

2026
秋号

情報誌 メグリア

MEGLiA

FREE

ご自由に
お持ちください



メグリアでのお買い物がもっと便利になりました!

ビッピカードが生まれ変わって

オリジナル電子マネー

 **メグリアPay**

詳しくはこちら



カードレスで使えます

お買い物がもっと便利に!

メグリアアプリ

ダウンロードは
こちら



たくさん貯まって
いつでも使える

メグリアポイント

詳しくはこちら



メグリアは組合員の
皆さまのお店です。
加入してご利用ください。
WEBからでもご加入できます。



2026
健康経営優良法人
KENKO Investment for Health
大規模法人部門



メグリアは資源・環境を大切にしています。この冊子は再生紙を使用しています。ホッチキスは不燃物のため、製本に使用していません。

メグリア

検索

メグリアバードをさがせ!



表紙イラスト内にメグリアバードが7羽隠れています。どこでしょう?

(答えはP.11下段)

※表紙イラスト外のバードは数えません。

本店50周年、エムパーク店10周年、感謝をこめて

メグリア本店50周年記念「秋まつり」

10月下旬、メグリア本店にて50周年を記念したイベントを開催します

家族で楽しむおまつり広場

おまつり広場にて、ご家族で楽しんでいただけるイベントを開催します!
にぎやかなおまつりの雰囲気を楽しみながらご家族皆さまで
秋のひとときをお過ごしください。



あの頃を振り返る 思い出のトークショー

本店が
オープンした50年前
を振り返るトーク
ショーを開催。
なつかしい思い出に
ひたりながら、秋の
ひとときをお楽しみ
ください。



「チン!するレストラン」がメグリアにやってくる



店内に並ぶ**冷凍食品**や**アイスクリーム**を
自由に選び、冷凍食品はその場で温めて味わえる
食べ放題イベントです。



おなじみの商品はもちろん普段気になっていた商品にもチャレンジ!
“次は何を食べよう?”と選ぶところからワクワクする特別な食べ放題をぜひご体験ください。

開催日 11月28日(土)・29日(日)の2日間

場所 メグリア本店

時間・料金 90分制 | 大人 **2,500円(税込)** | 小学生 **半額** | 小学生未満 **無料**

※参加には事前申し込みが必要です。詳細は決まり次第、店頭・ホームページにてご案内いたします。
※参加人数には限りがあります。応募者多数の場合は抽選となります。

ありがとう!笑顔あふれる夏休み

メグリア本店50周年を記念して開催した夏のイベントには、多くの組合員さまにご参加いただきました。
たくさんの笑顔や学びにあふれた、思い出いっぱいの夏休みをご紹介します。

御園座公演(観劇)

450組900名の組合員の皆さまをご招待、
当日は皆さまに公演をお楽しみいただきました。



公演前には、役員全員が登壇し、
ごあいさつさせていただきました。

工場見学

普段飲んでいる商品が、
こんなふうには作られていると
知って驚きました!



親子料理教室

最近子どもが料理にハマっているの
で、応募しました。家でもやってみます!



こども店長

試食を配るのが楽しかった!
「おいしいですよ」とか
色々な言葉を考えて渡したり
もらってくれたので嬉しかった。



メグリアエムパーク店は おかげさまで10周年

8月に開催した記念イベントでは、多くの組合員の皆さまにご参加
いただき、にぎやかで笑顔あふれる一日となりました。



ご参加いただいた皆さま
ありがとうございました。



SDGs vol.13

メグリアは地域の皆さまと一緒にSDGsに取り組んでいます

豊田東高校の生徒さんと開発したお弁当と玉子焼を販売中です!



