



日頃より、メグリアをご愛顧いただき誠にありがとうございます。

メグリアでは、これからも組合員の皆さまが安心して買い物ならびにサービスをご利用いただけるよう、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを引き続き徹底してまいります。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

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



2021
健康経営優良法人
Health and productivity



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。

<http://www.meglia-net.jp>

メグリア

検索

メグリアバードをさがせ!



春号の表紙にメグリアバードは何羽隠れているでしょう?

(答えはP.6下段)
※誌面左下のロゴ、誌面下の虫眼鏡のバードは数えません。

より良い社会を未来につなぐ



MEGLIAのSDGsアクション

SDGsって
なあに？

SDGs (Sustainable Development Goals: 持続可能な開発目標) は、「誰一人取り残さない (leave no one behind)」より良い社会の実現を目指すという世界共通の目標です。2016年から2030年の15年間を活動期間とし、17のゴールとゴール達成に向けた169の指標 (ターゲット) から構成されています。

SDGsには、生協の事業・活動と強い関わりを持つ目標があり、メグリアもSDGsの目標達成に向けて様々な取り組みを進めています。

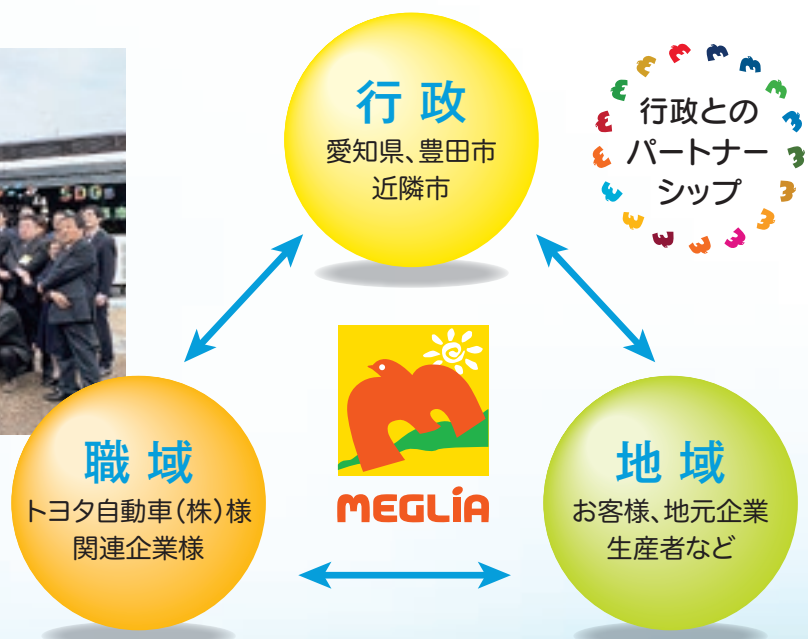
メグリアは、豊田市の「とよたSDGsパートナー」登録団体です

SDGsへの参画を通じ、メグリアは今まで以上に地域に寄り添った事業活動を推進します

行政 (愛知県・豊田市・近隣市) やトヨタ自動車 (株) 様・関連企業様をはじめ、たくさんの方と連携して様々な取り組みを推進し、27万余人の組合員の皆さまのご協力をいただきながら、より地域に根ざした事業活動を行ってまいります。



豊田市は内閣府より2018年に「SDGs未来都市」に選定され、SDGsのゴールや地域課題の解決に向け、連携・共働する企業を公募しました。



メグリアが取り組むSDGs

メグリアは「より良い社会を未来につなぐ」をスローガンに、SDGsの17のゴールからメグリアの事業(物品供給・給食・介護や給油などのサービス)に関連深い8つのゴールを中心に取り組んでまいります。


1 貧困をなくそう 「**「貧困問題対策」へ参画します**

- ・フードドライブ
- ・子ども支援活動 など



11 住み続けられるまちづくりを **組合員の皆さまの生活を「見守り」「寄り添う」事業を推進します**

- ・高齢者見守りネットワーク
- ・子育て・高齢者支援
- ・詐欺などの注意喚起等の発信 など




3 すべての人に健康と福祉を 「**「健康」づくりに役立つ事業活動を推進します**

- ・健康商品・健康メニューの提案
- ・介護事業活動 など




12 つくる責任 つかう責任 **倫理ある事業運営を目指します**

- ・食品廃棄ロス量の削減
- ・食品トレー回収
- ・より良い社会にするためのエシカル商品の品揃え拡充 など



7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに **未来都市発展へ貢献します**

- ・水素スタンドの開設・利用の促進 など





13 気候変動に具体的な対策を 「**「環境問題」への取り組みを推進します**

- ・レジ袋削減活動
- ・省エネ施設への取り組み など



8 働きがいも経済成長も **働きやすい職場づくりを推進します**

- ・従業員の健康づくり
- ・障がいのある方が活躍できる職場づくり など



17 パートナシップで目標を達成しよう 「**「地域活性」に向けパートナーシップを強化します**

- ・地産地消の推進
- ・地元高校の学習支援 など



併せて取り組むSDGsゴール

※詳しくはメグリア各事業所に設置してある「メグリアのSDGsアクション」パンフレットをご覧ください。



メグリアの

食堂改善活動!!

