



## 暑い夏を乗り切るレシピ



大阪いずみ市民生活協同組合  
(株)コープ大阪サービスセンターおすすめ

### ぎっしりコーンの ホットケーキサンド

**【作り方】**

- ①コーンを耐熱容器に入れてふんわりとラップをし、電子レンジ(600W)で1分加熱する。
- ②Aを混ぜ合わせる。
- ③ホットプレートを高温(180~250℃)で予熱し、電源を切る。Aの1/12量ずつを6個丸くたらず(直径7cm程度)。ホットプレートを低温(120~130℃)にセットする。
- ④後から焼いた3枚の上にコーンをのせ、ふたをして1分30秒~2分加熱。
- ⑤まわりが焼け、表面に気泡が出たら、コーンの上にバターがシュレッドチーズを1/3量のをせる。
- ⑥先に焼いたホットケーキをかぶせて軽く押す。ふたをして1分30秒、裏返してふたをして1分30秒焼く。温度をあげ、好みの焼け目をつける。(保存する場合、湿きやすいので、すぐにラップをする。)残りの生地も同様に焼く。

**材料(6個分)**

- ホットケーキミックス(全粒粉) ..... 170g
- 米粉 ..... 大さじ2
- 卵 ..... 1個
- コーンスープ ..... 75ml
- 牛乳 ..... 75ml
- コーン(粒・缶) ..... 150g(水気をきる)
- バター ..... 6g(3個分)
- シュレッドチーズ ..... 15g(3個分)



## もくじ

特集

阪神淡路大震災から30年... P2・3

暑い夏を乗り切るレシピ ..... 表紙・P4・5

健康情報

熱中症予防のために ..... P6

トピックス

自転車事故への備え ..... P7

アンケートで寄せられた声 ..... P8



震災時に倒壊したコープこうべ本社ビル



## 「阪神淡路大震災の体験」

(株)コープエイシス社員 A.いさん

阪神大震災の日、私は小学5年生。自宅の2階で両親と川の子で寝ていると突然の激しい揺れ、覆い被さる母の下で目が覚めました。階段が瓦礫で埋もれ、2階の窓を開けると、いつもの景色が異様に低く1階が崩れているのだとわかり、茫然と恐怖に襲われました。私は、1階で寝ていた大好きな祖母を亡くしました。前日は、私の誕生日だったので、一緒にケーキを食べ「おやすみー」と言ったのが最後の会話です。

家が潰れるほど激しい揺れでしたが、私達の寝ていた部屋はタンスなど何一つ倒れず、ケガもせずすんだのは、祖母が家族みんなを守ってくれたのだと思います。

震災は、悲しみや寂しさだけを与えただけではなく、当たり前の日常がどれだけ幸せなことかを伝えたのだと思います。温かいごはんを食べ、あったかいお風呂に入る。学校へ行く。仕事へ行く。それぞれの当たり前の日常はたくさんの人の支えや人と人との繋がりのおかげで成り立っていることを忘れてはいけません。

地震から30年、いつまでも記憶が薄れることはなく、自分が歳を重ねても祖母はいつまでもあの時のままで、気づけば自分はあの頃の母の年代になりました。ありがたい物で溢れるこの時代に、人の気持ちに気づき、人と人でしか味わえない感謝の気持ちを大切にしていきたいです。

## 阪神淡路大震災

### ～その後の震災～

- 2003年9月26日  
北海道十勝沖地震 M8.0
- 2007年7月16日  
新潟県中越沖地震 M6.8
- 2011年3月11日  
東日本大震災 M9.0
- 2016年4月14日  
熊本地震 M7.3
- 2018年6月18日  
大阪府北部地震 M6.1
- 2022年3月16日  
福島県沖地震 M7.4
- 2024年1月1日  
能登半島地震 M7.6