メグリアでは地元の高校生が考案した、地元食材を使ったコラボ弁当を販売中です。

高校生の学びを応援しながら、地産地食の推進や地域の生産者支援、

地域貢献へつながる取り組みとして毎年好評をいただいています。

今回は、メグリア自慢の手作り玉子焼と初めてコラボレーション。

地元食材のおいしさを生かした、新たな味わいにもぜひご注目ください。



さつまいも愛好家! 錦爽どりの照焼き弁当



メグリアのこだわり

「つくで高原たまごの手作り玉子焼」

つくで高原のたまごは標高550mの豊かな自然と美味しい水で育ったたまごです。

地元・つくで高原の新鮮なたまごを使用し、

メグリアのお店でひとつひとつ丁寧に手作りしています。

今回初めて、高校生とのコラボ商品も開発しました。ぜひご賞味ください♪



つくで高原たまごのあんかけかにたま風玉子焼

※9月25日(金)～10月22日(木)までの販売となります。店舗:本店、エムパーク店、藤岡店、三好店、若園店、志賀店、井上店、はなぞの店、うねべ店、永覚店の10店舗

予告 猿投農林高校とのコラボ弁当・玉子焼は10月30日(金)より販売スタート!お楽しみに!



地産地食

とよた SDGs パートナー

地元豊田市の美味しいお米を食べよう



メグリア・JAあいち豊田・豊田市が進める / 食べまい豊田のお米プロジェクト

2015年から始まったこのプロジェクトは、地元産の「とよた米」を多くの組合員の皆さまに知っていただき、地産地食を推進、地域農業を盛り上げようとする取り組みです。



8月27日(木)新米出荷式の様子
左から太田市長、JAあいち豊田・早川組合長、トヨタ生協新実理事長



豊田市は、愛知県内第1位の作付面積・収穫量を誇る米どころ。豊かな自然とこの土地ならではの気候風土が育んだ美味しい新米が、今年も出荷されています。

晴晴～はればれ～(品種:あいちのこころ)

愛知県とJAグループ愛知が共同開発した品種で、粘りと弾力があり、さっぱりしつつも程よい甘みで冷めても味が落ちにくいとされています。10月中旬頃発売予定です。ぜひご賞味ください!



豆腐容器のリサイクルを開始します

おいしく食べたお豆腐のパックは大切な資源です。



10月10日(土)より、本店「風土市場まめぞう(おとうふ工房いしかわ)」にて豆腐パックの回収を開始します。

回収したパックは「おとうふ工房いしかわ」様にて再資源化し、アップサイクル商品へ生まれ変わります。
※容器はトップフィルムを取り除き、水ですすいで乾かしてからお持ちください。



フードドライブにご協力ください



場所 本店、エムパーク店、藤岡店、三好店、若園店、志賀店、井上店、はなぞの店、永覚店、うねべ店

日にち 10月10日(土)・11日(日)

宅配は10月5日(月)～9日(金)の通常配達時に回収します。

※詳しくは、10月上旬より掲示の店頭ポスター・ホームページをご覧ください。

詳しくはこちら



フードドライブ活動とは

ご家庭で余っている食品を持ち寄り、それを必要とする人にお届けする地域のたすけあい活動です。



「令和8年熊本地震災害支援募金」ご協力のお礼とお願い

メグリアのお店とガソリンスタンド全店にて、熊本地震で被災された皆さまへの支援として、募金活動を実施しています。8月31日(月)までに6,382,402円の募金をお預かりしております。多くの温かいご協力を賜り、誠にありがとうございました。引き続き、皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。

宅配サービスは子育て世帯を応援します♪

2026年7月よりメグリア宅配サービスの子育て支援が拡大しました。
配送無料の対象が**小学校卒業まで**に変わりました！

妊娠中

小学校卒業

2026年
7月より

小学校卒業までずっと配送料0円！ 基本料55円(税込)はかかります。

妊娠中～小学生までのお子様をお持ちの方が対象です。

子育て世帯の毎日をもっと便利に、もっと応援します。

ぜひこの機会にメグリア宅配サービスをご検討ください！

まずは
資料請求



メグリア宅配

検索

ますますおトクで便利になりました。

メグリアカードで

メグリアPayが

使えます

メグリアPayは各店舗およびメグリアPay加盟専門店でご利用いただけます。ご利用の際はお手持ちのメグリアカード裏面にリーフレットに添付のシールを貼ってご利用ください。



STEP 1

チャージ機で
メグリアカードに
現金を入金

千円単位でチャージ
OK!
レジに並ぶ前に準備
しておくとスムーズ♪

※メグリア直営レジでもチャージが可能です。

STEP 2

メグリアカードのメグリアPayで
簡単・便利にお支払い!!
レジ係員がいる場合
メグリアカードを
レジ係に
ご提示ください
セルフレジの場合
お会計の際、
レジの専用端末に
メグリアカードを
スライドさせてください。

メグリアPayでの
お支払いは、
メグリアポイントが
たくさんたまる!

