



ホームページ <https://www.osaka.shizenha.net/>

フェイスブック <https://www.facebook.com/coop.shizenha.osaka>

【注文専用ダイヤル】

フリーダイヤル 0120-408-154

携帯電話(無料通話プランなし) 0570-050-154
携帯電話(無料通話プランあり)・IPフォン 088-666-3321
受付時間 ①10:00~21:00 ②~④8:00~21:00 ⑤8:00~10:10



- ① イベントID
- ② 組合員名
- ③ 組合員コード(一般の方は一般)
- ④ 参加人数・参加者氏名
- ⑤ 連絡先
- ⑥ 託児の有/無(託児を設けているイベントのみ)、
お子様の氏名・年齢(月齢)・性別

※応募多数の場合は抽選とさせていただきます。抽選後、落選者のみ【⑤連絡先】へご連絡いたします。

※イベント開始3時間前に気象警報が出ている場合は、中止となります。詳しくはHPをご覧ください。

【組合員サービスセンター】
フリーダイヤル 0120-408-300
携帯電話(無料通話プランなし) 0570-063-008
携帯電話(無料通話プランあり)・IPフォン 088-603-0080
受付時間 ①~④ 8:30~20:00

【申込受付フォーム】
必要事項を入力していただくと、自動返信にて申し込み内容が入力したメールアドレスに届きます。(携帯電話で送受信をされる方は、パソコンからのメールも受信されるよう設定をお願いします。)

パソコン用URL
<https://ws.formzu.net/fgen/S838906026/>

携帯用URL
<https://ws.formzu.net/sfgen/S838906026/>

申込受付フォーム QRコード▶

イベント情報

ホームページからも閲覧・お申込みできます。



イベントに参加できなくなった場合は、イベント開始までに必ず組合員サービスセンターへご連絡ください。ご連絡いただけない場合は、イベント参加費・材料費・託児費を商品代金と一緒にお支払いいただきます。

イベントID: 07244735

主催: 理事会

北海道産地訪問報告会

北海道はでっかいどう♪有機の産地においでませ♪

2024年7月、コープ自然派事業連合、産直委員会が北海道に産地訪問をしてきました!

北海道の畑って、先が見えないほどずっと続いている、一大生産地!規模がとっても大きいんです!そんな大規模でされている農家さんたちの想いや行って来た感想をシェアする報告会を開催します。

コープ自然派で取り扱う北海道の“おいしいもの”などを用意して試食していただきます。

メニューはチーズフォンデュを予定しており、アルコールもちょこっと試飲していただきますので、北海道の様子も含め、ぜひお楽しみください♪
※アルコールの試飲がありますので、弱い方や苦手な方は試飲をお控えください。

■日時: 1月21日(火) 11:00~13:00

■場所: からふる フリースペースうえ

■参加費: 組合員1000円 組合員以外: 1500円

■託児: なし。

託児対象外(1歳未満)の同伴: 可

子どもの同伴: 不可

■定員: 10名

■持ち物: 筆記用具・飲み物

■申込切: 1/9(木)



(大阪府中央区谷町6丁目15-20)
大阪メトロ谷町線 谷町6丁目駅



フレンドショップ紹介

フレンドショップに新しく登録されました!

ふおれすと
幸せ循環食堂

●フレンドショップとは?

お店のオーナーがコープ自然派おおさかの組合員であり、材料にコープ自然派の取り扱い商品を使用しているお店のことです。コープ自然派おおさかは地域で活躍する組合員を応援しています!



2024年9月に藤井寺市にオープンした「ふおれすと幸せ循環食堂」。

立派な古民家は宮大工さんにリフォームしていただいたそう。店内は太い梁やカウンター上部の飾りなど、木のぬくもりを感じる落ち着いた雰囲気です。食堂のお料理はすべて手作り。なるべく無添加のものを使用し、心と身体にやさしい日本の家庭料理で「毎日食べて元気になる!」がモットーだそう。

コープ自然派の使用商品は主に醤油やみりん、塩や砂糖などの調味料、菜種油、メニューにあるリンゴジュースなど。

ランチの定食は1000円~、お弁当は660円。

ぜひみなさんもおなかと一緒に笑顔と元気を満たしてくださいね。

Access

藤井寺市小山1-16-43

電話: 072-955-2927

11:00~14:00(不定休: 詳細はInstagramをご確認ください)