## 「能登半島地震の復興支援」

(株)コープエイシス取締役統轄本部長 河本成央

2024年1月1日に発生した「能登半島地震」で被災された皆様には厚くお見舞い申し上げます。

(株)コープエイシスでは、本体であるコープこうべも1995年1月17日の「阪神淡路大震災」で本部ビルをはじめ多くの事業所で甚大な被害を受けましたが、全国の生協の皆様のご支援のもと、復興することができました。その恩返しもこめて、2011年の「東日本大震災」、2016年の「熊本地震」にも多くの職員が震災支援をさせていただきました。私も上記すべての震災に携わり、今回「能登半島地震」にも支援させていただきました。能登半島地震では過去の大地震とは違い、現地までの道路が壊滅的な被害を受けたため、現地支援の人員も制限されたため、私たちは「コープいしかわ」の宅配配送の支援となり、被害が少なかった地域に代行配送支援をいたしました。写真は別部隊による現地視察の様子で、道路は隆起し、津波による大規模火災で壊滅的な地域もありました。私たちの支援に対して組合員のみならずからは支援に対する感謝で溢れ、保険の基本である「相互扶助の精神」を改めて再認識することができました。



## ▶ 阪神淡路大震災(1995年1月17日発生)

- マグニチュード: 7.3
- 死者数行方不明者: 6,436人
- 家屋被害: 248,412棟  
448,929世帯

資料:内閣府情報防災のページより抜粋



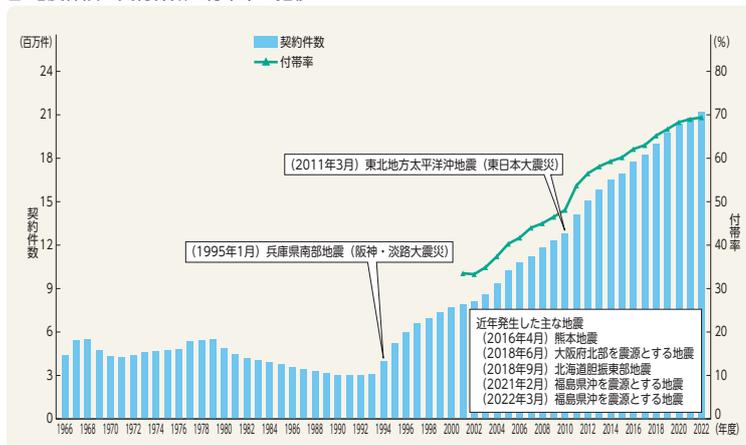
## 地震保険の契約状況

地震保険の契約件数\*は、1966年の地震保険制度創設以来、横ばいないし減少傾向で推移していましたが、1995年1月の兵庫県南部地震(阪神・淡路大震災)を契機に大きく増加傾向となっています。被害の大きな地震はその後も続いており、契約件数の増加傾向も継続しています。契約件数は、2022年度末現在で2,122万件、対前年比では2.0%の増加となっています。また、2022年度の付帯率\*は69.4%となっています。

### ※契約件数、付帯率

契約件数	当該年度末において有効な地震保険契約の件数
付帯率	当該年度に契約された火災保険(住宅物件)の件数のうち、地震保険を付帯している件数の割合(2001年度から集計を開始)

図 地震保険の契約件数、付帯率の推移



※資料 2024年4月発行 損害保険料率算出機構「火災保険・地震保険の概況」より抜粋

## 地震再保険金支払状況

2023年3月31日現在

地震等	発生日	マグニチュード	支払契約件数(件)	支払再保険金(千円)
阪神淡路大震災	1995年1月17日	7.3	65,427	78,346,000
東日本大震災	2011年3月11日	9.0	826,110	1,289,404,000
熊本地震	2016年4月14日	7.3	215,642	390,894,000
大阪府北部地震	2018年6月18日	6.1	159,369	124,831,000
福島県沖地震	2021年2月13日	7.3	245,982	250,905,000
福島県沖地震	2022年3月16日	7.4	320,920	265,427,000