いつでも
本体200円＝
2ポイント

メグリアPayの
詳細はこちら→



メグリアSS冬期灯油配達いたします！ 灯油を玄関までお届けします！

配達期間 2026年11月16日(月)～2027年3月20日(土)

休止期間 2026年12月29日(火)～2027年1月4日(月)

配達方法 毎週1回決まった曜日に玄関先までお届け

配送料金 1Lにつき5円 ※下記の方は配送料無料

- ・妊娠中の方、小学生のお子さまがいいらっしゃるご家庭
- ・加入者本人が65歳以上の方
- ・ご本人または同居のご家族が「障がい者手帳」の交付を受けている、または介護保険「要支援認定」「要介護認定」を受けている世帯

【お申込み・お問い合わせ】石油事業室 TEL.0565-28-5950 (月～金 9:00～17:00) ぜひご連絡ください

ガソリンスタンド営業終了と、
今後のご利用について

メグリアのガソリンスタンド平和SSは
10月31日(金)をもって閉店させていただきます

長い間組合員の皆さまにご愛顧を賜りましたことに
心よりお礼申し上げます

営業終了後は「山之手SS」「豊栄SS」をご利用ください。
また、10月1日(木)より指定店に「ニュー前山SS」が加わります。
ご都合に合わせて指定店もご利用ください
【メグリアカード(K・Bマーク)が利用できます。】

山之手SS 豊田市山之手8丁目126番地
0565-28-1602

豊栄SS 豊田市鴛鴦町中原268-3
0565-27-2107

ニュー前山SS 豊田市前山町1-27-1
0565-28-2324



ニュー前山SS

【メグリア朝日店閉店のお知らせ】

メグリア朝日店は、8月31日(月)をもちまして閉店させていただきました。1999年のオープン以来、27年間、地域の皆さまに支えていただき、たくさんの温かいお声をいただきながら営業を続けることができました。これまで長きにわたり、朝日店へ足を運んでくださったすべての皆さまに、スタッフ一同、心より感謝申し上げます。今後はぜひ、近隣のメグリア各店・宅配をご利用いただきますよう、お願い申し上げます。



メグリアは、トヨタ自動車(株)様内ならびに関連会社様の食堂、売店を運営しています。(一部除く)
※このページの食堂や売店は、一般の組合員の方にはご利用いただけませんのでご了承ください。

食堂

スポーツの秋!運動応援メニュー

このマークが目印です!



ささみカツ丼



1食でたんぱく質
約23gを摂取可能。
和風の甘辛タレが
絡むささみカツ丼
です。
おいしく食べて、しっ
かり栄養補給しま
しょう!

塩焼きそば



1食でたんぱく質
約19gを摂取可能。
さっぱり塩味に仕上
げた満足感のある
焼きそばで、健康
なカラダづくりを
応援します。



健康チャレンジ

10/20(火)提供

からだ想いの米粉カレー

～大豆唐揚げのせ～



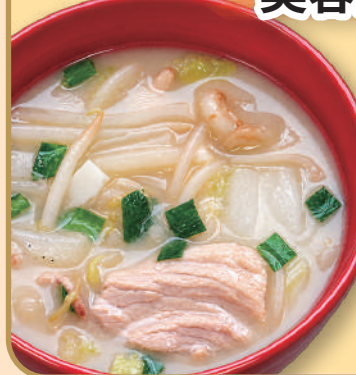
1/2日分の野菜が
摂取でき、通常※1)の
カレーと比べて、
脂質60%カット、
カロリー30%カット
できるメニューです。

※1) ポークカレーと比較

HORYU

10/21(水)提供

美容鍋



25年度HORYU会
鍋1GP優勝メニュー。
味噌噌と甘酒を使用
し、味噌のkokoroに甘
酒の自然な甘みが
加わって、野菜がおい
しくお召し上がり
いただけます。

