

生活者・生産者をむすぶ生活クラブ（エス）を楽しみ、参加する（エンジョイ&ジョイン）ための情報提供がジョイエスの役割です



2022年度助成・2023年度活動団体
NPO法人 ナタデコ
子どもたちの文化交流教室を開催



2022年度助成・2023年度活動団体
チーム フランポネ
豊島区漫才大会 D-1 グランプリを
2023年12月に開催
* DはDiversity（多様性）の頭文字



今年度30周年を迎える草の根市民基金・ぐらん（関連記事P2）。2022年度助成・2023年度活動した7団体からの報告会を7月に実施しました

P4-5 特集 **教えて！組合員のとっておきレシピ**
第2回 **子どもたちに大好評 豆腐ナゲット**

- P2 **地域の生活クラブ 設立30周年記念イベントを開催 など**
- P3 **漫画するクン 健康に育てられた丹精國鶏を食べよう**
- P6 **イベント案内（展示会・協同村・生活クラブの学校）**
- P7 **リレーコラム 石けんを使おう 高齢者・障がい者のための相談窓口 など**
- P8 **生活クラブのイージーオーダースーツ 「私だけの一着」を仕立ててみませんか**

組織の概要（2024年7月末現在）

- 組合員数（デポー含む）92,540人 ● 7月度加入 699人／脱退 690人
- 7月度利用高 21億6,367万円／世帯当り 30,082円（デポー除く）



首都圏若者サポートネットワーク
「若者おうえん基金」カンパにご協力ください

日本には、社会的養護と呼ばれる公的な支援のもとで育つ子どもたちが約4万2千人いるとされていますが、子どもたちの自立には、多くの困難があります。生活クラブも運営に参加する「首都圏若者サポートネットワーク」では、社会的擁護下などで育った若者たちの自立と伴走型支援を継続するための基金を造成し、支援体制づくりを行っています。ご協力をお願いします。

若者おうえん基金 寄付

● 注文番号 **627224**
1口 1,000円（非課税）

● 企画回 **8月4回～11月4回**

※6桁の注文番号と口数を注文書に記入し、提出ください
※配送組合員はインターネット注文「eくらぶ」でもお申込みできます
※寄付金控除の対象になります



▲詳細はこちら

問合せ

たすけあいネットワーク事業部 TEL.03-5426-5207（月～金）



生活クラブの鶏肉 丹精國鶏のこだわり

太陽の光や風が入る 広々とした鶏舎

飼料のトウモロコシは 遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別

健康で元気だから おいしいんだね

飼料や生育状況が分かるから 家族に安心して食べさせられるの

国産飼料用米で 自給率UP

抗菌性物質を 投与しない 無投薬飼育

全農チキンフーズ(株) (株)秋川牧園

安全でおいしい鶏肉を まるごと1羽食べよう!

丹精國鶏

おいしいよ!

うま!

お肉だけじゃなく 内臓も消費しよう!

お肉だけじゃなく 内臓も消費しよう!

ハツ心腸とレバー(肝臓)入り

加藤さんおすすめ レシピ 鶏肉きもの佃煮

血をきれいに洗い流すだけで大丈夫!

牛乳で下処理しなくてもいいんだね

しょうゆ みりん 素精糖

下処理した鶏肉きも

佃煮風の味付けにすると 子どもたちがよく食べるの

丹精國鶏=丁寧な育て方×希少な国産鶏種

市場に2%しか流通していない国産鶏種「はりま」を自然の光や風が入る開放型鶏舎で日数をかけ、ゆっくり丁寧に育てたのが生活クラブの鶏肉「丹精國鶏」。原則として抗菌性物質を与えずに飼育しているので、「きも」まで安心して食べられます。丹精國鶏を食べ続けるには、生産された鶏肉をバランスよく利用することが欠かせません。鶏肉の一部はよやくらぶ登録で通常価格よりおトクに注文できます。

丹精國鶏の詳細はこちら▶

地域の生活クラブ 設立30周年 記念イベントを開催

東京都内には、4つの地域ごとのブロック単協(23区南、北東京、多摩きた、多摩南)と生活クラブ東京の5つの生活クラブがあります。

生活クラブ生協が1968年10月に創立し、組合員数が増える中で、より地域に根ざした運営を求める声が上がることになりました。それを受けて、現在の4つのブロック単協に組織編成し、1994年7月より事業を開始しました。

都内各地でブロック単協の設立30周年を記念したイベントを開催しています。ぜひご参加ください!