※資料 日本地震再保険株式会社「地震再保険金支払い状況」より抜粋

## メッセージ

2025年1月17日、阪神淡路大震災から30年。この間、東日本大震災、能登半島地震をはじめ、多くの地震や水害が全国で頻発しています。私たちの安心した暮らしを守るために、自然災害や地震のリスクに対する備えが重要です。

## 御礼

阪神淡路大震災で、コープこうべ本部は全壊。多くの皆様にご支援ご協力をいただきました。改めて御礼申し上げます。





(有)ヒューマンジョイントセンターおすすめ

## 茄子の中華風



### 材料(4人分)

- 茄子 …… 4本
- 長ねぎ …… 1本
- ごま油 …… 1と1/2
- 砂糖 …… 大さじ3
- 醤油 …… 大さじ3
- 酢 …… 大さじ3
- いりごま …… 少々

### 【作り方】

- ① 茄子を縦4ツ切りにして、切込みを入れて水にさらしアクを抜く。
- ② ①をごま油で揚げA(つけ汁)につける。
- ③ ②を冷蔵庫でよく冷やして白ねぎをのせる。

## トマト嫌いさんでも 食べられる 簡単タコライス



### 材料(2人分)

- ごはん・合挽き肉 …… 250g
- 玉ねぎ …… 1/2個
- トマト …… 1個
- レタス …… 適量
- とろけるチーズ …… 適量
- ドントコス …… 適量  
(ポテトチップスでも可)
- 塩 …… 適量
- コショウ …… 適量
- チリパウダー …… 適量
- ケチャップ …… 大さじ3
- 醤油 …… 大さじ1
- ソース …… 大さじ1
- 砂糖 …… 小さじ1

### 【作り方】

- ① 玉ねぎはみじん切り、トマト半分は細かく、残りの半分はスライス、レタスは手でちぎっておく。
- ② フライパンを熱し、玉ねぎ、ひき肉、トマトを炒め、塩、コショウ、A(ソース)を加えて火を止める。
- ③ お皿に温かいご飯を盛り、とろけるチーズをかけてレンジで溶かす。
- ④ ごはん、チーズ、レタス、スライスしたトマト、②の具を順に重ねて、手で崩したドントコスをつッピングする。

※ドントコスはチリマト味を使用しました。ポテトチップスでもOKです。その場合はチリパウダーをかけると美味しいです。トマト嫌いさんには、スライスしたトマトを省いてください。

(株)京都コープサービスおすすめ

## 冷やし 賀茂なす



### 材料(2~3人分)

- 賀茂なす …… 1個
- むきえび …… 100g
- 片栗粉 …… 大さじ1/2
- だし汁 …… 2カップ
- 酒・うす口しょうゆ・みりん …… 各大さじ1
- 塩 …… 小さじ1/3
- 大葉のせん切り・みょうがの小口切り・生姜のすりおろし …… 各適量

### 【作り方】

- ① 賀茂なすは皮をむいて縦に切れ目を入れ、4つ割りにする。
- ② 鍋にAを煮立てて1を入れ、落とし蓋をして弱火で約20分煮る。むきえびを加えて火を通し、水溶性片栗粉でとろみをつける。
- ③ 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 器に盛り、薬味を添える。

## カップ コブサラダ



### 材料(3人分)

- 冷凍むきえび …… 120g
- きゅうり …… 1本
- トマト …… 1個
- ミックスビーンズ …… 120g
- マヨネーズ・プレーンヨーグルト …… 各大さじ3
- 粉チーズ …… 大さじ2
- にんにくのすりおろし・砂糖・粗びき黒こしょう …… 各小さじ1/2
- ディルなどのハーブ …… 適量(あれば)

### 【作り方】

- ① むきえびは解凍し、きゅうり、トマトは1cmの角切りにする。
- ② カップにミックスビーンズ、トマト、きゅうり、えびの順に入れる。
- ③ 混ぜ合わせたAをかけ、ディルを飾る。同様にして合計3個作る。