売店

秋の味覚

実りの秋、売店でもご用意いたします

一番いい季節に旬のものを幅広く取り揃えました。
ぜひご賞味ください♪



運動応援グッズ

大人気のコラントツテと屋外スポーツにおすすめのサングラスを特別
斡旋販売!ご自分へのご褒美に、ご家族へのプレゼントにいかがで
しょうか。



コラントツテ

おしゃれに身に着けながら、首・
肩の血行を改善し、筋肉のコリ
を緩和。毎日の健康サポートに
おすすめです。



サングラス

紫外線対策はもちろん、まぶしさ
を軽減し、屋外スポーツでの
快適な視野をサポートします。

食堂からのお知らせ

トヨタ自動車(株)様の提供価格改定に合わせてメニュー数を見直し、混雑緩和やサービス向上に努めます。
より利用しやすくなった食堂を、職場のコミュニケーションの場としてぜひご利用ください。



豊田市産の

梨「甘太」(かんだ)

秋を代表する味覚、梨。

豊田市は県内有数の梨の産地として知られ、様々な品種が栽培されています。今回は、甘みと食感が魅力の品種「甘太」をご紹介します。



「甘太」は、高糖度で多少の酸味もありシャリシャリ感とみずみずしさが特徴の品種です。大きく育ちやすく、収穫時期は10月上旬頃でまさに今が旬の梨です。

「甘くて」、果実がよく肥大し「太い」、栽培が「簡単」であることから名前がつけられたよ♪



豊田市は県内有数の梨の産地

収穫した梨は、コンテナに詰めJAあいち豊田の選果場に運ばれ、非破壊式の光センサーを使い、「糖度」「熟度」「着色」などで選別されます。豊田市や名古屋市の市場へ出荷され、「とよたの梨」のブランド名でスーパーなどの店頭に並びます。



メグリア本店青果売場

JAあいち豊田の梨部会では7月中旬から年末にかけて9品種を出荷しています。今回紹介している「甘太」は、JAあいち豊田では令和4年より出荷が始まりました。主力品種の「幸水」や「あきづき」と違い「甘太」は青梨なので、少し見た目は異なりますが、糖度が高くとてもおいしい梨です。甘くておいしい梨を皆さんに届けられるように、勉強し工夫しながら冬の剪定から着果管理、収穫・出荷まで作業をしています。梨は食べる前に冷蔵庫で冷やしてから食べるのがおすすめです。この機会にぜひ一度「甘太」を召し上がってみてください。



梨農家 杉本さん



梨の保存方法

丸ごとの梨

- 冷暗所または冷蔵庫の野菜室で保存
- 乾燥を防ぐため、1個ずつ新聞紙やキッチンペーパーで包んでからポリ袋へ

★梨は乾燥すると水分が抜けて食感が落ちるのでむきだしにしないのがポイント



カットした梨

切ったらラップで切り口をピッタリ覆って冷蔵庫へ

★りんごと同じく変色するので早めに食べるのがおススメ!



MEGLIA COOKING メグリアクッキング

2026 Autumn

梨



【料理・レシピ】トヨタ生協 管理栄養士 山本



梨と生ハムのサラダは、梨の甘みと生ハムの塩味が相性抜群の彩り豊かなサラダです。さっぱりとした味わいで旬の梨を手軽に楽しめる一品です。梨と紅茶のパウンドケーキは、旬の梨と紅茶の香りを楽しめる、しっとりとしたパウンドケーキです。梨のやさしい甘みと紅茶の上品な香りが広がり、秋のおやつにおすすめです。

梨と生ハムのサラダ

〈1人分〉エネルギー:187kcal 塩分:0.7g



■作り方

- ① 梨は皮をむき芯を取り、一口大に切る。
- ② ベビーリーフを器に盛り、①と生ハム、手でちぎったクリームチーズを彩りよくのせる。
- ③ ②をよく混ぜ合わせて、サラダ全体にかける。
- ④ ブラックペッパーを振りかける。
- ⑤ お好みでくるみをちらし、完成。

