

【キャンセルポリシー】

申込後のキャンセルは必ずご連絡をお願いいたします。 無断キャンセルの場合は参加費を頂戴いたします。

※平日のご連絡はサービスセンターへ

※土日のイベントは金曜16時までにサービスセンターへ。 それ以降は当日朝に緊急連絡先の携帯番号までお電話ください。

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

New



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 月~ 8:30~20:00

回線回

★お問い合わせ前に…★ 皆さんより多くいただくご質問と回答を、ホームページの「よくあるご質問」 にまとめています。困ったことあれば気軽に検索してみてくださいね! こちらのQRコードから>>>

請求書のお知らせ

いつもコープ自然派をご利用頂きありがとうございます 1月請求書を1月17日(月)より配送便にて配布させていただき ます。

口座引落設定が完了されていない方は、コンビニ払込用紙も同 封しておりますので合わせてご確認お願い致します。

期日内にお支払の確認ができない場合は、カタログ配布を停止 させていただくことがございますので予めご了承ください。

主催:理事会

冬の総代&組合員交流会 ~プチパのプチ体験~

お友達と一緒にコープ自然派の食材を楽しめるプチパーティー。人気のメ ニューの中から、チーズフォンデュをちょこっと試食できる企画を考えま した。プチパーティー気分を味わいながら、自然派のおすすめ商品や組合 員活動のことなど、総代&組合員の皆さんとお話ししましょう♪

※組合員限定イベントです。

※総代さんの「参加費・託児代無料と交通費支給」は一か所のみとなります。 その他の会場は組合員としてご参加いただけます。

<草津市内>チーズフォンデュの試食♪ イベントID:06244769

■日 時:1月29日(水)10:00~12:00

■会 場:草津市立市民交流プラザ 調理室

(滋賀県草津市野路一丁目15番5号 フェリエ南草津5階) ※駐車場あり

■参加費:総代/無料 組合員/300円 ■定員:15名

■託 児:あり。(1歳半~未就学児) 定員5名 500円/人 総代無料

託児申込〆切日:1/21(火)

一歳6か月未満のお子さま会場同伴可 ■持ち物:ふきん2枚、飲み物、筆記用具 ■締切日:1/21(火)15時

<京都市内> チーズフォンデュの試食♪ イベントID: 06244770

■日 時:2月3日(月)10:00~12:00

■会 場:ウイングス京都 調理室

(京都市中京区東洞院通六角下る御射山町262)

■参加費:総代/無料 組合員/300円 ■定員:15名 ■託 児:あり。(1歳半~未就学児) 定員5名 500円/人 総代無料

託児申込〆切日:1/24(金)

一歳6か月未満のお子さま会場同伴可

■持ち物:ふきん2枚、飲み物、筆記用具 ■締切日:1/24(金)15時

<京都南部>チーズフォンデュの試食♪ イベントID:06244771

■日 時:2月4日(火)10:00~12:00 ■会 場:京エコロジーセンター エコ厨房

(京都市伏見区深草池ノ内町13)

■参加費:総代/無料 組合員/300円 ■定員:15名

■託 児:あり。(1歳半~未就学児) 定員5名 500円/人 総代無料

託児申込〆切日:1/27(月)

一歳6か月未満のお子さま会場同伴可

■持ち物:ふきん2枚、飲み物、筆記用具 ■締切日:1/27(月)15時

事務局NEWS

今月のぜひチェックしてほしい お知らせをお届けします。



ぜひお友だちも お誘い合わせのうえ

お越しください♪

1/21(火)・22(水)10:00~16:00

\今後のキッチンカー出店予定

FunFenFant@InStyle wedding KYOTO(四条烏丸)

1/23(木)10:30~15:30 JR亀岡駅南口

〉谷農園の野菜セット 🥒

注文番号 021135 1,544円 (稅込)

長年根強いファンをもつ、すべて無農薬の野菜セットです。 季節のお野菜を5~6種類セットしてお届け致します。

*2024年32号より値上げとなっております。

主催:コープ自然派京都

イベントID: 06244816

有機農業の おみやげ付き!

