



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：2023 年 12 月 4 日

## 生産者紹介



鈴木英司さん(写真左:全農チキンフーズ(株))と井田大作さん(写真右:群馬農協チキンフーズ(株))

## 群馬農協チキンフーズ(株)・全農チキンフーズ(株)「鶏肉」

鶏肉の生産者の鈴木英司(写真左:全農チキンフーズ(株))と井田大作(写真右:群馬農協チキンフーズ(株))です。生産～処理までを担っているのが群馬農協チキンフーズ(株)、販売を担っているのが全農チキンフーズ(株)です。全農グループ会社ですので、兄弟や従妹のような関係です。

丹精国鶏の特徴は4つあります。①貴重な国産鶏種であること、②開放鶏舎でじっくり飼育すること、③無投薬飼育を行っていること、④エサまで安心安全なものを食べさせていること、が主に一般鶏との違いになります。お肉の特徴としては一般鶏と比較すると、長く飼育している分、歯ごたえがあり身の締まった肉質です。エサが植物性のものを主体に設計されているため、肝や砂肝が臭みが少なく、とてもおいしいのも特徴です。生活クラブとの出会いは、現部署に配属されたことがきっかけです。

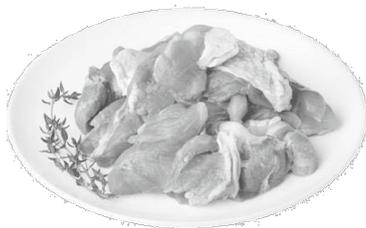
生活クラブと出会ってから『食』に対する考え方が大きく変化しました。日々の食事から自分の体は作られていきます。安くて量も多くておいしいものではなく、より体思いな食事を心がけるようになりました。組合員のために安心安全な丹精国鶏を供給し続けることができるように頑張ります。バランスよく消費していただくことが一番の応援に繋がりますので、よろしくお願いたします。

またクリスマスのローストレッグをリニューアルいたします！よりおいしく仕上がっておりますので、ぜひお召し上がりください！



## これおいしいよ♪

### 鶏肉モモひと口カット 300g



丹精国鶏のモモ肉を食べやすい一口サイズにカット。唐揚げ、煮物にお弁当にも重宝します。

300g 676円

### 調理にすぐ使えて便利

このひとくちカットを予約して利用しています。生肉を切る手間がなく解凍後下味を付けて唐揚げ、オーブンで焼いてローストチキンなどに調理しています。  
(eくらぶクチコミ:トミーイズキッチンさん)



### しょうひさい消費材...

生活クラブの目的は、自分たちの生活をみんなでよりよくしていくこと。そのため、取扱う食品や生活用品を、利益を得ることが目的の「商品」ではないという意味を込めて「消費材」と呼んでいます。

### 一もくじー

- 1 ページ 生産者紹介
- 2・3 ページ まちづくり ～松葉で環境を考える～
- 4・5 ページ 豚肉・鶏卵
- 6 ページ イベント情報
- 7 ページ 申込用紙 モニター意見
- 8 ページ まちの活動 まち江東

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

プラスチック

## 捨てれば海洋汚染、燃やせば大気汚染!!

東京 23 区で長年燃やしていなかった廃プラスチックの混合焼却が、2008 年に始まりました。23 区南生活クラブでは、自分たちの手で地域の環境を守り、きれいな空気で安心して暮らすため、廃プラスチック焼却による大気汚染の影響を調べる実行委員会を立ち上げ、2007 年から 2018 年まで、約 3 年おきに松葉による調査を 5 回継続してきました。調査したことで、清掃工場の建て替えや故障などによる稼働停止、都内で震災がれきが焼却されていた時期など、大気汚染濃度に明らかな変化が現れていることが分かりました。

調査後には、実行委員会メンバーを中心に、調査報告会や調査報告リーフレット作成・配布などにより周知活動を行ってきました。



2018年2月松葉採取の様子



2010 年からは 12 種類の重金属類濃度、2016 年からは 2 種類の未規制有害化学物質濃度を検査項目に加え、ごみ焼却による悪影響を見ています。ダイオキシン類以上に毒性の強い環境ホルモンなども私たちが呼吸する空気に含まれていることが明らかになっています。環境を改善するために、燃やすごみを減らすこと、プラスチックは出来るだけ使わない・燃やさないこと、継続的調査で市民自らが汚染濃度を確認することが必要です。

