子)

これおいしいよ!

コーン入りさつま揚げ 伏見蒲鉾(株)



私の最近のお気に入りにはコーン入りさつま揚げです。そのまま食べても焼いて食べても！子供のおやつに、夜の晩酌のおつまみに。家族みんなが大好きな一品です！ (関戸 敦子)

～生活クラブでよく使われる言葉シリーズ～

「エッコロ」って何?

エッコロたすけあい制度(以下、エッコロ)は、組合員どうしのたすけあいと地域福祉推進のための生活クラブ独自のしくみです。おおぜいの組合員の参加で成り立っています。

月掛金100円の内80円は、組合員どうしのたすけあいに使われます。例えば「子どもを預かってほしい」「高齢なのでサポートして欲しい」「留守中のペットの世話が必要」などちょっとした困りごとをサポートしてくれた組合員にケア金として給付されます。20円は、地域福祉推進の基金(エッコロファンド)として、生活クラブ保育園などでも使われています。

生活クラブ運動グループ紹介
地域の仲間たち

～NPO・ACT せたがや居宅支援事業所～



2014年10月にアビリティクラブたすけあいから独立して『NPO・ACT 人とまちづくり』を立ち上げました。人とまちづくりは6事業所を展開しています。その1つとしてせたがや居宅支援事業所は、ケアマネジャー8人、事務員1人の9人で千歳船橋駅前の“COS ちとふな”（お隣にゆりの木、1階にはエコメッセのお店があります）で居宅介護支援の仕事をしています。

利用者が住むこの町で生き生きと暮らすことを支援し、その人らしい尊厳ある自立した生活になることを目指しています。

一緒に働いてくださるケアマネジャーを募集しております。また介護保険サービスのことでご相談も承っております。お気軽にお問い合わせください。

生産者紹介



こめや食品株式会社 「グチ入ちくわ」



グチ入ちくわの生産者のこめや食品(株)です。弊社は静岡県の由比で、主に魚肉練り製品を製造しています。代表的な消費材は「伊達巻」「ぐち蒲鉾」「桜えびさつま揚げ」や今回紹介いたします「グチ入ちくわ」などがあります。

こめや食品(株)
代表取締役
川崎光一朗さん

生活クラブの練り物の原料には、リン酸塩を使用しない「無リンすり身」というすり身を使用いたします。無リンすり身は特注品のため、一般品に使用されるすり身よりも品質が高い魚が使用されます。グチ入ちくわにはスケソウタラとグチの無リンすり身を使用いたします。このグチという魚は食感が良く、香りもすばらしい魚で、主に蒸し蒲鉾の原料として使われます。ぐちのすり身を使用することで、食感の良いちくわに仕上げています。また、余計な添加物を使用しないため、素材本来の味や食感を直に感じていただけます。

グチ入ちくわは、これまで生活クラブの厳しい基準にえられるよう、原料を厳選し、組合員の声を聞き作り上げてきました。グチ入ちくわに限らず、伊達巻の提携から数えて40年、こめやの消費材は組合員の皆さんの食べる力があつたからこそここまで作り続けて来られたと実感しています。練り物は様々な料理に合わせやすく、消化も良い食品です。組合員の皆さんが食べ続けてくれることで守れる原料もあります。料理において究極の脇役である練り物をこれからもよろしく願います！

事務局
コラム

ベイ東京センター
高野 幸一さん

こんにちは、ベイ東京センターの高野幸一と申します。1992年の入職以来かれこれ27年間、時代の変化や生活クラブの変革を見てきました。

牛乳と豚肉には衝撃を受け、今でも加入対応時や新規の組合員の方には伝えています。

埼玉県羽生市出身、1963年2月生まれのみずがめ座。野球観戦が趣味で、埼玉西武ライオンズを中心に年に数回行っています。

今、最も素敵なおメンバーに囲まれて日々の業務に励んでいます。どこかでお目にかかれたらお声をかけてください。



～みなみ風1月号 モニター意見・感想～

・きばるの甘夏みかんに出会ったのは25年前、加入したとき。美しい海を守る甘夏ということを知りました。毎年10kg箱買いし全量をママレードとピールにし、ケーキやクッキーにも入れたりして周囲に配っています。皮まで安心して食べられるきばるの甘夏みかんは生活クラブの財産ですね。

