

玉川ニュース

2026年
8月号 August

6月末組合員数 1,996人（計画 2,040人）／ 世帯当利用高 25,818円（計画比 83.6%）

食べるもの
を選ぶように、
でんきも選ぶ。

生活クラブでんき

★2026年度の契約・紹介特典
通年：2027年3月末まで

★契約特典 ①

23区南生活クラブ組合員限定

どちらか選べるプレゼント

まぐろ油漬缶 又は消費材柄エコバッグ

★契約特典 ②

生活クラブ東京組合員限定

1.タラメン 2.きさかうどん

3.ステッカー 4.マグネット

★期間限定 契約特典 ③

さらにキャンペーン期間中に契約

すると、でんきの生産者ツアー参加権が、抽選で当たる

キャンペーン期間：2026年8/31(月) ※必ずエントリーが必要

★紹介特典★

生活クラブでんき契約者限定

●都内在住のお友だちをご紹介ください。お友だちのご契約にか
かわらずタラメンをプレゼント！

●さらにキャンペーン期間中、お友だちの契約で、ポータブル太陽
光発電機が紹介した人、された人に抽選で1組に当たる

キャンペーン期間：2026年8/31(月) ※必ずエントリーが必要



世田谷区
UCHIKARA
プロジェクト



生活クラブ
でんき

★世田谷区限定★

再エネ電力切替キャンペーン

生活クラブでんき

「再エネ 100%プラン」契約で

10,000円 キャッシュバック！

自宅に供給される電気が再エネ
100%となり、CO2 排出量を削減
できるプランです

- キャンペーン期間：2026年9/21(月)必着
- 対象者：世田谷区在住で、生活クラブでんき「再エネ 100%プラン」を新規ご契約の方
- 応募方法：契約手続き完了で自動的に応募完了
- 返金方法：2026年12月の共同購入代金と相殺返金

<契約申込・お問い合わせ方法>

- ① 株)生活クラブエナジーWeb サイトより契約
- ② 配達時やデポー(店舗)で申し込み書類を依頼
- ③ 専用カスタマーセンター 0120-112-075
受付時間 月～金 9:30-17:30 土日、年末年始除く
- ④ 4頁の通信欄より

生活クラブでんき↓



【世田谷区×生活
クラブ】再エネ電
力切替キャンペ
ーンについては➡



夏限定 LET'S TRY 夏キャンペーン

みんなで食べて、おいしい未来につなげよう！



万能つゆ 500ml がもらえる！

8/31
まで

お友だちを紹介してみませんか？ 嬉しい特典 いろいろ！

① ② ③ から
紹介方法を選べます！

- ① LINE かメールで
 - ② Web から
 - ③ 4頁の通信欄から
- 詳細はこちらから↓



報 告

まち・玉川 まち委員研修

2026年3月25日、26日の二日間、生産者とその消費材を深く知り、次年度の交流会につないで活動に生かすことを目的に、委員研修を実施しました。

実施日：2026年 3月25日（水） **訪問先：**美勢商事株式会社 長野県塩尻市

目的：委員研修で生産者消費材を知り次年度の活動に生かす

参加者：まち・玉川 まち委員 6人

概要：工場見学で餃子を作る過程を見学しました。交流会では新しい餃子のできるまでの過程や羽餃子の焼き方を教えて頂きました。また、焼き餃子ではない食べ方として餃子を卵で閉じた「かつ丼風」は忙しい時にも簡単に栄養満点な一品でした。使っているニラはワーカーズで作って、生活クラブ連合でその畑にソーラーシェアリングをすることなどのお話を伺いました。



工場では、野菜の検品～野菜、肉、調味料を大きなミキサーで混ぜる工程や、ローラーで薄く伸ばされた皮が次々と丸くカットされていく工程など興味深く見学できました。自社農場で栽培されているニラも、ソーラーシェアリングを導入していて、売電の利益も農業に還元していると知り、餃子の製造を原点に、いろいろな取り組みが循環していて、とても理想的だと思いました。

羽根つき餃子の焼き方も実際に作っているところを見ることができたのでコツがわかりました。アレンジレシピの餃子丼の具は、万能つゆだけで、油も使わずに作れてボリューム感もあって、とても美味しかったです。原材料は生活クラブの消費材ばかりで作られていて、餃子を食べるだけで他の消費材の利用アップにも繋がっていくので、改めてすごく優秀な消費材だと思いました。

—委員の感想—



小麦粉を使って美味しい羽根つき餃子が焼き上がりました！！



餃子(大袋) 640g(40個)