※多摩南生活クラブでは、30周年記念イベント「おいしさのヒミツ体感フェス!」を7月20日に開催しました

詳細はこちら▶

23区南生活クラブ 30周年記念マルシェ 「たべてはじめるSDGs」

@武蔵小山駅東口広場

9月7日(土)8日(日) 11時~17時

会場: パークシティ 武蔵小山ザ・モール (東急目黒線 武蔵小山駅より徒歩1分)

- 事前申込み不要
- 入場無料

武蔵小山駅前マルシェ▶ (2023年9月に今回と同じ会場で実施)

多摩きた生活クラブ Goodfoodfes 10月26日(土) 11時~14時

会場: 小平センター (小平市花小金井 8-13-4)

- 事前申込み不要
- 入場無料

生産者と直接会えるおまつり! 地域の運動グループ団体の活動紹介も

出展生産者(主な取組み品目): 私市醸造(酢)、タイヘイ(醤油、ピオサボ食材セット)、コーミ(トマトケチャップ)、美勢商事(餃子)、株プレス・オールターナティブ(カレーの壺)、共生食品(国産小麦のむし焼きそば)、株生活クラブたまご(鶏卵)、新酪農(牛乳、乳製品)、和髙スパイス(スパイス)

9/7 生産者交流デー

試食、箸づくり体験、ミツパチに会える! ハルーンアート、演奏・発表ステージも

出展生産者(主な取組み品目): 重茂漁業協同組合(わかめ)、酒井産業(木製品)、新酪農(牛乳・乳製品)、株ミサワ食品(お菓子)、和髙スパイス(スパイス)、株スリーエイト(はちみつ)

9/8 運動グループ活躍デー

生活クラブの組合員がつくった地域の団体を紹介します

ハルーンアート、どじょうつかみ体験、食べ比べ試食も!

出展団体: エコメッセ(チャリティーショップ)、JFSA(古着回収・パキスタンのスラムで暮らす子どもたちの自立支援)、ラッセル(消費材を使った焼き菓子のお店)、にじっ子ポーターズ(不登校・発達障がいの子どもの家族の居場所づくり)、ボードゲームサークル(まち目黒の組合員サークル)など

北東京生活クラブ 生活クラブにっこり(^)大試食会 ~会えばもっとおいしくなる~

9月21日(土) 10時~15時 午前・午後入替制

会場: 練馬区立区民・産業プラザ Coconeri ホール (大江戸線・西武池袋線 練馬駅より徒歩1分)

- 事前申込制(申込受付は終了しています)
- 入場無料

生活クラブのココロ(理念)とTEIKEI(提携)を体感するいちにち約25の生産者がココネリホールに集まる大試食会!

草の根市民基金・ぐらんも30周年!

1989年に生活クラブが「ライト・ライプリッド賞*」を受賞したのを契機に、生活クラブ東京では1994年に「草の根市民基金・ぐらん」を設立しました。都内やアジアのさまざまな分野(福祉、多文化共生、子育て、ジェンダーなど)で活動するNPO・NGOを応援する市民基金です。財源の多くは生活クラブ組合員を中心とした寄付に支えられており、これまで232団体に約9,764万円の支援を行ってきました。

草の根市民基金・ぐらん 「30周年記念フォーラム」

オンライン併用開催

10月19日(土) 13時~16時半

会場: 生活クラブ館(小田急線 経堂駅より徒歩3分)

30周年の節目に、生活クラブと生活クラブ運動グループがつくってきた、地域の市民活動を支えるための基金や助成事業等の取組みを振り返ります。それぞれの団体からの活動報告とディスカッションを通して、今後の市民活動を支えるしくみを考えます。

主催: 草の根市民基金・ぐらん運営委員会
共催: NPO法人まちぼっと、生活クラブ東京

ぐらんの詳細・申し込みはこちら▶

*ライト・ライプリッド賞: スウェーデンのライト・ライプリッド賞財団により、人類が直面する課題に対し実際の解決策を実践する人たちに毎年贈られる賞。世界的権威があり「もうひとつのノーベル賞」とも称される。