・甘夏のページは市販品との違いや歴史、レシピがよくわかり永久保存版になりました。見出しに大事なアピールポイントがあり良い。

・甘夏の特集など「みなみ風」でなくても読んだ記憶がある。生活クラブとして新しい取り組みがあるはずなので新しい情報が知りたい。

⇒ご意見ありがとうございます。1月号は生産者グループきばるの甘夏みかんの記事への感想が多く届きました。「みなみ風」は新規加入者が初めて読むという視点で、たいせつなテーマを繰り返し掲載します。情報が重なることもありますが、誰にとっても読み応えのある機関紙であるよう心掛けていきます。

デポーせたがや 展示会&まつり



- ◆日時：4月10日(金)・11日(土)
10:30~17:30
- ◆場所：生活クラブ館 地下スペース
(世田谷区宮坂 3-13-13)



- ✿ イージーオーダースーツ・シャツ(ベストファイブ)
- ✿ 靴(楕)パラマウント・ワークス・コープ
- ✿ 婦人服(スタジオシオノ) ✿ 宝飾品(東京真珠株)
- ✿ めがね(アイメイト)

11周年まつり

- ◆日時：4月11日(土)10:30~16:00
- ◆場所：デポー店内&サンクンガーデン
- ✿ 生産者 多数来店
- ✿ お楽しみイベント

3,000円以上のピンクレシートで引ける デポーまつり恒例
【福引】は10・11日♪ 2日間のチャンス!

理事 Tweet

今年度から23区南生活クラブ組合員の代表として、連合消費委員会に出席しています。連合消費委員会では、北海道から兵庫県まで32単協の組合員の代表が月に1度東京に集まって、消費材に関する様々な案件について討議や決定をしています。

今年度は消費材に関する問題が続きました。そのたびに生活クラブとしてどう対応していくのかを皆で話し合い決定してきました。どうして問題が起こってしまったのか、生活クラブがすべきことはなにか。私たちの決定が生活クラブの今後の方向性を決め、生産者の将来にも影響することを考えると、役の重大さをひしひしと感じさせられます。

消費材を守るには、生産者と組合員、どちらも「約束を守る」ことが大切だと痛感しています。組合員が守るべき約束は、生産者と契約した数量を利用することです。一人ひとりの組合員が、生産者との約束を意識して消費材を利用していけるよう、次年度も活動できたらと思っています。



(滝鼻 容子)

生活クラブ・東京 50周年記念まんが 「まんがでみる生活クラブ」



生活クラブ東京は2018年に設立50周年を迎え、記念企画として50年にわたる取組みや活動をまんが冊子にまとめWEB上でも公開しています。ぜひご覧ください。

まんがでみる生活クラブ

検索

23区南主催の企画 注意事項

《事前》申し込み後、欠席または託児をキャンセルする場合は、早めに連絡してください。(土日は連絡がつかません)

託児ご希望の方は、主催者から連絡しますので携帯電話番号とメールアドレスを必ず記入してください。連絡がつかない場合は託児をお受けできません。

《当日》会場で主催者が撮影した画像および動画は、広報紙やWEBに掲載する場合がありますのでご了承ください。

参加者が撮影した画像および動画は記録用とし、個人のSNSにアップする場合は、他の方の個人情報が特定されないよう、また位置情報をOFFにするなどご配慮ください。企画により撮影不可場合があります。

みなみ風 2020年3月号 通信用紙

配達便で各センターへ提出、デポー組合員はレジで提出。

または23区南生活クラブ生協事務局に FAX 03-3426-9911 してください。

■氏名：(ふりがな)		■TEL：	
■住所：		■メールアドレス：	
■まち名：	■班・個配・デポー (いずれかに○を)	■組合員コード (配達明細などに記載)：	
■お友達を紹介してください。紹介して下さったあなたに素敵なプレゼントを差し上げます。			
○お友達の氏名	住所	TEL	

いただいた個人情報は組合員活動の目的にのみ使用します。