### なぜ松葉を使うの？



誰もが毎日ごみを出しています。それを燃やせば二酸化炭素だけでなく、様々な種類の化学物質も排出されます。

今年 10 月、23 区南生活クラブでは、松葉によるダイオキシン調査に携わっている環境総合研究所顧問・池田こみち氏を講師に、ダイオキシン調査の概要や歴史、松葉調査の有効性などの学習会を行いました。

東京都では、年に 4 回エアサンプラーというサンプリング機器を用いて空気を採取して調査していますが、気象条件や焼却炉の稼働状態により大気中の濃度は変化するため、年に数回の測定では年間平均の汚染状況を把握できません。しかし、松葉は 24 時間そこにあり呼吸しているので、平均化された空気の汚染状況が分かります。

濃度分布図



2018

2016年との比較

- 江東区、江戸川区と大田区東部(海側)で濃度が高く、東高西低の傾向に変化はなかった。
- 毒性等量濃度で最も高濃度となったのは、大田区京浜島と新江東清掃工場周辺。
- 世田谷区、目黒区は濃度が低下した。

※松葉のダイオキシン調査 2018・11 報告リーフレットより抜粋  
リーフレットはこちらからご覧いただけます⇒



### 一緒に活動しましょう!

～大切な家族や子どもたちの未来のために!!

ダイオキシン類をはじめとした有害化学物質や香害、気候危機など環境問題について見学や学習会で学びながら、松葉が教えてくれる空気の中に含まれている有害化学物質について調査し、考え、環境改善のために一緒に活動しましょう。



松葉のダイオキシン調査  
マスコットキャラクター  
松葉の介

クロマツの葉に蓄積した化学物質の量で地域の汚染濃度がわかるのじゃ。この調査活動は、市民のカンパとボランティアによるもので、利害関係者からの圧力を受けていないんじゃ。また、地図やグラフにより結果を見る化しており、分かりやすくなっているぞよ!

# まちづくり

私たちの暮らしを取りまく  
環境や福祉についての活動

## せっけんチーム

合成洗剤を扱わない生活クラブの洗浄剤「せっけん」を組合員に広めたいメンバーが活動中！おすすめ消費材や生産者交流会のQ&Aを紹介します。メンバー応募は p7 通信欄で。

せっけんの主原料は脂肪酸で、ほとんどがパーム油からつくられたものが使われています。生活クラブのせっけんは3品目についてパーム油由来の脂肪酸の約7割を廃油から生成したリサイクル脂肪酸に変更しています。



Q 廃油から精製する際、どのような添加物を使っていますか？または使っていませんか？

A 精製に必要な加工助剤を使用しております。なお、この加工助剤は各精製過程において除去されており、残存しません。

## グリーンシステム

Rマークのついた消費材のびんをリユース、プラスチック類をリサイクルするしくみです。大切な資源です、必ず配達時に返却してください。習慣にするための方法も紹介していきます。

## Rびん返却を当たり前に…

◆大切なリユースびんを繰り返し使うために

お願い① びんの内側はデリケートなので…

ガラスびんは、割れたり、欠けたりします。特に、びんの内側はデリケートで、金属のスプーンなどで簡単に傷付いてしまいます。洗うときも、ブラシで“ゴシゴシ”しないでください。共同購入している「シリコンスプーン」や木のスプーンがおすすめです！

お願い② 栓抜きに形にご注意

深く差し込んで、口部分のガラスに当たらないように気をつけてください。栓抜きの「つめ」の形状によって、びんの口部分を傷付けるものがあります。凸状になっているものはガラスと接触して割れたり傷付いたりします。必ず凹状になっているものを選んでご使用ください。

【Rびんを返す時のきほんのき】

- ①ラベルやキャップを剥がし
- ②びんの中をよくすすぎ

毎週の配達便または  
デポーに返却してください。



## 使い方が、わからない！というあなた…

「エッコロ」はこんな事由で利用されています。

01 急に入院することになり、近所の組合員の友人に消費材の受取りをお願いし、エッコロを申請しました。

02 Zoomで生産者交流会の参加にチャレンジ！不安だったので、操作を教えてもらえる方をコーディネートしてもらいました。

03 4日ほど留守することになったので、班の人に植木への水やりをしてもらいました。

04 コロナに感染し、自宅療養中に友人に病院に処方箋を取りに行ってもらい、薬を届けてもらいました。完治後、エッコロを申請しました。

## エッコロたすけあい制度

掛金100円で「組合員どうしのたすけあい」と「地域福祉」をすすめる生活クラブ独自のしくみです。暮らしの中で人の助けを借りたい人も手を貸すことができる人もエッコロを使って、たすけあいの輪をひろげましょう。