教えて！組合員のおきレシピ 組合員の数だけ、生活クラブの楽しみ方があります。さまざまな組合員から、生活クラブとの出会いや楽しみ方、そして消費材を使った自慢のレシピを教えてください。

《連載》
第2回

子どもたちに大好評 豆腐ナゲット

まち品川
小林 つかささん



今回は、NPO 法人コミュニティスクール・まちデザイン*の料理講師としても活躍している小林さんのレシピをご紹介します。子どもたちが大好きなナゲットに、おいしさも栄養もプラスするアレンジが光ります。3人の子育てをしながら、料理講師として働く小林さんから、食への思いを伺いました。



試作では、インストラクターどうして実際に調理しながら、当日の進め方、使う道具など細かい内容を調整します



CSまちデザインの講座
セミナー＆クッキング
食材の裏側を知る講義と手軽でおいしい料理を
学べる調理実習がセットになったお得な講座

講座では、デモンストレーションで調理のポイントを参加者に伝えた後、グループに分かれて調理します



小林さんおすすめレシピ
豆腐ナゲットの味付けは薄めなので、
お好みでケチャップやマヨネーズを添えて

鶏ハムをつくら、
パンに手作りの
トマトソースを塗って...



完成！

講義のテーマは「食パン市場を探る」、
メニューは鶏ハムのピザトーストと
枝豆の冷製ポタージュでした

小林さんが生活クラブに出会ったきっかけは、長女のアレルギー。食事に制限を設けざるを得ない中でも、食べることを嫌いになってほしくない、おいしいものがあることを知ってほしいと宅配サービスを探し、生活クラブに行き着きました。「生活クラブのお菓子なら、安心して子どもに選んでもらえるのがうれしい」と語ります。

妊娠を機に会社を退職していましたが、ある日、生活クラブのカタログと一緒に届いた料理講師募集のチラシが目にとまりました。「3人の子育てで充実した日々を過ごしていましたが、誰かの母、妻ではなく、自分の人生を自分らしく生きたいと思うようになりました」と応募のきっかけを振り返ります。子どもも小さく悩みましたが、背中を押してくれたのは、ママ友の「今やらないでいつやるの?」という声。「大変なこともありますが、夢を追う自分の背中を見せることで、子どもを勇気づけられたらいいなと思いました」と語ります。

講師を始めた当時は、記憶がないほど忙しかったと語る小林さん。支えてくれたのは同じ料理講師の仲間たちでした。「子育ての相談にのってくれたり、子どもの成長と一緒に喜んでくれたり。試作の際も早めに帰らせてくれるなど、みんなのフォローで乗り切りました」。講師は、講座の前には実際にスタジオで試作を行い、内容をブラッシュアップさせます。料理の知識だけでなく、食や社会に関する情報も身に付け、講座で惜しみなく伝えます。小林さんのおすすめは子ども向け講座。「何かをつくることで経過を知り、思考力が養われますし、最後には自分がつくったおいしい料理を食べられます。子どもたちが笑顔で帰っていくのを見られるのがうれしいですね」。

先日、子どもが「うちのママは料理の先生」と自慢気に話していたのを聞き、うれしかったと語る小林さん。料理講師として働く姿を通じて、子どもたちに大切なことを伝えていきます。

* NPO 法人コミュニティスクール・まちデザイン(CSまちデザイン)・・・生活クラブ運動グループのひとつ。「食と農と地域をつなぐ」をテーマに、生産・流通・消費のトータルな視点を学びあう「食農共育」のオリジナルプログラムを作成しています。食や農、環境についての出前授業や講座を行っています。生活クラブ東京では「生活クラブの学校」企画として「食農共育講座」を共催しています。(イベント内容はP6へ)

詳しくはこちら▶



レシピ 豆腐ナゲット



消費材でファーストフード風の食事を楽しめるよう、なるべく近づけて作りました。子どもたちにも好評です。チーズや青のりを入れて、すこしでも多くの栄養素をとれるよう工夫しています。

材料

鶏ムネ肉	350 g	鶏卵	1個
真塩	小さじ1/3	国産小麦粉 薄タイプ	大さじ3
もめん豆腐	100 g	片栗粉	大さじ2
		マヨネーズ	大さじ2
		白こしょう	少々
		なたね油	適量

