

玉川ニュース

2025 年
7 月号 July

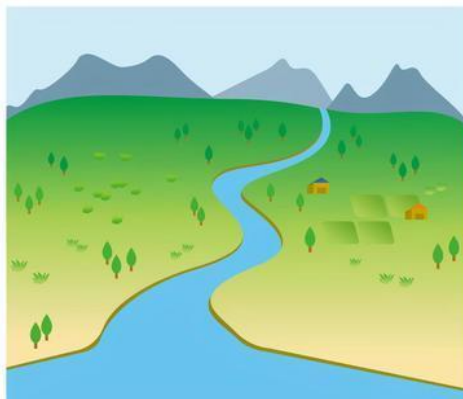
5 月末組合員数 2,031 人（計画 2,011 人） / 世帯当利用高 24,923 円（計画比 101.0%）

7 月はシャボン玉月間

「考えよう！ 流した水のその先を ～せっけんを使って地球を元気に～」

2025 年キャッチコピー

〈シャボン玉月間〉
全国の生活クラブや
様々な団体が参加し
ている「せっけん運
動ネットワーク」でせ
っけんの利用を広く
呼びかけるため
1984 年から毎年 7
月に行ってきた全国
統一活動です。



毎年シャボン玉月間に
住んでいる自治体の
首長訪問をして、せ
っけん運動についてメ
ッセージを寄せてもら
う「シャボン玉首長メ
ッセージ取得活動」が
あります。今年は 7 月
下旬に世田谷区長を訪
問する予定です。

生活クラブのせっけんは、成分に合成界面活性剤、酸化防止剤、防腐剤、着色料、蛍光増白剤は配合していません。天然の油脂とアルカリから作られているせっけんは排水後、微生物によって水と二酸化炭素に分解され自然に還ります。洗浄力がとても良く、環境にもお肌にも優しいせっけんを利用して、きれいな水と豊かな自然を守って行きましょう。

まだせっけんを利用したことがない方には、生活クラブのロングセラー〈固形せっけん〉がオススメ！キッチン、洗面所、お風呂でも使えます。我が家では食器洗いに固形せっけんを長年愛用していますが、洗浄力バツグンなのに泡切れがよく、ぬるぬる感も残らずスッパリと洗い上がるのでとても気に入っています。コスパもよく、よやくらぶに登録するとさらにお得です。ぜひお試しください♪



固形せっけん 120g×3 個 無香料
本体 298 円（税込 328 円）
よやくらぶに登録して
注文するとお得です！
予約価格 290 円（税込 319 円）



せっけんで
食器洗いのコツ
はこちら↓



みんなで作ろう！今日の我が家の晩ごはん

今年のまち・玉川のおすすめ消費材は豚肉です。
豚肩ロースブロックを使って煮豚を作り、試食&お持ち帰りにします。作っておくとご飯・サンドイッチ・ラーメンに簡単に便利に使えます。是非ご参加ください



日時：7月27日(日)10:30~12:30

場所：奥沢地区会館 奥沢 7-35-4

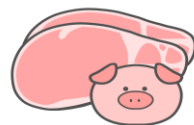
九品仏駅下車 浄真寺 山門脇 九品仏まちづくりセンターと同じ建物

定員：10名 申し込み締め切り：7月11日(金)

参加費：500円 持ち物：エプロン 飲み物 持ち帰り容器

*託児はありませんがお子さん連れ OK です。

材料の準備がありますので必ず申し込みしてください。



大好きな飲みもののヒミツを探ろう

～食品添加物ってなに？

子どもが大好きな食べ物に多く使われている食品添加物。

今回は清涼飲料水に入っている添加物について実演・試験などを通して、食品添加物がなぜ使われるのか、表示はどうなっているかなどのお話をさせていただきます。

夏休みの自由研究のヒントになるかもしれません。

ぜひ親子で参加してください！



日時：7月29日(火)13:30~15:30

会場：二子玉川地区会館 合併室（玉川 4-4-5）

講師：NPO 法人 CS まちデザイン 近藤恵津子さん

定員：20名 申込締切：7月11日(金) 落選者に連絡

参加費：無料 持物：筆記用具、飲み物

*託児はありませんがお子さん連れ OK



※まち・玉川運営委員より※

まち・玉川では、一緒に活動してくれる仲間を随時募集しています！

活動内容は、楽しい企画を考えたり、生活クラブを広める活動などがあり、毎月1回開催しているまち運営会議では、色々なことを話し合いながらも和気あいあいと楽しく活動しています。生産者交流会や様々な学習会などを通してたくさんの方のことを学べるのも貴重な経験になります。お仕事されている方や子育て中の方も大歓迎！ 活動費のお支払いもあります。