生活クラブ東京 Web

### 制度を知りたい方

二次元コードから生活クラブ東京 Web をご覧ください！ガイドブックはコールセンター(p8)に請求してください。

### 助けを借りたい方

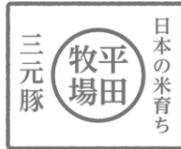
組合員の知り合いに、またはコーディネーターを介して「ケア」依頼します。ケア者に対する“ありがとう”(ケア金)申請は Web でも一部できます。

### 手助けができる方

まずは登録！通信欄(p7)またはコールセンター(p8)へ。コーディネーターが依頼者とあなたを繋ぎます。都合がえればお手伝い。



# 本気で作っている、だからおいしい



## 上質な豚肉で年末年始を！

50年前から組合員と生産者がともに話し合いながら作っている平田牧場の豚肉。なんて言ったら脂身の旨みが違う。平田牧場の徹底的なこだわり。それは・・・

### 品種

肉質を最優先した  
三元交配豚

黒豚を掛けて、舌先でとろける脂を  
実現させています！

### 飼い方

開放型豚舎で  
ゆったり、のびのび、すくすく

だから病気も少なく健康な豚が育ちます！

### 飼料用米

全頭日本の米育ち！

NON-GM トウモロコシ・大豆粕以外に 1 頭あたり 83kg の飼料用米も食べています。豚がお米を食べることで肉質が向上、農地保全、日本の農業の活性化、などにつながります。このような取組みが評価され、平田牧場は第一回飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト農林水産大臣賞を受賞しています！

### エサ

エサには NON-GM（遺伝子組み換えでない）トウモロコシと大豆粕！

NON-GM トウモロコシを手に入れるのはかなり難しく、生活クラブはアメリカの種子会社、JA 全農などと直接対話し数年ごとに協定を結んでいます。希少なエサであるがゆえに、当然価格は上がります。平田牧場ではそんなコストのかかるエサで豚を育ててくれています。

年末年始は家族や友達と食事する機会も多いとき。素材のおいしさを利用すればちょっと手をかけるだけで立派なごちそうの出来上がり。たくさん、召し上がれ！

素材がいいからこそシンプルな料理で味が引き立つ

### 豚肉肩ロースのしっとりオープン焼き



- 材料
- 豚肉肩ロースブロック 675g
  - にんにく 1片
  - (ローズマリー 大さじ1)
  - ★ 丸大豆醤油 1/2 カップ
  - 素精糖 大さじ2
  - 酒 大さじ1

### つくり方

- ① 豚肉、皮をむいてつぶしたにんにく、★を食品用ポリ袋に入れてもみこみ、2時間ほど冷蔵庫におく。
- ② ①を30分ほど常温におく。豚肉とにんにくを取り出し、クッキングシートをしいた天板にのせる。120℃に余熱したオープンで1時間ほど焼く。
- ③ 豚肉を一旦オープンから取り出し、暑いうちにアルミホイルで包む。すぐにオープンに戻し、余熱で30分ほど火を通す。竹串を刺し、透明な液が出たら焼き上がり。
- ④ ③を1cm幅に切る。器に盛り、好みでローズマリーを添える。

※必ず常温に戻して、時間を守って加熱してください。常温に戻すことで火が中まで均一に通ります。豚肉をアルミホイルに包んでオープンに置くことで、余熱でしっとりと仕上がります。(ピオサポレンジより)



## 待ちました！生活クラブたまご！

昨年末発生した鳥インフルエンザの影響で鶏卵が届かない日々が続きました。しかしながら、鶏舎の建て替えなど急ピッチで行い、予約の鶏卵はもちろんのこと、注文書でも10個入りの鶏卵パックを供給できるようになりました。

「生活クラブたまご」は名前のとおり、生活クラブのこだわりが詰まっています。それは・・・

### 鶏種

国産鶏種(さくら、もみじ)