<アレンジ用>

ミックスチーズ	30g
青のり	小さじ1

豆腐を入れることで
時間をおいても固
くならず、お弁当
にもぴったり

(A) 衣の食感が柔らかくなる小麦粉と固くなる片栗粉を混ぜ、調整します

つくり方

- ① 鶏ムネ肉の皮をとり、なるべく細かくみじん切りにする。
鶏肉の皮は、煮だしてスープにするとおいしい!
- ② ボウルに①と真塩を加え、ねばりが出るまでゴムベラでよく練る。
みじん切りすることで、ひき肉を使うより食感がよくなります
- ③ ②に、もめん豆腐を手で水を絞りながらちぎって加える。
揚げ油の音が静かになったら、仕上がりのサイン!
- ④ ほかの材料(A)をすべて加え、ボウルの中でよく混ぜる。
アレンジする場合は、ここでミックスチーズや青のりを加えて。どちらか一つだけでも、あわせて入れてもおいしいです
- ⑤ フライパンに深さ1.5cm程度のなたね油を温め、④をスプーンで丸めながら入れる。
- ⑥ 両面をしっかり揚げ、全面がきれいなきつね色になり、中まで火が通ったらできあがり

小林さんのおススメ消費材

注文は
eくらぶ
から



◀ スクリーマカロニ (株) ニューオークボ
ソースが絡みやすく、形もかわいいのでよく利用しています。子どもたちは「いもむしパスタ」と呼んでいて、お弁当に入れると喜びます。



◀ ホワイトバルサミコ (株) ヴィボン
刺身用の魚介類の表面を軽く焼き、細かく刻んだ野菜とホワイトバルサミコ、オリーブオイル、真塩、胡椒を混ぜたものをかけるととてもおいしいです。※配送では11月3回企画で取組み予定

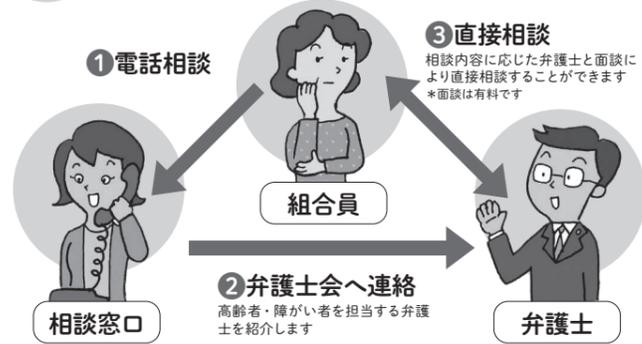


◀ ミックスハーブ 和高スパイス(株)
料理を洋風にしたい時によく使います。肉や魚とも相性がよく、具たくさんトマトスープや手作りソーセージなどによく使います。



◀ ビオサポ食材セット タイヘイ(株)
毎日の料理作りにつかれたときに頼りになります。帰宅した時の気持ちが全然違う！子どもが作ってくれる時もあり、ありがたいですね。自分ではあまり作らない料理もあるので、味付けの参考にもなります。

高齢者・障がい者のための相談窓口



組合員およびその家族で高齢者・障がい者の方が、成年後見制度、財産管理、介護契約・サービス不服申立、遺言作成等に関する相談ができるように「第二東京弁護士会」と連携して、高齢者・障がい者の方を担当している弁護士（有料）を紹介する相談窓口です。受付事例として、成年後見と相続に関する相談が多くあります。また、将来の不安に対する準備としての相談などもあります。

生活クラブ共済連
TEL 03-5285-9031
受付：毎週木曜日（祝日を除く）10:00～16:00

7月 理事会報告 議事抜粋

- 2024年度第1期拡大活動の中間点検と対策および第2期（8～11月）の計画達成に向けた組み立て
- 2024年度第2期・12月におけるトマトケチャップを軸とした活動展開について
- パレスチナ産オリブオイルの新規取組みについて
- 2025年度第57回通常総代会日程と会場および4月・5月理事会日程について
- ぶらんこ粕谷の事業継続のための移転と移転費用のエッコロファンドからの拠出について
- エッコロこども基金運動グループによる食の提供活動の助成実施要項変更
- さがみこファーム新たなソーラーシェアリング計画に伴うSPC設立方針と計画案、東京としての参画の承認
- さがみこファームとの共同による地域共生型ソーラーシェアリング構想と寄付活動について

