

コープを通じて皆さんの生活が「にこっとなったらいいな」という願いをこめて

# NICO LIFE

December 2024

NICOLIFE (ニコライフ) は富士フィルム生協が発行するマンスリーニュースレターです。富士フィルム生協は宅配事業の他に福祉・介護事業や共済事業、シニアサービス、富士フィルムヘルスケア商品販売など、組合員の皆さまの心豊かなくらしをサポートする様々なサービスを提供しています。NICOLIFEではそれぞれの最新の情報や取り組み、コープ商品の紹介、イベント案内など、組合員の皆さまのくらしに役立つ情報をご紹介します。



試食コーナー



スライムづくり



クリスマスリースづくり



福祉用具のご案内

## 事業紹介

## 大盛況！富士フィルム生協まつり

## REPORT

毎年11月に年に一度のビックイベント、富士フィルム生協まつりを開催しています。生協まつりは、組合員と一緒に富士フィルム生協の事業や取り組みを広く発信することを目的としてスタートしました。組合員さんだけでなく、地域にお住いの方もご来場いただけるので、富士フィルム生協を知ってもらえるチャンスでもあります。今回も地域理事・総代や有志組合員の皆さんにお手伝い頂き、宅配の魅力やコープ商品のおいしさを多くの方に伝えることが出来ました。組合員さんにとって、いまより更に使いやすく、気軽に相談出来る、くらしの中になくてはならない生協になる様取り組みを進めています。

まだ間に合う!

# コープでクリスマス&お正月

クリスマス&お正月の準備はお済みですか。年末のあわただしい中でのお買物は大変!人も車も多くて、おまけに目当ての物が売り切れだったり、余計な物まで買わされちゃったり。コープの宅配なら混雑や売り切れの心配をせずにお買物が楽しめます!今週お届けのお買物めもでクリスマス&お正月の準備をささっと済ませちゃいませんか

クリスマス&お正月特集は  
**12月3週が最後です!**



今週配布の12月3週お買物めも

注文期間 12/9~12/13 お届け期間 12/16~12/20

## クリスマス

今年のクリスマスは  
12/24(火)・25(水)

おうちクリスマスでは、シンプルで美味しいレシピを選んで料理の負担を減らし、より多くの時間を大切な人たちとお楽しみください。



注文番号 133 国産ローストチキン



注文番号 136 神戸三田屋ローストビーフ



注文番号 101 紅鮭スモークサーモン切り落とし 518円



注文番号 104 パーティーピッツアセット 1,080円

## 年末年始

ワンプレートおせちは、見た目も美しく手軽に楽しめる、伝統的な要素を保った新しいお正月のスタイルです。彩りとバランスを考えて、楽しいおせちの一皿を作ってみませんか。



注文番号 207 ボイルたらばかに ハーフポーション



注文番号 209 天然有頭オーストタイガー



注文番号 202 ポリポリ数の子松前漬



注文番号 203 味付数の子(カナダ・太平洋産)



大抽選会



パトカー、白バイ乗車会

## 2024 富士フィルム生協まつり

# 大盛況

来場者数  
**1,450名**

2024.11.9 (sat) 富士フィルム生協足柄センター

11月9日(土)に富士フィルム生協まつりを開催しました。お天気にも恵まれ、小さなお子様からシニア世代まで1400名を超える方々に越し頂きました。  
今年松田警察署の協力によりパトカーと白バイの試乗体験を行ったところ、お子様連れのご家族で行列！富士フィルムのインスタントカメラ「チェキ」で撮影した記念の写真をプレゼントし、とても喜ばれました。  
新たに取り組んだ健康ひろばでは、血管年齢や骨密度が計測出来る健康測定コーナーを設け、健康づくりのコーナーではバターゴルフや、スリッパやフライパンをラケットにした「おもしろ卓球」で家族みんなで楽しまれてる様子が見受けられました。



血管年齢健康測定コーナー



フラワーアレンジメント教室



猫の里親会



おもしろ卓球

室内では猫の里親会を行い、170名もの方が里親を探すネコちゃんに会いに来てくれました♪  
また生協加盟店ROSEROSEによるフラワーアレンジメント教室を開催。赤いガーベラがとても印象的な秋らしいフラワーBOXが出来上がりました。  
フードコーナーでは生協職員が腕をふるった唐揚げや焼きそばなど、完売続出するほど大盛況。話題のキッチンカー3台もフードコーナーを盛り上げてくれました。  
富士フィルム生協では今後も皆さんに喜んでいただけるよう、さまざまなイベントをご用意してまいります♪  
また来年も富士フィルム生協まつりでお会いしましょう。