日本の気候に合った鶏を国内で育種改良しています。おじいちゃん、おばあちゃんまで国産！そんな卵は日本全体ではたった4%。96%は海外で育種改良したものを輸入しています。

### 飼い方

自然の光や風が入る明るい鶏舎

夏には厚さ対策としてミストも導入！市販の卵の多くはウィンドウレス(窓がない)鶏舎でコンピューター管理されています。

### エサ

エサには NON-GM（遺伝子組み換えでない）トウモロコシと大豆粕！そして飼料用米！！

鶏にも豚肉同様、NON-GM トウモロコシ、大豆粕、飼料用米を与えています。米を食べているからこそその上品なほんのり薄い黄色の黄身の色になります。市販のオレンジに近いような黄身はエサに色味のつよいパブリカなどを使用しているためです。

### 採卵日

採卵日を表示します

賞味期限は採卵日から2週間です。市販の鶏卵は採卵日ではなく、パック日を記載しているものが多く、採卵日が不明なものも多くあります。

この1年間、鶏卵についていろいろな声を聞きました。「きちんと育てられている生活クラブたまごじゃないと不安」、「仕方なく市販のものを購入してみたけど、オレンジ色の黄身を見て気持ち悪かった」「お菓子作りには生活クラブのたまごじゃないとだめなのよ。」などなど。

みなさん、大変お待たせしました。こだわりの鶏卵をどうぞたくさん、召し上がれ！

## 産地は一日にしてならず

2023.9月実績

まち名	米		牛乳		鶏卵		野菜	
	実績	目標差	実績	目標差	実績	目標差	実績	目標差
せたがや	478	-49	766	-30	936	-33	134	2
からきた	629	-70	965	-73	1,118	-75	200	25
きぬた	363	-52	595	-35	718	-63	113	2
玉川	481	-64	837	-40	1,030	-52	180	26
大田	797	-80	1,206	-61	1,521	-76	309	22
渋谷	175	-30	366	-31	440	-26	76	-7
目黒	367	-40	726	-11	840	-40	158	9
品川	403	-67	668	-36	774	-73	159	16
港	180	-37	407	-30	475	-29	91	5
江東	339	-47	563	-42	655	-56	120	10
江戸川	356	-42	509	-9	614	-30	114	4
中央	92	-14	216	-16	248	-20	57	7
計	4,660	-592	7,824	-414	9,369	-573	1,711	121

4月より新しい目標値を設定しています。各アイテムの予約目標数は、各まちの予約実績の値を参考に設定しています。

「私たちが食べるものは国内で調達する」、そんなことが今ではとても難しくなっています。産地を作り育てるのは私たちの利用の力です。ぜひ予約して利用して、一緒に産地を作っていきましょう。

先日、豚肉の生産者交流会を行いました。生産者のお話して特に印象が残ったのは在庫の話です。ここところ組合員の豚肉の利用が落ちていて冷凍在庫が適正量の倍にまで膨れ上がっているとのこと。市販に出すとしても、生活クラブのこだわりの詰まった消費材を作り続けてもらうために、生産者と約束した量を利用しなければと痛感した会となりました。(利用担当理事 Y.T.)

米、牛乳、鶏卵、畜肉、青果物を「ビジョンフード」と呼びます。「ビジョンフード」をおおぜいで食べることで、国産自給力の向上や生態系を守り、食の安全性を追求し、次世代の子どもたちが安心して健康に暮らしていく社会をめざします。