材料 2人分

梨	1/2個
生ハム	6枚
ベビーリーフ	30g
クリームチーズ	20g
④ オリーブオイル	大さじ1
④ レモン汁	小さじ2
④ 塩	ひとつまみ
ブラックペッパー	少々
くるみ	お好みで

梨と紅茶のパウンドケーキ

〈1人分〉エネルギー:226kcal 塩分:0.4g



■作り方

- ① 梨は皮をむき芯を取り、半分は1cm角に切り、残りは薄切りにする。
- ② ①の角切りにした梨は砂糖(分量から少々使用する)を絡めて、電子レンジ600Wで3分加熱し粗熱を取る。
- ③ ①の薄切りにした梨は、レモン汁を絡めておく。
- ④ ボウルに②を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤ オーブンを170℃で予熱しておく。
- ⑥ ④にホットケーキミックスとティーバッグの中身を少量ずつ加え入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ⑦ ②の梨の汁気を切り⑥に加えて軽く混ぜ、クッキングシートを敷いたパウンド型に流し入れる。パウンド型を机に数回落として空気を抜く。
- ⑧ ⑦の生地表面に③の梨を並べてのせ、170℃に予熱しておいたオーブンで40分焼く。(竹串を生地に刺してチェックし、生焼けなら追加で焼く)
- ⑨ 粗熱が取れたらケーキをカットし、皿に盛り付けて完成。

材料 5人分

梨	1個	卵	2個
ホットケーキミックス	150g	バター(溶かしておく)	50g
④ レモン汁	少々	牛乳	50ml
紅茶ティーバッグ	2袋	砂糖	30g



クリスマスケーキ・おせち料理 ご予約承ります!!



クリスマスケーキ

承り期間 10月3日(土)～12月6日(日)

※一部商品につきましてはご予約締切日が異なります。

店頭お渡し日 12月24日(木)・25日(金)

※お渡し日・お渡し店舗が限定される商品があります。

※数量限定となる商品があります。詳しくはお申し込み時にご確認ください。

WEB予約は
こちら



★「ブルーベリーのかみち」のケーキのお渡し日は24日(木)のみとなります。

～ブルーベリーのかみちメグリアオリジナルクリスマスケーキをピックアップ!!～



ブルーベリー農園に併設するケーキ屋さん



クリスマスケーキの一部に、私達が育てた母が使われています!



ブルーベリーのかみち
オーナー 杉田さん

Q いなぶでブルーベリーを育てる魅力は?

いなぶは水がおいしく、ブルーベリー栽培に適した気候にも恵まれています。土づくりにもこだわりブルーベリーが元気に育つ状態を保っています。

Q クリスマスに
おいしい母を届けるため、
どんな工夫をされていますか?

夏から、母を「冬」にします。夏場に苗を専用の冷蔵庫に入れて冬の状態に。その後ハウスに入れ春の環境にする事で、クリスマスの時期に一番おいしい母ができるように調整します。

愛知県知事賞をはじめとする
数々の賞を受賞

母農家 都築さん

愛情たっぷりの
ブルーベリーを
ケーキに乗せて

Q ケーキには、どんな
ブルーベリーを
使っていますか?

クリスマスケーキには、甘味のある「コロンパス」という品種を使用。夏に収穫した一番おいしい状態のまま冷凍保存して使用しています。

稲武ブルーベリー
ショートケーキ 5号



この母が、
クリスマスの
特別なケーキに

Q 母を育てる上での
こだわりは?

「こだわりしかないです!」毎日苗の様子をみながら、水の量や水やりの時間なども細かく調整。苗の顔をみて一株一株と向き合いながら大切に育てています。

豊田のいちご
ショートケーキ 5号



メグリア
オリジナル

おせち料理

メグリア
人気NO.1!

承り期間 10月3日(土)～12月25日(金) 18:00まで

店頭お渡し日 12月31日(木) 10:00より

※商品により、ご予約締切日が異なります。
※一部宅配可能な商品もございます。

WEB予約は
こちら



産地や製法にこだわったメグリアオリジナルおせちお重です。



<一例>

メグリア
和風三段重
(3～4人前)

★ご予約はいつでも「メグリア各店舗サービスカウンター」とWEBにて承ります★

※写真はイメージです。