交流会イベント

未来の有機農業を拡げるために組合員さんのご意見をお聞かせください!

★新鮮!有機野菜の販売 ★有機生産者の紹介&座談会

★有機野菜の調理&試食 ★山田製油さんとのコラボも!

■日 時:1月24日(金)14:00~16:00

■会 場:gomacro Salon(ゴマクロサロン)京都烏丸御池

(京都市中京区新町通御池下ル明神町67-3) 御池新町通り南東角 京都市営地下鉄烏丸線・東西線「烏丸御池駅」下車

4-1番出口より徒歩3分、市バス51,65系統「烏丸御池」下車、徒歩3分

■参加費:組合員300円 組合員以外450円 ■定 員:15名 ※定員に達した場合 先着順

■申込み締切:1/22(火)

<NPO国産材住宅推進協会からのお知らせ>

堺セミナー「購入前に知っておきたいと中古住宅の選び方」

土地や中古住宅の購入は大きな買い物です。探し始めると、土地や中古住宅の現 状のどこをどう見ればいいのか?自分たちの暮らしに合っているのか?わからな いことばかり。不動産屋さんとは違う、建築士の視点から見た、購入前に知って おきたい選び方の基本を実例にてわかりやすく解説します。

■日 時:1月18日(土)13:30~

■場 所:堺市産業振興センター

(大阪メトロ御堂筋線「なかもず」駅、南海高野線「中百舌鳥」駅より約300m)

■講師:細江由理子(建築士・ライフオーガナイザー1級)

■参加費:500円(協会会員は無料) ■申し込み締め切り:1月17日(金)

■詳細・申込: NPO 国産材住宅推進協会(06-6395-3332) 【メール】info@kokusanzai.org



構造見学会「暖炉と焼杉の家」

焼杉と暖炉のある家の構造見学会を開催します。食と暮らしに素敵なこだわりを お持ちのSさんの家づくりは伐採式からスタートし、高知県は梼原で施主自ら伐 採した材が構造材として柱や梁に使われています。

シンプルな無柱空間の中にスキップフロアが突き出して浮かぶ不思議な構造と、 それを実現した確かな大工技術は必見です。一番大切なのに意外と見落としがち な構造や、完成すると見ることができない壁の裏側の話など、家づくりを始める 前にまず知って欲しい内容がぎゅっと詰まった見学会です。この機会に是非ご参 加ください。

■日 時:1月25日(土)13:30 ※終了予定は15時頃になります。

■集合場所: JR和歌山線「畠田」駅 改札口

(見学会場まで車で約5分)※見学会場まで車にて送迎します。

■参加費:無料(事前に必ずお申込みください)

■申し込み締め切り:1月24日(金)

■詳細・申込: NPO 国産材住宅推進協会(06-6395-3332)

【メール】info@kokusanzai.org



詳細・お申し込みはこちら







Insta **Facebook**







H P

(連合産直委員会) イベントID: 06244766

第10回生產者消費者討論会

「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、今年は「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?何ができるのか?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できる社会」を 目指して、国産オーガニックを推進していきましょう。

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

■日 時:1月31日(金)10:30~12:40

■会場:オンライン ※メールでお申込ください

■参加費:無料 ■定員:300名 ■申込み締切日:1/24(金)

主催:チーム活動グループ「里山で田んぼをつくろう」 イベント I D: 06244744

田んぼの整備&おぜんざい♪

春からのお米作りに備えて、田んぼの周りを整えます。堆肥置き場や道 具小屋を修理したり、山からの水をひく水路や、畦の傷んでいるところ を治したり。土手の草や竹なども切ってすっきりさせましょう。工作用 に竹の持ち帰りもできますよ。作業の後は、田んぼでとれた餅米のお餅 入りおぜんざいで、暖まりましょう。