# イベント情報

参加申込みは、7 ページを提出  
または Web サイトから→



企画内容が変更になる場合があります。23 区南 Web サイトをご確認ください。

No.	日時・場所	内容	その他
①	<b>12月16日(土)</b> 13:00~15:00 生活クラブ館 201 会議室 (世田谷区宮坂 3-13-13)	<b>屋上オープンデイ 「稲わらで納豆を作ろう！」</b> 11 月に生活クラブ館屋上の小さな田んぼで作ったお米を脱穀しました。脱穀後に残った稲わらを利用して、わら納豆を作ります。持ち帰り用の袋をご持参ください。数日でわらの枯草菌で醸されたおいしい納豆になります。 <b>当日参加可</b>	申込み切：12/8(金) 定員：20 名 持ち物：飲み物、エプロン、布巾かタオル、持ち帰り用エコバッグ
②	<b>12月16日(土)</b> 10:00~13:00 公益社 国分寺館 (国分寺市南町 2-16-15)	<b>終活セミナー in 国分寺 ～私の古い支度を考える～</b> 終わり方を決めて、自分らしく生きるために。「その日」の前に知りたい情報が盛りだくさん。ご家族、お友達お誘い合わせてご参加下さい。 生活クラブ東京主催	申込み切：12/8(金) 
③	<b>1月23日(火)</b> 10:00~12:00 きゅりあん第4講習室 (品川区東大井 5-18-1)	<b>&lt;ライフプラン講座&gt;iDeCo と NISA を始める時に知っておきたい投資信託</b> 基本のしくみについて学びます。個別商品の紹介やお勧めはいたしません。エコロたすけあい制度を活用した託児があります。必要な方は必ず申し込んでください。×切日後、主催者から詳細を連絡いたします。	申込み切：1/15(月) 定員：54 名 託児あり(定員 5 名)

Zoom 参加について

Zoom 参加の方は右上の二次元コードからお申込ください。申込受付後、参加 ID を送ります。Zoom 接続の通信費は参加者負担です。組合員以外の方が、生産者交流会に参加する場合、自宅からのオンライン参加は出来ません。会場にお越しください。

生活クラブのお店 デポーセたがや

## 年末年始スケジュール

10:30~19:00 (日曜定休)  
世田谷区宮坂 3-13-13



**12/24(日)** 日曜オープンデー

年末 **12/30(土)** まで、売り切りにご協力ください!

**12/31(日)~1/5(金)** 閉所

**1/6(土) 初売り**：福袋多数ご用意

**1/7(日)** 日曜オープンデー

**1/13(土)** 新春まつり：福引あり  
(16:00 まで)



抽選で 200 人に SIGG ボトルプレゼント!  
#生活クラブでんき東京 Instagram キャンペーン  
Instagram に投稿しよう!  
2023 年 12 月 31 日(日)まで



生活クラブ東京公式 Instagram

《STEP.1》

まずは生活クラブ東京の公式アカウントをフォロー!  
@seikatsuclub\_tokyo

《STEP.2》

【#生活クラブでんき東京キャンペーン】のハッシュタグを入れて、  
下記のいずれかの内容を投稿ください!

- ★わたしの冬の省エネポイント
- ★新しくなったロゴの絵を描いてみよう!
- ★生活クラブでんきや再生可能エネルギーへの思い
- ★エネルギー政策署名に参加しています!



[注意事項]

●生活クラブ東京の組合員(配送・デポー) 限定のキャンペーンです●応募はフィード投稿とし、ストーリーやリールは抽選対象になりません●鍵付きアカウントでの投稿は応募の対象外です●当選者には Instagram のダイレクトメッセージにてお知らせします●応募投稿は生活クラブ東京のアカウントでリポストさせていただくことがあります

みなみ風 2023 年 12 月号 申込用紙

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： (配達明細表などに記載)	
■お友だちを紹介してください			
お友だちの氏名			
住所		電話番号	
イベント申込			
参加希望に○	内容	参加人数	
	12/16 屋上オープンディ	大人	人 子ども 人
	1/23 ライフプラン講座	大人	人 託児希望 ( 歳、 歳)
	せっけんチームに興味があります		
	エコロでお手伝いができます		
	松葉で環境を考える会の活動に興味があります		

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

23 区南主催の企画 注意事項

《事前》申し込み後、欠席する場合は、早めに連絡してください。(土日は連絡がつかません)  
 《当日》企画が変更になる場合があります。詳しくは 23 区南 Web サイトでご確認ください。  
 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の場合があります。



～みなみ風 10 月号 モニター意見・感想～

『水辺の調査』私たちが暮らす地域の水辺を調べてみました

- ・自然は宝です。現在だけでなく未来に続く美しい自然を維持できるよう、環境や資源を大切に想う活動は素晴らしいです。私も環境保全の為にできることを模索し行動したいです。
- ・水辺の調査は子どもと参加したことがあります。お散歩と化学実験みたいなものをしました。小さい子連れも楽しめました。

生活クラブのりんご栽培について

- ・ミツバチが受粉するんだ、多くの葉を残して光合成を活発にするんだ、冬は枝切りするんだと、読むだけで頭の中で想像できました。りんごが楽しみにになりました！

配達明細書

- ・生活クラブの組合員さんがどんな物を買っているか知ること、参考になります。どういう理由でこれを買っているか、家族構成など書いてあるからです。



ビオサポレシピ。 寒くなったらやっぱり鍋!!