平田牧場の豚肉と丹精國鶏を使用。国産のキャベツ、玉ねぎ、にら、にんにく、生姜等と提携生産者の牡蠣味調味料や醤油、発酵調味料等を使用。隠し味の練りごまでコクと深みを味わえます。お得な大袋サイズ。

生活クラブとの出会いは、現在も原料として使用している埼玉の生産者前田食品(小麦粉)から出会い、生活クラブの消費材の小麦粉で餃子を作りたいと思い、また長野県協組合員が冷凍餃子開発を始めるタイミングで取り組みが始まりました。1996年に開発が始まり、1998年に利用開始と聞いています。開発開始から30年ということになります。冷凍の加工食品第1号消費材と聞いております。—ご担当の岡澤さんより—

実施日：2026年3月26日（木）訪問先：（株）マルモ青木味噌醤油醸造場 長野県長野市

参加者：組合員 7 人

概要：私たちの味噌作りの話を聞き、工場の中を見学、消費材の味見を行いました。生活クラブがなくても大丈夫な社会になることを目指す「生活クラブがなくなることが一番」という考えを再度教えていただき、原材料の大豆、国産、中国産のお話を伺いました。味噌に木桶は使えないという話に納得しました。残渣は生活クラブエナジーと提携している近くのバイオマス発電所（いづなお山の発電所）で使用され、自社はエナジーから電気を買っているとのことでした。



国産十割こうじみそ・袋 750g

組合員の学習・アンケート活動から開発された生みそ。国産 100%の大豆・米を使用、十割麹で中甘口。アルコールは使用していません。

マルモ青木味噌さんは 1972 年、生活クラブオリジナル消費材第一号！とお聞きしていたので、今回の見学会をとっても楽しみにしていました。青木社長のお話からも、生活クラブと一緒に歩んできた歴史とともに、築かれてきた信頼関係を感じ、組合員として感慨深くお話を伺いました。

工場でお味噌ができるまでを見学して、シンプルな工程のようでとても手間がかかっている、本物のお味噌造りを守り続けているのがよくわかりました。大豆と米麴と作る味噌によって、量を調節した塩が混ぜられて出てくる機械が印象に残っているのと、ちょうど大釜がひっくり返るところを見学できて良かったです。

片栗粉を使った実験ではお味噌の中の酵素が生きているか、そうでないかが一目でわかり、酵素の分解力を実感できました。酵母菌も樽の小さな穴や壁、環境にいるものと伺い、お味噌造りの神秘も感じることでとても充実した見学会になりました。

—委員の感想—



青木社長からお話を伺いました



実験で生きた酵素の働きがとてもよくわかりました



訪問した2社の生産者をお迎えしてこの秋にそれぞれの交流会を予定しています。餃子のアレンジレシピ紹介、味噌の酵母の力のお話などを伺います。情報紙と Web でご案内しますので皆さん是非ご参加ください！！



牛乳通信



◆生乳の味わいをいかす「パスチャライズド製法」◆

生活クラブの牛乳は、「生乳の風味や品質の良さを大切にする」ために、72℃15 秒間加熱する国際基準の「パスチャライズド製法」でつくられています。この製法は加熱の影響をできる限り抑え、牛乳を安全に飲むための殺菌で、世界ではポピュラーな製法です。しかし日本では、さらに高温の 120～135℃ で 2 秒間加熱する方法が主流です。この製法は生乳をほぼ滅菌できるのでパスチャライズド製法よりも賞味期限は長くなりますが、生乳ならではの風味や品質を残すことはむずかしくなります。

◆指定酪農家団体のみなさんの取り組み◆

毎月、各酪農家の生乳の乳成分検査や乳質の定期検査が行なわれています。また、毎日の牛の健康管理はもちろん、搾乳の手順や搾乳機に異常がないかどうか、牛舎内外の清掃まで注意して良質な生乳を届けられるように全力で取り組んでくださっています。

よやくらぶに登録して新鮮・良質な生乳だけでつくるパスチャライズド牛乳を飲み続けましょう！！



ビジョンフード 登録状況

6月実績

米 666 人…目標超過 50 人
牛乳 819 人…目標まであと 111 人
鶏卵 1,054 人…目標まであと 105 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



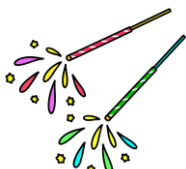
「23 区南生活クラブ イベント」で検索



↓希望の欄に○印

生活クラブでんき	申し込みたい	説明を聞きたい	資料が欲しい
お友だち紹介	お友だちのお名前	ご住所	電話番号
牛乳を使ったレシピ			
お名前		お電話	
ご住所		メールアドレス	

◆お得意のレシピ、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。