(株)タクスおすすめ

## かつおの にらトマトだれ



### 材料(2人分)

- カツオ(刺身) …… 1冊(約200g)
- トマト …… 1個
- ニラ …… 1/2束(50g)
- しょうゆ …… 大さじ2
- 酢 …… 大さじ1
- 砂糖 …… 小さじ2
- ごま油 …… 大さじ1/2
- 白いりごま …… 大さじ1
- おろししょうが …… 小さじ1
- ラー油 …… 少々

### 【作り方】

- ① ニラは細かく刻む。トマトは2等分に切って種を取り出し、1cm角に切る。カツオは食べやすい大きさに切る。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ、ニラ、トマトを加えて混ぜ合わせる(たれ)。器に盛り、カツオにたれをかける。

## ピリ辛 スタミナ炒め



### 材料(2人分)

- 豚バラ薄切り肉 …… 100g
- 長芋 …… 250g
- サラダ油 …… 大さじ1
- 細ねぎ(刻み) …… 適量
- 酒 …… 大さじ2
- 醤油 …… 大さじ1
- オイスターソース …… 大さじ1
- コチュジャン …… 小さじ2
- おろしにんにく …… 小さじ1/4
- 砂糖 …… 小さじ1

### 【作り方】

- ① 長芋は皮をむき、縦半分にして切り口を下にし、1cm幅に切る。
- ② 豚肉は3cm幅に切る。
- ③ ボウルにAを入れて混ぜる。
- ④ フライパンにサラダ油を入れて熱し、長芋を入れて中火で両面を焼き、端に寄せます。
- ⑤ ④に豚肉を加えて肉の色が変わるまで炒め、長芋と炒め合わせる。
- ⑥ ⑤に③を加えて炒め合わせる。器に盛り、細ねぎをちらす。

(有)パル企画おすすめ  
みずなす漬の  
サラダ

材料(4人分)

- みずなす漬(カットタイプ)・・・1袋
- 鶏ささみ・・・2本
- きゅうり・・・1本
- 大葉・・・5枚
- みょうが・・・1個
- 白ゴマ・みりん・・・各大さじ2
- 練り辛子・ごま油・・・各小さじ2
- ぼん酢・・・大さじ1



【作り方】

- ①鶏ささみは酒(大さじ1)をふり、ラップをしてレンジで約5分加熱する。そのまま冷まし、細く裂く。
- ②なすはそれぞれを縦半分に切る。きゅうりは縦半分に切り、斜め薄切りにして、薄く塩をふり、絞っておく。大葉、みょうがはせん切りにする。
- ③Aを混ぜてドレッシングをつくり、食べる直前に①、②を和える。

水菜と鶏ひき肉の  
和風ペペロンチーノ

材料(2人分)

- スパゲッティ・・・200g  
(茹でるときに塩・・・小さじ2)
- 鶏ひき肉・水菜・しめじ  
・・・各100g
- 醤油・・・大さじ1
- 塩こしょう・・・適宜
- にんにく・・・1片(みじん切り)
- 鷹の爪・・・適宜
- オリーブオイル・・・適宜



【作り方】

- ①にんにくはみじん切り、しめじは石づきを取り小房に分ける。水菜は2cmに切る。
- ②熱したフライパンにAを入れ、香りが出たら鶏ひき肉を炒める。火が通ったらしめじ・水菜を入れ炒め、醤油・塩こしょうで味を整える。
- ③スパゲッティを茹でる。
- ④②のフライパンに茹でた③を入れて軽く炒め、和えて器に盛る。

コープエイシスおすすめ  
牛肉と長いもの  
甘辛炒め

材料(4人分)

- 国産牛こまぎれらくらくパック  
(下味をつける)・・・270g
- 塩・こしょう・・・各少々
- 長いも(半月切り)・・・150g
- 三度豆徳用(斜めに3つに切る)  
・・・5本
- サラダ油・・・小さじ2
- 砂糖・・・小さじ2
- しょうゆ・・・小さじ2
- みりん・・・小さじ2