イベントID: 07244751

主催: アイチョイスXコープ自然派生産者消費者討論会実行委員会(連合産直委員会)

New

第10回生産者消費者討論会 午前の部

「私たちのみどり戦略実現への行動~みんなで耕そう!~」

産直をめぐるさまざまな課題について、つくる人(生産者)と食べる人(組合員)がともに考え、意見を交わして、より良い産直を目指す生産者消費者討論会。コープ自然派の各産地では農水省の掲げる「みどりの食料システム戦略」を牽引する取り組みがすすんでいます。気候変動や異常気象など農業を取り巻く環境は目まぐるしく変化しています。10回目を迎えて、今年「みんなで耕そう」というテーマで、生産者、消費者という枠を超えて、各地域で何が必要なのか?何が出来るのか?を話し合います。生産者と組合員がともに「誰もが有機農産物を食べることが出来る社会」を目指して、国産オーガニックを推進していきましょう。

■日時: 2025年1月31日(金) 10:30~12:40

■場所: オンライン開催(zoom)

■参加費: 無料 ■定員: オンライン300名

■申込切: 1/23(木) ※メールでお申込みください。

※会場定員の都合により、一般組合員参加は午前の部のみとなります。ご了承ください。

まいど注文・オンライン自動注文を登録されている組合員の皆様へのお願い

年末年始の長期休暇でご注文の内容が変わったり、注文をお休みされる場合はオンラインでの自動注文の登録や、まいど注文の登録の変更をお忘れなく!お願い致します。

年末年始、まいど注文・オンライン注文のお届けがご不要な場合は、【お休み】もしくは【取り消し】をしていただきますようお願いいたします。

帰省や旅行などの予定がある方はご注意下さい!!

もしご旅行などで長期不在にされる場合であっても、ご注文の【取り消し】や【お休み】にされていない場合は、配達時の判断が難しく、ご不在時の指定配達場所へのお届けになります。

登録変更や取り消しの方法が分からない、という場合は組合員サービスセンターまでお問い合わせください。

組合員サービスセンターTEL: 0120-408-300

携帯電話・IPフォンからはTEL: 088-603-0080

公式LINEアカウント

友達登録をお願いします!

みなさんの生活に寄りそった情報や、イベント情報をお届けします。プレゼント企画もお楽しみに!!



2024年 カタログ42号

提出日...1月6日(月)~1月10日(金)

配達日...1月13日(月)~1月17日(金)

021135 谷農園の野菜セット 1430円

(税込1544円)

※諸費用の高騰により、価格変更をしています。

谷農園の野菜セット

おおさかの組合員の皆さまの食卓へ、三重県の大自然から土の香りとともに美味しい旬の野菜をセットにしてお届けします。

* 農薬は使っていません。
* 内容変更になることがあります。

■ 12月4回(12/23~12/27お届け)野菜セット予定
こまつな・人参・大根・里芋・きくな・キャベツ 等

「小さな農家の野菜セット」は当分お休みします

再開までしばらくお待ちいただきますようお願い致します。

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	コープ自然派おおさか 大阪府茨木市島1丁目12番37号
酒類販売管理者の氏名	藤原 康成(フジワラヤスナリ)
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年4月21日
次回研修の受講期限	令和8年4月20日
研修実施団体名	門真小売酒販組合

New

イベントID: 07244730

主催: ビジョンたべる

道長さん企画第二弾～発酵の世界と暮らし方～

昨年2月にも開催された、「ぬか漬けつげ太郎」でお馴染みの道長さん企画の第二弾です!!
今回は、ご家庭でもできる野菜全般の簡単な塩漬けの解説や、秘伝のキムチのタレをデモンストレーションで教えていただきます。
市販品との違いも学べますよ!
旬の白菜の漬け方を知ったら、応用は無量大。目には見えない微生物の力を借りて、食材をもっとシンプルに、美味しく、健康に♪

■日時: 2025年1月23日(木) 10:30~12:30

■場所: クレオ大阪西2階 クラフト調理室

■講師: 石川 大介さん

講師プロフィール: 漬物本舗 道長 二代目

■参加費: 組合員300円 組合員以外: 500円

■定員: 20名

■託児: なし。

託児対象外(1歳未満)、子どもの同伴: 可

■持ち物: 筆記用具、飲み物

■お切: 1/16(木)



New

イベントID: 07244783

主催: NPO法人自然派食育・きちんとしほん

きちんとしほんの味噌作り講座～一緒に作ろう!