■日 時:2月1日(土)9:30~12:00

*雨天は2日(日)に延期

■会 場:京田辺市普賢寺水取の田んぼ

*初めての方はお申し出下さい。行き方をご案内します。

■参加費:組合員/300円 小中学生/150円 組合員外/400円 小中学生/200円

*おつりのいらないよう小銭をご用意ください。

■定 員:30名*定員に達した場合 先着順

■持ち物:タオル、お茶、飲料水(おぜんざいに入れる)、お椀、お箸、ペットボ

トルに入れた水(手を洗う)、軍手、敷物。

※服装;汚れても良い暖かい服装、長靴または運動靴、帽子。

■申込み締切日:1/22(水)

※先着順受付ですが、配送曜日の公平性を期すため12/27までに定員に 達した場合は抽選になります。ご了承ください。

主催:食べること イベントID: 06244807

チョコレートの裏側で起こっていること 映画『バレンタイン一揆』

バレンタイン商戦の裏側で、児童労働と言う現実があることをご存知です か?甘くて美味しいチョコレート。でもそのカカオ農場につらい現実があり ます。ガーナへ行った日本の女の子が見たものは… 皆さんで映画を観て、その後対話の時間を持ちます。

■日 時:2月14日(金)10:30~12:00

■会場:room nano

(京都市中京区木屋町二条下ル上樵木町500番地木屋町のはりビル4階) 駐車・駐輪スペースはありません。近隣のパーキングをご利用ください。

■参加費:組合員500円/子ども300円(小学生~高校生) 組合員以外750円 / 子ども450円

員:10名

■託 児:なし。お子さまの会場同伴 不可。 1歳6か月未満のお子さま会場同伴 可

お願いしております。

■申込み締切:2/7(金)17時

(京都府京都市中京区上樵木町500) 京都市営地下鉄東西線 京都市役所前駅 徒歩2分、京阪本線 三条駅 徒歩7分 京都市営地下鉄東西線 三条京阪駅 徒歩7分

主催:遺伝子組み換え食品ストップネット

イベントID: ① 06244749 (10:00~11:00) ② 06244750 (14:00~15:00)

GMOフリーゾーン全国集会inえひめプレ企画 「希望の給食~食と農がつむぐ自治と民主主義」 オンライン上映会

有機農業や食の安全について、みんなで考える機会として映画上映会を開 催します。学校給食は、子どもたちの健康と成長を支えるだけでなく、食 について学ぶ生きた教材の役割も担っています。近年、日本各地では、給 食に地場産や有機の農産物が導入され、給食を軸にした地域の再生が始 まっています。生産者の育成、環境保全、子どもの貧困といった課題への 取り組みの中で、給食の役割が改めて注目されているのです。また、韓国 では、学校給食の改善を求める市民運動をきっかけに、有機食材を用いた 給食を無償で実施する「親環境無償給食」が定着しつつあります。

子どもたちの健康と成長を担い、地域の食と農をつなぐ給食。そこに私た ちはどのような未来を描き、実現していくのか――? (制作: NPO法人ア ジア太平洋資料センター (PARC) 2022年/上映時間42分)

※視聴方法についての詳細は、申し込みされた方に後日メールでご案内します。

■日 時:2月11日(火・祝)①10:00~11:00 $214:00\sim15:00$

■会 場:オンライン ※メールでお申込ください

■参加費:組合員300円 組合員外500円

■定員:100名 ■申込み締切日:2/4(火) ※組合員のキャンセル受付は2/10(月)12:00まで。

以降のキャンセルについては返金いたしません。 一般の方は入金後の返金はできません。ご了承ください。 予告編のQRコード

【味噌作りセット代金】

¥3316円(税込み)

麹 800g、煮大豆 1kg、

食塩 200g(天海の塩)

青森県・島根県・北海道

【有機煮大豆原産地】

白米糀セット(タルなし):

セット内容 (出来上がり量 約2kg)

主催:スマイルファクトリー イベントID: 06244799

味噌作り

コープ自然派の事務所にてお味噌作りご一緒しませんかー? 手前味噌…自分の手に在る常在菌たち、自分の手をつかってつくる事で自分 の菌も融合した手前味噌が出来上がります。それぞれ造り手によって味が変 わるのはその為です。ぜひあなただけの手前味噌つくってみませんか?

