

はままつ通信 7月号

●あつ〜い夏がやってきました。水分と睡眠、そして適度なエアコン使用で熱中症に気をつけて楽しい夏を過ごしましょう。生活クラブ浜松では、親子で参加して楽しめるイベントを用意しています。ご参加をお待ちしています。



おいしいものフェア

飛び入りもOK!
未組合員さん大歓迎!!

7月21日(付・祝)は積志協働センターに行こう!
生活クラブのトマトケチャップ、アイスクリーム、無添加ウインナ、チキンナゲットなど生活クラブのおいしい!おすすめ!の消費材を試せるスペシャルデイです。もちろん、無料ですよ。

- 日時: 7月21日(月・祝) 10時~12時半
- 会場: 積志協働センター調理室
- お申し込み: 申込みフォームからどうぞ

★食べる時間がなくなっちゃうから12時までには来てね♥

おいしいパフェを作ろう!

生活クラブのおいしくて安全な消費材を使って、おいしいパフェをお子さんと一緒に作りましょう♥ もちろん参加無料です。未組合員の方も参加できます。

- 日時: 8月4日(月) 10時~12時半
- 会場: 積志協働センター調理室
- お申し込み: 申込みフォームからどうぞ



石けん学習会

7/31
(木)

「合成洗剤と石けんの違い」
合成洗剤と石けんの違いを学びつつ、昨年大好評だった「コネコネ石けん」で、粘土みたいに石けんで遊んじゃおう。

- 日時: 7月31日(木) 10時~12時
- 会場: 最上協働センター
- お申し込み: 申込みフォームからどうぞ

8/20
(水)

大好評! 「らっしゃい食堂」8月も開店します♥

らっしゃいランチを作りながら、食べながら語り合しましょう!



- 日時: 8月20日(水) 11時~
- 会場: 浜名協働センター調理室
- お申し込み: 申込みフォームからどうぞ



食事の前には、
リトミックも
できるよ
10時より

(※参加費“材料費”500円 調理スタートは11時から)

再エネ・省エネフェア

今年の暑さにも異常気象を感じます。地球温暖化の影響でしょうか。私たちにできる省エネや再生可能エネルギーについて学びます。交通費は単協で負担します。

- 日時: 7月26日(土) 10時~14時
- 会場: 静岡音楽館AOI
- お申し込み: 申込みフォームからどうぞ

R

●Rびんの回収にご協力ください。



500円おためしセットはどちらか
お好きなセットをお届けします



さらに、
新規加入で最大 5,000円 値引き!

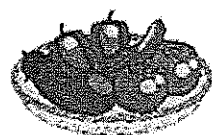
▲「試しキャンペーン」お申し込みは
●●までお願いします。

今月の引落は
7月25(金)です。

忘れずに入金を
すませておいてください。

《6月の活動状況》

加入/班4人、個人0人 脱退/班2人、個人0人
移動/班1人、個人0人 組合員数/604人、
班数/85 未払い金/10人 未払い金286,000円



消費だより

2025 7月号

1ヶ月¥25000 利用
していますか？

買うという行為＝
生産者さん、いい
物を作り続けて
ね！
というメッセージ



【5月の利用実績】

項目	2月
一人あたり利用金額 (目標25000円)	17,884 円
OCR・WEB利用率 (目標90%)	78.1%
eくらぶ登録率 (目標70%)	73.3%
牛乳利用人員率 (目標65%)	38%
お袋米 (目標125袋)	127袋
鶏卵人員率 (目標60%)	49%
牛肉人員率 (目標20%)	12%
豚肉人員率 (目標50%)	37%
鶏肉人員率 (目標35%)	23%
あっぱれははれ野菜4点セット予約数 (目標49名)	43名

みなさん一人一人の利用によって消費材を支えていきましょう！



【4月の利用実績】

グリーンシステム

Rびん全体 (目標90%)	63.6%
牛乳びん (目標98%)	82.1%
牛乳キャップ (目標85%)	0%
ピッキング袋 (目標60%)	28.8%

牛乳キャップも
返却して下さい！



予約・あっぱれははれ育ち野菜
おまかせ4点セット



←マルヨーのり製造所
佃煮のり含む対象5品目のRビン
消化を進めるため10月企画より価
格を値下げ変更します。
化学調味料、着色料、添加物不使
用で自然の味を大切にしている佃
煮のりなど、みなさん利用のご協
力をお願いします！！

【奥和の無添加ひものづくり】

奥和の無添加
を信じて選ぶひものづくり

有限会社「奥和」は、明治の初め頃から沼津市でアジの干物をつくり始めて約150年になる老舗です。一般的な干物は価格を下げるために酸化防止剤や精製ナトリウムを使用しますが、生活クラブ消費材として市場を通さない産直供給スタイルが、本来あるべき姿の干物を提供可能としています。

《ここが違う奥和のひもの作り》



【仕入れ】

長崎県沖産の魚を旬(4~7月)の時期に仕入れし、-35度の冷凍庫で保管する。



【解凍】

井戸からくみ上げた海水でじっくりと解凍することで魚の鮮度を保ったまま低温で芯まで均等に解凍していきます。



【開き】

一枚一枚素早く丁寧に、人の手で開いています。



【洗浄】

雑味をなくすため、井戸から汲み上げた海水で2工程の洗浄を行います。



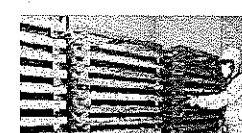
【漬け込み】

真塩のみで作った塩汁(しょしる)を25年間注ぎ足しながら使用しています。



【干し・乾燥】

天日干しに最適な11月頃の気候に涼風除湿器をセットして一般的なものより自然な仕上がりになっています。

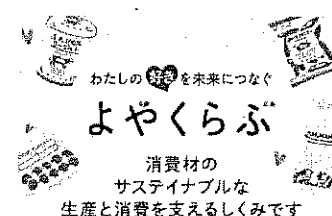


【冷凍】

セイロに干したまま一枚ずつむらなく均一に冷凍します。

奥和の干物は「よやくらぶ」にて
予約できます。
ぜひ、こだわりの干物を食卓に！

●予約の登録は注文書または「eくらぶ」から



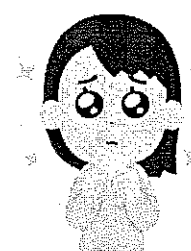
↑こちらからどうぞ！
予約周期が毎週・隔週と選べます。



【Instagram登録のお願い】

Instagramでイベントのお知らせや委員の活動報告を載せていきます！

見た方はぜひ♡ボタンを押してくださいね！



↑ぜひお試しください！