手羽元と白菜のピエンロー風鍋

- 材料 4 人分
- 鶏肉手羽元 500g
  - 乾しいたけ 50g
  - 白菜 1/3 個 (700g)
  - 小松菜 100g
  - 中国はるさめ 60g
  - 白だし 大さじ 4
  - ごま油 大さじ 1



つくり方

- ①ボウルに乾しいたけと水 1 カップを入れ、冷蔵庫で一晩もどす。しいたけの石づきを除き、かさは厚めのそぎ切り、軸は薄切りにする。もどし汁はとっておく。
- ②白菜はざく切り、小松菜は 4cm 長さに切る。はるさめは包材の表示通りにもどし、食べやすい長さに切る。
- ③手羽元は解凍し、骨に沿って切り込みを入れる
- ④鍋に①のもどし汁と水を合わせて 3 カップ、白だし、③、しいたけを入れて火にかける。煮立ったらアクを取り、白菜の白い部分を加えて 15 分煮る。白菜の葉、小松菜、はるさめを加えてひと煮立ちさせ、ごま油を回しかける。

(生活クラブカタログさん)

今年度は各まちの 2022 年度の活動を紹介していきます

## まちの活動 まち江東

### 幅広い年齢層で活動しています!

まち江東運営委員会は、30代～70代の幅広い年齢層で構成されています。お料理上手の委員が多いこともあり、食の企画を開催すると好評で参加者が定員をオーバーすることも。どんなメニューが出てくるのか委員としても毎回楽しみにしています。デポが近くにあれば、もっと幅広い企画ができるのではないかと、思うことがあります。

また、江東区は伝統ある下町と高層マンションやオフィスビルが立ち並ぶ近代的な町の両方の側面を持つので、郵便局でのキャラバン（生活クラブの消費材を食べ続けるために組合員を増やす大切な活動の一つ）では、会う方々や街並みの雰囲気場所によりかなり違って面白いです。例えば、湾岸エリアは、平日は仕事で訪れている方々、週末は近隣に住む家族連れで賑わっています。一方で、下町のエリアでは、古くからその土地に住むお年寄りに顔見知りの局員が丁寧に説明をしている光景が見られます。

まち江東はとても魅力的なまちです。



講師を呼んでの生きもの観察も初めて実施しました!



広～いキッチンで親子で楽しくカップケーキ作り♪

23区南公式 Instagram 投稿中!



@SEIKATSUCLUB\_23KUMINAMI

「まち」とは…?

生活クラブは組合員が出資、利用、運営する生活協同組合です。暮らしのなかで困ったことを他人まかせにせず、みんなで話し合い、解決していきます。

「まち」は組合員がより運営しやすいしくみとして行政区などでわけた生活クラブ独自の組織です。住んでいるエリアによりあなたの「まち」が決まります。

運営方針は「まち大会」で決め、組合員から承認されたまち運営委員で構成するまち運営委員会が執行します。まち大会については、各まち広報紙で案内します。



23区南組織概要 2023年10月末現在

	配送	デポ
組合員数	19,447人	2,429人
加入者数	176人	16人
脱退者数	-155人	-15人
世帯当利用高	22,295円	12,261円
総利用高	433,166,699円	29,758,598円

- 23区南事務局(世田谷区宮坂3-13-13)  
Tel:03-3426-9914 Fax:03-3426-9911  
mail:block.23ku@s-club.coop



生活クラブ東京 Web サイト  
23区南生活クラブページ



23区南生活クラブ公式  
Facebook

- 生活クラブのお店 デポーせたがや  
Tel:03-5426-5211 10:30～19:00 日曜定休



デポーせたがや  
月間カレンダー



デポーせたがや  
Instagram

- 大田センター(大田区仲池上1-19-12)
- 江東センター(江東区東雲2-9-51)
- 23区調布センター(調布市国領町3-4-3)

配送・集金についてのお問い合わせはコールセンターへ(月～金 9:00～19:00)

03-5426-5218