東京理事の リレーコラム

石けんをしよう

先日、石けんの達人である漫画家の赤星たみこ氏の講演会『最強の石けん生活』に参加しました。赤星氏は、石けんのいちばんのおすすめポイントは、「ばつぐんに汚れ落ちがいいこと」だと語っていました。巷のコマーシャルでよく目にする、「増白」「抗菌」「防臭」「ふわふわ」…そのためにどんな化学物質が添加されているのか、果たして本当に汚れが落ちているのかと問題提起されていました。

生活クラブで取り組む洗浄剤は、身体や環境に負荷をかけない「石けん」類のみです。2023年度の配送組合員の石けん利用人員率*は32.8%、利用人数は23,664人で昨年度より1,700人程減りました。そこで、より多くの組合員に石けんの良さを知ってもらうために、10月から「いのちと水の連続講座」と称し、各ブロック単協1企画、全4回の講座を開催します。（第1回の内容はP6イベント案内に掲載しています）

洗濯の仕上がりが具合が気になっている人、手荒れに悩んでいる人、石けんの使いこなし術を知りたい人、身体や環境にやさしい暮らしをしたいと思っている人、奮ってご参加ください。そして、石けんの洗い心地の良さを実感してみてください。

（生活クラブ東京 理事長 加瀬 和美）

*石けん利用人員率は、石けん8品目（洗濯用粒状せっけん、洗濯用無添加せっけん（針状）、洗濯用液体せっけん、詰替用洗濯用液体せっけん、キッチン用液体せっけん、キッチン用液体せっけん（詰替用）、固型せっけん、固型せっけん【ケース】）を対象にしています



イベント案内

● WEBでも詳細の確認・お申込みができます



展示即売会

● **スーツ・ジャケット・ワイシャツのお仕立て**
常設会場・デポー展示会の詳細はP8をご覧ください。

● 天地堂 ランドセル

2025年モデル発売中！ランドセル専門店の天地堂が自信をもっておすすめします。人気カラーから品切れになるのでお早めに！ランドセルをお買い上げの方にもれなく、防水用カバーをプレゼント！カタログご希望の方は、お電話または二次元コードよりお申し込みください。



● さく屋宝石店 ジュエリー修理 & リフォーム相談会

9月5日（木）～17日（火）10:00～19:00
※9/8、15、16は18:30まで
会場：（株）さく屋宝石店 渋谷本店（渋谷区渋谷1-8-7）
思い出のつまった宝石が、生まれ変わって輝き続けます。さまざまな修理、お直しに対応しております。他店でご購入の商品も修理をお受けいたします。

● 東京真珠クリアランスセール

9月12日（木）～22日（日）11:00～19:00
定休日：火曜
会場：東京真珠（株）銀座ショールーム（中央区銀座6-16-3）
半期に一度のクリアランスセール開催！最大70%OFFのPRICE DOWN！（赤札・一部商品を除く）この機会にぜひ！

問合せ **事業部** TEL 03-5426-5206

協同村

豊かな自然の中で、農業体験やキャンプなどが楽しめる生活クラブの施設です
入材料：510円（4歳～小学生310円）
※繁忙期（8/31まで）はプラス200円
駐車料：600円/1日

【ワーカーズ・コレクティブ草の実主催企画】

● **多摩産のチーズを使って 石窯ピザ焼き体験**
9月14日（土）11:00～13:00
参加費：2,300円/1人
ピザ生地を伸ばして多摩産チーズをトッピング。石窯に入れて焼きます。

● 石窯ピザ焼き体験

9月15日（日）22日（日）11:00～13:00
参加費：1,600円/1人
ピザ生地を伸ばしてトッピング。石窯に入れて焼きます。

【NPO 法人地球野塾との共催企画】

● **基地作りデイキャンプ**
9月29日（日）9:30～16:00
参加費：5,000円/1人
シェルターを作って、ピンチの時に自分の身を守る方法を体験します。