味噌を手作りしたい方はたくさんいると思いますが、材料、道具などをそろえてお金をかけてもうまくいくかどうかちょっと不安ですよね。また、毎年作っていても一人の作業だとちょっと負担に感じたりもします。大豆500gは前もって各自で用意してゆでてきていただきます。大豆のゆで方については申し込み受け付け時にお知らせいたします。麴と塩、道具はご用意します。みんなで集まってわいわい一緒に味噌を作りませんか?一般の手作り味噌よりも麴を多めにして甘みのある贅沢なお味噌を作ります。麴1kgと大豆500gで作ります。大豆は各自500gの大豆をゆでてひたひたになるくらいの煮汁と一緒にもちください。麴と塩は当日会場にお持ちしますので、申し込みの際に作りたいた味噌の麴の種類(麦麴か米麴か玄米麴)をお知らせください。

軽食としておにぎりとおみそ汁をご用意。甘酒と昨年作った味噌の試食もしていただきます〜す♪

出来上がりが3kg位になりますので、4000cc入りの容器をご持参ください。

■日時: 2025年2月2日(日) 10:00~13:00

■場所: 蛭池公民館料理室

(豊中市蛭池中町3-2-1-501) 最寄駅: 阪急宝塚線蛭池より徒歩1分

■講師: NPO法人自然派食育・きちんとしほん 安富 俊子さん

講師プロフィール: 自然派食育きちんとしほんの味噌作り講座を担当。味噌作りはもう25年以上。

■参加費: 組合員700円+麴代実費
組合員以外900円+麴代実費
(やさか有機米麴1544円、
やさか有機麦麴1685円、
やさか有機玄米麴1685円
すべて税込み価格) ※見込みの価格

※抽選後のキャンセルの場合は麴代のお支払いと引き取りをお願い致します。

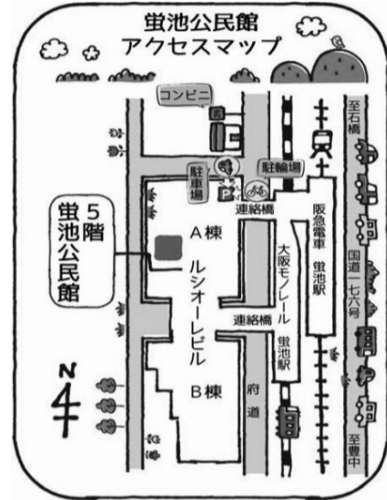
■定員: 10名

■託児: なし。

託児対象外(1歳未満)・子どもの同伴: 可

■持ち物: エプロン、三角巾、
4000ccの容器、布巾、
あればポテトマッシャー

■お切: 1/16(木)



予告 (仮)米粉学習会

主催: 蛭池ブロック

■日時: 2025年1月26日(日) 10:00~

■場所: 箕面市中央生涯学習センター3階

料理実習室

※詳しい内容は1月6日~配布のWA41号に掲載致します
(受付開始もWA41号配布以降となります。)

予告 いま知りたい!

主催: 吹田ブロック

電磁波との上手な付き合い方

■日時: 2025年1月27日(月) 10:30~12:30

■場所: 夢つながり未来館4階 会議室1・2

※詳しい内容は1月6日~配布のWA41号に掲載致します
(受付開始もWA41号配布以降となります。)

予告 みんなの居場所『うえるかむ』 軽食&おやつ会

主催: うえるかむ

■日時: 2025年1月20日(月) 11:00~15:00

■場所: からふる フリースペースした

※詳しい内容は1月6日~配布のWA41号に掲載致します
(受付開始もWA41号配布以降となります。)