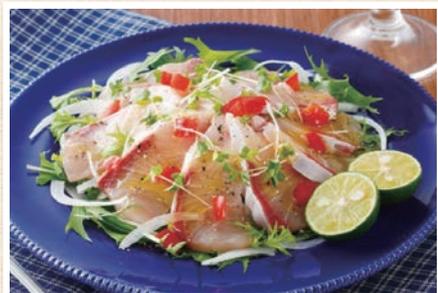
【作り方】

- ①フライパンに油を熱し、長いものを焼く。
- ②長いもの両面に焼き色がついたら端に寄せ、牛肉を加えて炒める。
- ③牛肉の色が変わってきたら三度豆を加え、全体を混ぜながら炒める。
- ④Aを絡める。

ぶりの  
カルパッチョ風

材料(2人分)

- 大いけす育ちぶり(生食用短冊)  
・・・100g
- たまねぎ・・・1/8個
- 水菜・・・1/8袋
- ミニトマト・・・2個
- プロコリスプラウト・・・1/4パック
- 塩・・・小さじ1/6
- あらびきこしょう・・・少々
- エキストラバージンオリーブ油  
・・・小さじ2
- すだち・・・1個



【作り方】

- ①ぶりは5mm厚さに切る。たまねぎは薄切りにして水にさらし、水気をきる。水菜は3cm、ミニトマトは粗みじんに切る。すだちは半分は半分に切る。
- ②器に、たまねぎ・水菜を敷き、ぶりを並べ、ミニトマト・スプラウトを散らす。
- ③塩・こしょうをふり、オリーブ油を回しかけ、すだちを添える。食べる直前にすだちを絞る。

(株)奈良コープ産業おすすめ  
シーフード  
マリネ

材料(2人分)

- むきエビ(ボイル)・・・50g
- イカ(ボイル)・・・50g
- ベビーホタテ(ボイル)・・・50g
- パプリカ(赤・黄合わせて)・・・1/2個
- ブロccoli・・・1/4個
- バジル・・・少々
- レモン汁・・・大さじ2
- オリーブオイル・・・大さじ1
- にんにくチューブ・・・1cm
- 塩コショウ・・・少々



【作り方】

- ①シーフードはカットしペーパーでしっかり水気を取る。
- ②茹でたブロッコリー、パプリカもカットし、ペーパーで水気を取る。
- ③調味料Aをよく混ぜ合わせる。
- ④材料、調味料A、全てを合わせ少しなじませてから器に盛りバジルを乗せる。

グレープフルーツの  
白ワインゼリー

材料(3~4人分)

- 白ワイン・・・270ml
- 水・・・270ml
- グラニュー糖・・・90g
- 板ゼラチン・・・15g
- グレープフルーツ・・・1個
- ミントの葉・・・適量



【作り方】

- ①鍋に白ワイン、水、グラニュー糖を入れ、沸騰し始めたら火を止める。
- ②ふやかした板ゼラチンの水気を軽く切り、①に混ぜ溶かす。
- ③粗熱が取れとろみがつき始めたら、下準備①のバットに入れる。
- ④バットごと冷蔵庫で冷やす。
- ⑤固まったら水でぬらしたスプーンですくい、器に盛りミントの葉を飾る。

【下準備】

- ①グレープフルーツは房を包丁で薄皮を外し、バットに並べる。
- ②分量外の冷水で板ゼラチンをふやかす。

# 熱中症予防のために

出典:「熱中症の予防についてのリーフレット」(厚生労働省)

([https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/kenkou/nettyuu/nettyuu\\_taisaku/prevent.html](https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/nettyuu/nettyuu_taisaku/prevent.html))を加工して作成

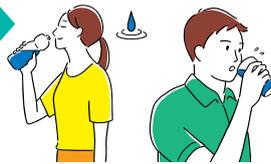
## 暑さを避ける!