協同村ひだまりファーム

あきる野市戸倉863
TEL 042-596-0103
休村日：火・水（8/31まで休村日なし）

生活クラブの学校

受講料は組合員価格。記載のない場合無料
オンラインの記載がない場合は会場のみ
会場記載がない場合は生活クラブ館開催
（世田谷区宮坂3-13-13）

【環境政策委員会主催企画】

● ゲノム編集食品って何？（オンライン併用講座）

9月13日（金）10:30～12:30
講師：原英二さん（日本消費者連盟、遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン）
ゲノム編集技術で品種改良された「GABA高蓄積トマト」と「肉厚マダイ」の市場流通が始まっています。遺伝子組み換えやゲノム編集の問題点を学び、ゲノム編集食品の都内での流通状況を共有します。

いのちと水の連続講座（全4回）

● 第1回 赤星たみこさん講演会～石けんで汚れは落ちる！目からウロコの活用術～（実参加のみ）

10月6日（日）14:00～16:00
会場：文京区民センター（文京区本郷4-15-14）
講師：赤星たみこさん（漫画家、エッセイスト）
「石けんで汚れは落ちます！」と力強く語る赤星たみこさんに石けんの魅力を教えてもらいましょう。換気扇掃除も実践予定。
申込締切：9月20日（金）
※申込多数の場合抽選、落選者にはご連絡
※託児申込も上記まで（エコロ加入者のみ）

政策調整部
TEL 03-5426-5204

【ACT（アクト）運動グループとの共催企画】

● **小さなつながりを増やし、大きな安心をつくろう！（オンライン講座）**
9月30日（月）10:30～12:30
講師：豊泉惣子さん（NPO法人アビリティクラブたすけあい 理事長）
1992年に誕生したACTは5,000人以上の会員が集まるNPO法人です。どんな人たちがどんなたすけあいに取り組んできたのか、話を聞いてみませんか。

● 楽しいところ いっぱい見ちゃおう！ ACTグループのまちづくりツアー-区部編

10月15日（火）10:00～15:30
集合：西武新宿線 上石神井駅 解散：西武池袋線 桜台駅

訪問先：まちの緑がわすてっぴ&すきっぷ、たすけあいワーカーズふるしき、NPOむすび、ねりま居宅介護支援事業所
参加費：無料（ランチ代と交通費は各自負担）
※公共交通機関を使用し、移動します

NPO法人アビリティクラブ
たすけあい（ACT）
TEL 03-5302-0393

【東京ワーカーズ・コレクティブとの共催企画】

石けんおそうじマイスター講座
自然派クリーニングの基礎と実践を学ぶ講座です

● 風呂・トイレ・キッチン・窓のお掃除 実技編

10月8日（火）14:00～16:00
講師：古池初美さん
（（一社）共に働くワーカーズえんこらしよ）

● 石けん・重曹他使いこなしと換気扇洗い 実演編

10月11日（金）14:00～16:00
講師：浅川悦子さん（NPO法人コンチェルティエーノ）

東京ワーカーズ・コレクティブ協同組合
TEL 03-3207-1941

【NPO 法人コミュニティスクール・まちデザイン（CS まちデザイン）との共催企画】

食農共育講座

● 家庭の食医 季節の養生法

10月1日（火）10:30～12:30
講師：中島玲子さん（漢方薬・生薬認定薬剤師、国際中醫師、国際中医薬膳管理師）
受講料：2,800円
季節や気候、生活環境による不調（未病）の養生法を実践的に学ぶ講座。今回は「冷え」がテーマです。薬膳茶も楽しめます。

● 生産者コラボ～学んで味わう講座～ハチミツ編 part2

10月3日（木）10:30～12:30
講師：志村学さん（（株）スリーエイト養蜂部）
石川美香さん（料理家）
受講料：3,600円（ランチ・お土産付き）
おいしいハチミツづくりに欠かせないミツバチが育つ環境について考えます。

● たべものラボ特別編 食を楽しむ料理特別講座～鮭づくしの和食を楽しむ～

10月5日（土）10:30～13:30
講師：山田郁子さん（CS料理講師）
受講料：5,100円
ちよつとしたおもてなしにもなります。丁寧に教えますので、お料理初心者の方もぜひ。メニュー：かぶの押し寿司、鮭とれんこんの雪花菜和え、鮭の粕汁

NPO法人CSまちデザイン
TEL 03-5426-5212

.....切り取って下の部分を提出してください.....