スタンプラリー



キッチンカー



おともだちとコーすけ

# Event information

<過去の動画配信中>  
ぜひご覧ください♪



## 12/17(火) 参加費無料 富士フィルムアスタリフト ビューティーセミナー

つるん、ぶるん! うるおいのハリつや輝くスキンケアの基礎をアドバイザーが丁寧に説明します



- 申込みはこちら**
- 場所・時間** ふれあいセンター (南足柄市竹松741) 10:00~11:00
- 定員・締切** 10名 12月9日(月)
- 講師** 富士フィルム生協 ビューティークアドバイザー
- 持ち物** ご自身のメイクアップ用品 (ファンデーションなど)

## 12/19(木) Xmasリースを つくろう♪

世界で一つのオリジナルリースを  
作りませんか



- 申込みはこちら**
- 場所・時間** ふれあいセンター (南足柄市竹松741) 10:00~11:00
- 定員・締切** 10名 12月9日(月)
- 講師** フローリスト 岡本氏
- 参加費** 1,500円(材料費込)

## 12/23(月) そば打ち体験イベント

「そば打ち」を体験してみませんか。  
打ち立ての「そば」は絶品です!



- 申込みはこちら**
- 場所・時間** ふれあいセンター (南足柄市竹松741) 9:30~12:30
- 定員・締切** 6名 12月12日(木)
- 講師** 吉田氏・鈿持氏
- 参加費** 800円(材料費込)
- 持ち物** エプロン、三角巾、ふきん、持ち帰り容器

### お申し込みは

富士フィルム生協 地域部組活グループ  
TEL: 0465-20-5699  
営業時間 9:00~17:00 (平日のみ)

- ・各イベントはく最少催行人数・3名>とさせていただきます。また、定員に対して応募者多数の場合は抽選となります。
- ・当選、落選結果は、締め切り日以降にメール・郵送・電話いずれかの方法でご連絡いたします。
- ・各イベント企画で撮影した写真を生協の広報紙やホームページに掲載させていただく場合がございます。

### “いざ”というときに役立つ防災まめ知識

## 防災知っ>とこ

### ■燃え上がる服に気をつけよう■

コンロの火が服のそでに燃え移ったり、ストーブの熱で服に火がついたりする事故はたくさん発生しています。その多くは70歳以上の高齢者の事故です。化学繊維の服は、火がつくと肌にはりついて燃え上がります。重症のやけどになって、死に至ることも。コンロのほかに、停電時のろうそくの使用などにも、注意が必要です。

<p>化学繊維は火がつくと……</p> <p>③</p>	<p>おしゃれなおばあちゃん</p> <p>①</p>
<p>肌にまとわりついて全身やけどの危険があります</p> <p>④</p>	<p>化学繊維の服がシワにならない</p> <p>②</p>

「4コマですぐわかる 新 みんなの防災ハンドブック」草野かおる著(ディスカヴァー・トゥエンティワン刊)

## 富士フィル生協オリジナル 防災電子BOOK

- 本当に知ってほしい情報に絞って簡潔に
- チェックリストでわかりやすく
- 風水害への備えも

ぜひお役立てください



## co-op 若鶏もも竜田揚げ

若鶏もも肉(タイ産)を使用しました。あっさりしたしょうゆ味の竜田揚げです。電子レンジで調理でき、使い勝手の良い大容量袋です。夕食のおかずはもちろん、お弁当やおつまみ、つけ合わせなどに便利です。

内容量:700g 賞味期限:540日 冷凍 (-18℃以下)で保存してください。  
原材料名 鶏もも肉、しょうゆ(小麦を含む)、米粉、みりん、しょうが、にんにく、大豆たん白、食塩、卵白粉(卵を含む)、衣(ばれいしょでん粉(遺伝子組換え不分別))、揚げ油(大豆油)/pH調整剤、クエン酸Na この情報は2024年10月現在のものです。



## 唐揚げリースサラダ オーロラソース添え

簡単にクリスマス料理の一品ができます!

### 材料(4人分)

- CO-OP若鶏もも竜田揚げ…300g
- ブロッコリー……………1/2株
- パプリカ(黄色)……………1/2個
- ミニトマト……………8個
- ペビーリーフ……………1袋
- モッツアレラチーズ……………大さじ1.5

- A マヨネーズ 大さじ2
- ケチャップ 大さじ2

### 作り方

- ① 若鶏もも竜田揚げは袋の表示に従って調理する。
- ② ブロッコリーは小房に分け、塩茹でする。
- ③ パプリカは種とヘタを取り除き、星型にくり抜く。ミニトマトはヘタを取る。
- ④ ペビーリーフは洗って水気を切る。
- ⑤ Aを混ぜ合わせてオーロラソースを作り、器に入れお皿の中央に置く。
- ⑥ 調理した唐揚げ、ブロッコリー、パプリカ、ミニトマト、ペビーリーフをリース型になるように盛り付ける。
- ⑦ モッツアレラチーズを散らして出来上がり。



作り方は  
こちら♪