■日 時:2月17日(月)10:00~12:00

■会 場:コープ自然派京都 久御山事務所 2F

(久世郡久御山町市田新珠城9)京都京阪バス「野村口」下車徒歩5分以内

■講師:橋本基さん(有限会社やさか共同農場 商品企画)

■参加費:組合員100円 子ども50円(小学生まで) 組合員以外150円 子ども80円 (小学生まで)

■定 員:15名 ※定員に達した場合 抽選

■託 児:あり(3名)500円/人 託児〆切:2/7(金)

■申込み締切:2/7(金)15時

■持ち物:

・**筆記具とノート**(レシピの配布はありません)

・ふきん2枚

・仕込み樽2kg(味噌を漬け込む容器:味噌作りセット には味噌を漬け込む容器は含まれません。出来上がりの

味噌は約2kgとなりますので、それに見合った容器をご用意ください。)

・**キッチンペーパーひと箱(1巻き)またはティッシュひと箱**(仕込み作業中、手につ いた大豆や麹を拭き取ったり、仕込み樽を消毒しながら拭き取ったりとたくさん使用します)

・ボール(麹800gと大豆1kgを混ぜる為)

・ヘラ又はスパチュラ ・あればすりこ木(温めた大豆袋をもみつぶす為)

・30cm幅の食品用ラップ(樽の中で仕込む味噌の上に被せます)

・食品用消毒アルコール(手指や容器の消毒用にたくさん使用します)

・**ビニール手袋**(必要な方のみ)

・**樽のフタの始末のために**(必要な方のみ): 新聞紙(直径約21 c mの樽のフタの ほこり除けとしてかぶせられる大きさ) 1~2枚と150 cmほどのひも(樽のフタ にかぶせた新聞紙の上から樽ごと縛ります) 1本またはガムテープなど(新聞紙を用 いず樽のフタを留めるだけでもOKです)

・エプロン、三角巾・仕込んだ味噌の持ち帰り用の袋

【味噌作りセット】はイベント当日会場でお渡しいたします。

*なるべくつり銭のないようにお願い致します。

*材料以外の持ち物が多いので、忘れ物にご注意ください。

*材料発注の都合上、申し込み締め切り後にキャンセルされた場合は材料をお買い取 りいただくことになりますのでご了承ください。

イベントのお申込み方法

<24時間受付> mail:

shizenha_kyoto@shizenha.co.jp

<月 \sim 金8:30 \sim 20:00> FAX : **0774-74-8402**

フリーダイヤル: 0120-408-300 (携帯・IPフォン: 088-603-0080)

▼お申込み時①~⑥をお伝えください。

①イベントID ③組合員名 ②イベントタイトル ④組合員コード (一般の方は一般)

⑤参加人数 (大人、子どもなど内訳) ⑥当日連絡のつく連絡先

木屋町のはりビル

room nano

京都

京都市役所

※ Eメールをご利用の場合は**件名に「イベント申込み(月/日 イベント名)」と明記**して下さい。

※Eメール、FAXの事務局への着信後、申込確認のご連絡(返信)を致します。

2 営業日を過ぎても連絡がない場合は組合員サービスセンターへお問い合わせ下さい。

※応募者多数につき抽選となった場合は、平日開催のイベントは落選者のみに、土日開催のイベント は当日連絡のため当選者と落選者の両方に、左記⑥にご連絡します。⑥にメールアドレスを入力さ れた方は@shizenha.co.jpを受信できるよう設定をお願い致します。

※お申込み後の、キャンセルの場合は必ずご連絡お願い致します。

※無断欠席の場合は参加費を頂戴致します。予めご理解とご協力をお願い致します。

※先着順のイベントに関して、通信配布2週間目(金)の時点で定員以上のお申込みがあった場合は、 配送曜日の公平を期すため抽選にて対応させていただきます。