わたしの声カード	氏名	電話番号	提出日	事務局記入欄	
	センター デポー	組合員 コード		センター/デポー	東京本部

生活クラブや消費材への意見・要望、企画申込みはこの用紙で。

回答は、組合員活動の経験を活かして専任スタッフがお答えしています。

ご希望のイベント名をご記入ください

〈お願い〉ご記入の内容について該当項目に○をつけてください。
①提案・要望・質問 ②みんなに伝えたいこと ③ジョイエスの感想 ④企画申込み ⑤その他
●質問には2週間程度でお答えしていますが、詳しい調査が必要な場合などさらに時間をいただくことがあります。
※事故品の連絡は現物を保存のうえ、すぐにコールセンター・デポーにお電話ください。生鮮品の報告は翌週までです。
※配送をご利用の方は配達便に、デポーをご利用の方は各デポーのフロアーワーカーズまでご提出ください。

※ご記入いただいた情報は目的以外、または次の条件以外では第三者に開示しません。
①ご本人の同意がある時 ②ご本人と特定できない状態で開示する時 ③生活クラブの関連団体、提携先より回答することが望ましい場合。

生活クラブ東京 WEB サイトからも提出できます。みなさんの声をお待ちしています。 生活クラブ東京 わたしの声 検索

※社会情勢を鑑みて、企画内容が変更、または中止・延期となる場合があります。ご了承ください。

「私だけの一着」を 仕立ててみませんか

気に入ったものを長く着たい。そんなご要望にお応えするイージーオーダースーツ。高品質な生地と適正な価格で大変好評です。豊富な種類からお好みのデザインを選び、採寸を担うワーカーズ・コレクティブ ベストファイブの丁寧な採寸で、あなたにフィットした一着をお仕立てします。



子どもにもすすめたい まち・西東京 鈴木信子さん

ベストファイブのスーツを着てみて、まずその軽やかさに驚きました。今まではスーツを着るとどこか窮屈な感じや動きにくさを感じていましたが、イージーオーダースーツでは自分のサイズに合わせて作られているので体のどの部分にも違和感なく、一日中着ていても疲れることもありませんでした。特に私は肩幅が広めなので、骨格にあったサイズに作ってもらえて肩から腕を動かすのがとても楽でした。袖やパンツ丈なども好みに合わせて調整してもらえたので、長すぎず短すぎず大満足です！こんなスーツがあるなんてもっと早く知っていれば良かったです。まだ先ですが子どもにスーツが必要になった時にはベストファイブをすすめようと思います。

下記のスケジュールで展示会を開催しています。ぜひご来場ください。

●デポー石神井
9月28日(土)～29日(日)
10:30～17:30
練馬区石神井台 8-22-5
TEL：03-5947-3460

●デポー八王子みなみ
10月5日(土)～6日(日)
10:30～17:30
八王子市別所 1-69-5
TEL：042-670-3099

●デポーせたがや
10月11日(金)～12日(土)
10:30～17:30
世田谷区宮坂 3-13-13
TEL：03-5426-5211

●デポー東村山
10月26日(土)～27日(日)
10:30～17:30
東村山市久留米川町 3-32-44
TEL：042-399-7151

約4週間でお届け

1 選べる生地とデザイン

国内メーカー・イタリア有名ブランドなど生地の種類は約250柄！



2 丁寧な採寸

上着の丈、肩幅などの調整やシーンに合わせたアドバイスも行います。



3 豊富なディテール

ポケットやボタンの数、裏地など、豊富なオプションから選べます。



<スーツのお仕立て・お問合せ>

ワーカーズ・コレクティブ ベストファイブ

スーツ・ワイシャツのお仕立ては、いつでも赤堤館で受け付けます。

【常設会場】生活クラブ赤堤館(世田谷区赤堤 4-1-6)

TEL:03-5300-4688

10:00～16:00 定休日:水・日曜日
(祝日の場合は営業)

※赤堤館は予約制です。事前に電話での予約をお願いします。

※展示会日程や営業日などは変更となる場合があります。詳しくはお問い合わせください。

問合せ

展示会関連

TEL 03-3324-4502

(10:00～16:00)

定休日:水・日(祝日は営業)

※9/3までは火・水・日が定休日

生活クラブの展示会では靴・宝飾品・生活雑貨なども取り扱っています

詳しくはこちら▶