 <p>エアコン等で 温度をこまめに調節</p>	 <p>遮光カーテン、 すだれ、 打ち水を利用</p>	 <p>外出時には 日傘や帽子を 着用</p>
 <p>天気の良い日は 日陰の利用、 こまめな休憩</p>	 <p>吸湿性・速乾性のある 通気性のよい 衣服を着用</p>	 <p>保冷剤、氷、 冷たいタオルなどで、 からだを冷やす</p>

**!** 『熱中症警戒アラート』発表時には、外出をなるべく控え、暑さを避けましょう

## こまめに水分を補給する

室内でも、外出時でも、  
のどの渇きを感じていなくても  
こまめに水分を補給



### 熱中症とは

「熱中症」は、高温多湿な環境下で、発汗による体温調節等がうまく働かなくなり、体内に熱がこもった状態を指します。屋外だけでなく室内でも何もしないときでも発症し、救急搬送されたり、場合によっては死亡することもあります。熱中症について正しい知識を身につけ、体調の変化に気をつけるとともに、周囲にも気を配り、熱中症による健康被害を防ぎましょう。

## 熱中症の症状

- めまい
- 立ちくらみ
- 生あくび
- 大量の発汗
- 筋肉痛
- 筋肉のこむら返り



病状がすすむと

- 頭痛
- 嘔吐
- 倦怠感
- 判断力低下
- 集中力低下
- 虚脱感



**!** 応急処置をしても症状が改善されない場合は医療機関を受診しましょう

## 熱中症が疑われる人を見かけたら (主な応急処置)

<p>エアコンが効いている室内や風通しのよい日陰など涼しい場所へ避難</p> 	<p>衣服をゆるめ、からだを冷やす (首の周り、脇の下、足の付け根など)</p> 	<p>経口補水液を補給*</p> 
--	---	--

※経口補水液を一時に大量に飲むと、ナトリウムの過剰摂取になる可能性もあります。腎臓、心臓等の疾患の治療中で、医師に水分の摂取について指示されている場合は、指示に従ってください。

**!** 自力で水が飲めない、応答がおかしい時は、ためらわずに救急車を呼びましょう!

### 暑さの感じ方は、人によって異なります

その日の体調や暑さに対する慣れなどが影響します。体調の変化に気をつけましょう。

### 室内でも熱中症予防!

暑さを感じなくても室温や外気温を確認し、扇風機やエアコンを使って温度調整するよう心がけましょう。

### 高齢者や子ども、障害のある方は、特に注意が必要!

高齢者は暑さや水分不足に対する感覚機能が低下しており、暑さに対するからだの調整機能も低下しているため、注意が必要です。子どもは体温の調節能力がまだ十分に発達していないので気を配る必要があります。また、障害のある方には、体温調節が難しい場合やのどが渇いても気づかない、自分で水分がとれない等の場合がありますので、介助者やまわりの方は注意しましょう。



## 自転車事故への備え

### 自転車を取り巻く事故のリスク

自転車は、その気軽さや便利さの裏にさまざまな危険が潜んでいます。自分がケガをするだけでなく、歩行者にケガをさせたり、財物を壊したりするケースもあります。まずは、この3つの事故のリスクをしっかりと認識しましょう。

#### ●自分がケガをする



#### ●他人にケガをさせる



#### ●財物を壊す(損害を与える)



### 自転車事故の発生状況

ここ数年、交通事故件数に占める自転車事故件数の割合は、2割程度と高い水準で推移また、自転車事故による死傷者数は、未成年者と高齢者で、過半数を占めています。

### 自転車での加害事故例

自転車事故でも被害の大きさにより数千万円の賠償金を支払わなくてはならない場合もあります。この賠償責任は、未成年といえども責任を免れることはできません。

判決認容額(※)	事故の概要
9,521万円	男子小学生(11歳)が夜間、帰宅途中に自転車で走行中、歩道と車道の区別のない道路において歩行中の女性(62歳)と正面衝突。女性は頭蓋骨骨折等の傷害を負い、意識が戻らない状態となった。(神戸地方裁判所、平成25(2013)年7月4日判決)