発酵ミニランチ付&
キムチお持ち帰りあり

予告 発酵食で腸活! 毎日の食事から免疫力アップ ~発酵キムチ作り~

主催: ひょうたんブロック

■日時: 2025年2月3日(月) 10:00~12:00

■場所: 東大阪リージョンセンターくすのきプラザ5階

調理室

※詳しい内容は1月13日~配布のWA42号に掲載致します
(受付開始もWA42号配布以降となります。)

イベントは私たち組合員が企画しています。

イベントと一緒に考える仲間を募集しています。月に1度のペースで話し合いをしているので、気軽に見に来てください。

1月の委員会カレンダー

日	曜日	時間	会議名	会場
17	金	10:00~12:00	うめ星ブロック	くみかつ室WA
20	月	10:00~12:00	和泉みかんブロック	和泉市生涯学習サポート館
21	火	12:00~14:00	商品委員会	クレオ大阪西
21	火	13:00~15:00	ビジョンいきる	くみかつ室WA
24	金	9:30~11:30	ひょうたんブロック	リージョンセンターやまなみプラザ
27	月	12:30~14:30	吹田ブロック	夢つながり未来館
28	火	12:30~14:30	京阪ブロック	ゆうゆうセンター 調理室

日時が変更になる場合もありますので、見学希望の方は、事前に組織企画へ、お問い合わせください。組合員サービスセンターへTELまたは下記メールアドレスにて mail: kikaku07@shizenha.co.jp

【報告】 商品委員会

8/24 夏の思い出に堀内果実園で ブルーベリー摘みバスツアー

奈良の五条市にある堀内果実園にブルーベリー摘みに行きました。広大な農園の中からその日の1番条件の良い畑で収穫させて頂きました。大小濃い薄い、味も甘み、甘酸っぱい等。贅沢に口の中に5、6粒の実をいちどに試食するなど楽しみました。列ごとに20種類もの品種のブルーベリーを栽培されているそうです。



農園には、たくさんの草が生えています。歩く度に土のふかふかさを感じます。堀内さんは、作物に一番大切な根をしっかりと育てることに重点を置き、何よりも土づくりにこだわっています。実が終わるとすべての枝を切り落とし、土に返します。枝に虫がついても農薬は使用せず、手作業で取り除きます。「命をいただいているですよ」と言われました。堀内さんが、20年間こたわり続けた作業です。

しかしながら、昨今の気候では、無農薬やネオニコトリンでの省農薬栽培ではこれまでのように作物を育てることが出来ないと、今後の農業のあり方について話されたのが心に残りました。安心安全な果物を求めるなら、少し状態の悪いもの、見た目の劣るものもある程度許容する等、生産者と消費者の対話の必要性を感じました。



昼食は堀内さんが指定管理されている施設の見晴らしの良い広場で、カフェの焼き野菜カレーやフィッシュ&チップスをいただきました。併設の農産ストアで買い物したり景色を眺めながら楽しい1日を過ごす事ができました。

<参加者の声> ※一部抜粋

- ・生のブルーベリーをたくさんおいしくいただきました。ありがとうございます。楽しかったですが、暑かったです。この暑い中、収穫作業されてる方のおかげでおいしい果物が食べられてるんだと思うと感謝しかありません。
- ・娘がブルーベリー大好きで、たまに買いますが少量で高価なものという印象です。なかなかブルーベリー狩りも珍しいので参加してみました。堀内農園のみなさんがとても温かく、素敵なお人柄で何より、こんなにもブルーベリーをたたくく食べられたことに娘は本当に幸せそうでした!種類も色々で1つ1つ味が違ったことにも驚きました。野菜たっぷりのカレーもすごくおいしかったです。ありがとうございました。
- ・初めてのブルーベリー摘みとても楽しかったです。ブルーベリー畑に行く道中トラックの荷台での移動、子供の噴水水浴に行くのによく荷台に乗ったことを思い出しました。ブルーベリーも摘みとしては食べいくつ食べたかわからないほど、沢山おいしくいただきました。ランチも外で風に当たりながらのカレー最高でした。1日ですべていろいろなことを経験でき、良い思い出になりました。
- ・ブルーベリー狩り、すごく楽しかったです。ありがとうございます。
- ・ブルーベリー摘みながら食べられてとても楽しかったです!大満足でした。土がフカフカでした。ヒートモスという堆肥をしているそうです。いろいろとお話を伺って勉強になりました。ますます好きになりました。