♡ご興味がある方は是非、通信欄からお知らせください。



生活クラブでんきにスイッチングキャンペーン

生活クラブ
でんき

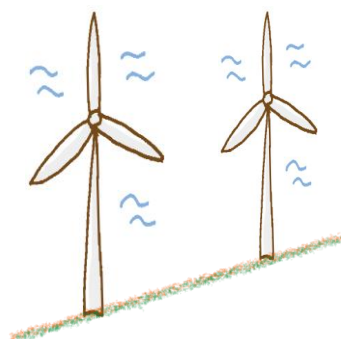
キャンペーン期間: 2025 年 7/1 ~ 2025 年 8/31



期間中に生活クラブでんきをご契約の方に
まち・玉川から嬉しいプレゼントがあります!
※まち・玉川組合員限定



- いろいろ入ってる♪ノンカップ麺詰合せ
- ・きのこリゾット缶 ・牡蠣リゾット缶 ・ミニコロウィンナー缶
・ポロニアソーセージ缶の4缶セット♪
- 厚手の生地&マチ付きでかわいい♪生活クラブオリジナルエコバッグ



回転備蓄にはもちろん、忙しい時の軽食に準備しておくで安心です。

原子力発電に頼らない、再生可能エネルギーを中心とした
「生活クラブでんき」にみんなで切り替えよう!!

詳細と
お申し込みは
生活クラブ
エナジーweb



この機会
に是非♪

- ・手続きはカンタン、工事不要、切り替えも無料
- ・電気の安定性も今までと同じ
- ・電気代も既存電力と同等(利用還元割戻しもあります)
- ・家庭から出る CO2 を大幅に削減



さらに

めざせ 2 万人キャンペーン中!

- ・キャンペーン期間 2025 年 8/31 まで
- ・生活クラブ生協東京組合員が対象

生活クラブでんきは
今年で 10 周年



生活クラブでんきに新規契約し応募すると
抽選で豪華プレゼントが当たります

抽選で当たるプレゼント



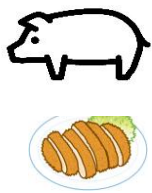
- ・ポータブル電源+ソーラーパネルセット (30 名)
- ・再エネの産地をめぐるツアー (20 名)
北海道ツアー 11/1~2 (10 名)
福島ツアー 10/18~19 (10 名)



キャンペーンの
詳細はこちらから



豚肉通信



平田牧場直営店の直伝レシピ～

層になったお肉の間から肉汁がジュワッ！
ヒラボクかつ

【材料(2人分)】

*豚しゃぶしゃぶ用肉…220g *ころも
(小麦粉、溶き卵、生パン粉)…各適宜
*ミックスベビーリーフ…1袋 *塩、
こしょう…各適宜 *揚げ油…各適宜

【作り方】

1. 豚肉全体に塩、こしょうをふる。1/2 量ずつ手のひらでもんで、形を整える。
2. 1に小麦粉をまんべんなくまぶし、溶き卵をつけ、バットに広げた生パン粉の中に入れ、むらなくつける。
3. 低温(約165℃)に熱した揚げ油で中まで火が通るように8～10分揚げろ。
4. 食べやすく切って皿に盛り、ベビーリーフを添える。好みで塩をつけて食べる。

しゃぶしゃぶ用の豚肉でお手軽に！ ふわっとソフトな食感でジューシー感たっぷりのとんかつです！ とんかつソースはもちろん、好みの粗塩をつけると肉のうまみがより一層引き立ちます。是非作ってみてください♪

※参考書籍:『平田牧場おいしい豚肉料理』角川マーケティング

Point! 肉が何層にもなっていて火が通りにくいので、低温でじっくり揚げる。

ヒラボク point! よくもんでしっかりと肉を密着させる。豚しゃぶしゃぶ肉を手でもんで粘りを出すことで、つなぎなしでまとまる。厚さは約1cm。空洞ができないよう気をつけて。



ビジョンフード 登録状況

5月実績

米 680人…目標超過66人
牛乳 816人…目標まであと69人
鶏卵 1,057人…目標まであと70人

よやくらぶで手間なく届くように登録すると便利！OCR用紙でテーマ消費材を網掛けしています。



Instagram



eくらぶでの登録が便利「よやくカタログ」も見られます

予約のカタログよやくらぶ

検索

machi_tamagawa

検索



まち・玉川通信欄

提出は①牛乳以外の配達便

②fax:03-5748-0314(大田センター)

企画の申し込みはWEBからもできます

「23区南生活クラブ イベント」で検索



23区南生活クラブ
イベント
検索

↓参加希望の欄に○印

7/27(日)	みんなで作ろう！今日の我が家の晩ごはん
7/29(火)	大好きな飲みもののヒミツを探ろう～食品添加物ってなに？～
豚肉レシピのご提供	お得意の豚肉レシピをお待ちしています
まち委員に興味がある	お問い合わせを歓迎します

お名前

お電話

ご住所

メールアドレス

お友達紹介

レシピ、ご質問などをご記入ください。



いただいた個人情報は生活クラブの活動の範囲内に限り使用いたします。