(※)判決認容額とは、上記裁判における判決文で加害者が支払いを命じられた金額です(金額は概算額)。上記裁判後の上訴等により、加害者が実際に支払う金額とは異なる可能性があります。

### 自転車事故に備える

自転車事故による損害賠償責任に備える保険があります。ただ、自動車事故への備えと異なるのは、被害者救済のための強制保険(自賠責保険)がないことです。ではどのような保険に入っておけばよいのでしょうか?

自転車事故による損害賠償責任は「個人賠償責任保険」で、また、自分自身のケガは「傷害保険」でそれぞれ補償されます。加入している保険の補償内容をご確認ください。

#### ▶自転車事故に備えるための保険

保険の種類	対象	事故の相手		自分
		生命・からだ	財物(モノ)	生命・からだ
個人賠償責任保険		○	○	×
傷害保険		×	×	○



近畿地区でも義務・努力義務の条例が制定されています。

#### ▶地方公共団体の条例の制定状況(令和5年4月1日現在)

条例の種類	都道府県
義務	32 宮城県、秋田県、山形県、福島県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、山梨県、長野県、新潟県、静岡県、岐阜県、愛知県、三重県、石川県、福井県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、広島県、香川県、愛媛県、福岡県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県 ※上記のほか、政令指定市では、岡山市において県に先行して義務条例を制定済み
努力義務	10 北海道、青森県、岩手県、茨城県、富山県、和歌山県、鳥取県、徳島県、高知県、佐賀県

出典:「国土交通省ウェブサイト」

出典:「一般社団法人 日本損害保険協会 損害保険お役立ち情報」

**新 コープのケガ保険**で備えることができます!

(団体総合生活保険)



2024年7月作成 24TC-001922

# アンケートで寄せられた声



～2024年コープのほけんだより新春号～

「コープのほけんだより」では組合員のみなさまにアンケートを実施しています。このコーナーでは「2024年新春号」に組合員のみなさまからお寄せいただいたアンケート結果をご紹介します。



## Q 興味のある記事はどれですか？

A



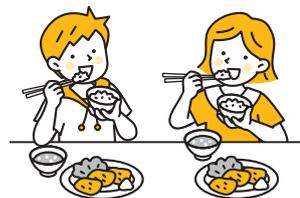
今晚のメインディッシュおすすめメニュー



がん免疫療法って何？



骨粗鬆症の予防のための食生活



レシピはいつもたすかります。こうや豆腐の麻婆は驚きました。免疫療法は知らなかったなので、勉強になりました。このような治療が進むと良いですね。



健康に関する内容(食事、運動、睡眠、病気など)がためになるのでありがたいです。



押しくらまんじゅうをしているのか、可愛い子供達の笑顔にいやされます。車中泊で近くの温泉に入るなんてなんてステキな事でしょう。いつか行ってみたいです。おすすめメニューも楽しみです。いくつかは、自分でも作ってみたいです。ワンちゃん、猫ちゃんの名前も時代ですね。ちなみに我が家は、赤ちゃん仔犬チビでした。

### ■近畿地区の生協保険代理店一覧

生協名	代理店名
大阪いずみ市民生活協同組合	大阪いずみ市民生活協同組合 (株)コープ大阪サービスセンター
京都生活協同組合	(株)京都コープサービス
市民生活協同組合ならコープ	(株)奈良コープ産業
生活協同組合おおさかパルコープ 大阪よどがわ市民生活協同組合	(有)パル企画

生協名	代理店名
生活協同組合コープこうべ	(株)コープエイシス
西宮市民共済生活協同組合	(有)西宮協同サービス
生活協同組合コープしが	(株)タクス
わかやま市民生活協同組合	(有)ヒューマンジョイントセンター
大阪市民共済生活協同組合	