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、一般の組合員の方はご利用いただけませんのでご了承ください。

今年の1月、高岡工場よりスタートしたメグリアの食堂改善活動。これからも「いつも楽しく快適に」食堂をご利用いただけるよう、お客様の声を聞きながら、もっと喜んでいただける食堂運営を目指して改善活動に取り組んでまいります。

職域編

2021年1月～ 高岡工場食堂 改善報告

改善ポイント 1

「出来立て」「あつあつ」五感にうったえるような目の前あつあつ調理

お客様の目の前でグリル調理した出来立てあつあつのメニューを毎日ご提供します

目の前調理 オムライス、とじ丼、パスタ、グリル料理など

オムライスは男女問わず人気のメニューです!

えびクリームオムライス

できたてあつあつ!

組合員さまの声

出来立てで食べられるのは嬉しいです



組合員さまの声

出来立てのにおいにつられて並びます

茄子とモッツァレラチーズのトマトスパ

改善ポイント 2

「選べて楽しい」メニューのご提案

メイン2皿、目の前調理2種類、魚を毎日ご用意し、主食・主菜をお選びいただけるようにしました

組合員さまの声

メニューの選択肢が増えて、毎日選べるのは嬉しいです



ご好評いただいています

改善ポイント 3

「見た目でも美味しく」メニューを引き立たせる新食器を導入

毎日キレイ!トレンドをとらえ、カフェやレストランを意識したデザインを取り入れました

- [主食] 白・黒を基調とし、「トレンド」を意識したメニューが映える食器を選定
- [小鉢] 「色鮮やか」「カラフル」「高低差があり盛付の映える」食器を選定

トレンド



組合員さまの声

食器がきれいで嬉しい!小鉢もカラフルになってかわいいです



カラフル



今後のスケジュール

次は5月に元町工場を予定しております。引き続き、メニュー・運営改善に取り組んでまいりますのでよろしくお願いいたします。





メグリア食堂・売店で取り組むSDGs

メグリア売店 日常のお買い物に「エシカル」な視点をプラス!売店で取り組むSDGs

12 つくる責任
つかう責任

エシカルってなに?



エシカル(ethical)とは、直訳すると「倫理的な」「道徳的な」という意味です。また、**地球環境や社会問題に配慮した商品や、その考えに基づいてする消費行動のことをエシカル消費**といいます。メグリア売店では、「誰かのため」につながるエシカル商品の取り扱いをスタートしました。ぜひご利用ください。



取扱商品
の一例

レインフォレスト・アライアンス認証

環境保護、労働者や家族の生活向上など持続可能な農業のための包括的な基準を満たした農園に与えられる認証です



8 働きがい
と経済成長

CO-OP カカオ70%チョコレート



2種のカカオ豆をブレンドした濃厚でコクのあるハイカカオチョコレートです

※写真はイメージです

15 気候変動
への対応

FSC認証 (Forest Stewardship Council : 森林管理協議会)

責任ある森林管理をしている林業者を支援し、世界の森林保全貢献につながる木材製品です



15 気候変動
への対応

CO-OP アーモンドリーフ



サクサク軽やかな口あたり、香ばしいアーモンドの香りが人気の商品です

※パッケージに木材を使用しています ※写真はイメージです

メグリア食堂 サステナブル・シーフードを使用したメニュー提案

11 住み続けられる
まちづくり

サステナブル・シーフードとは?



サステナブル(=持続可能)とは、**ずっと未来にも続いていくということ**。未来にもお魚を食べ続けていくことができるように、**獲り過ぎや自然を傷つけない方法で獲られた水産物のことを指します。**

14 海の豊かさを
保つ



さまざまな認証を取得した商品を材料に使用しています!

MSC認証

水産資源や環境に配慮した漁業で獲られた**天然**の水産物

ASC認証

環境と社会への影響を最小限にして育てられた**養殖**の水産物



メグリア食堂では毎月サステナブル・シーフードを使用したメニューを提案してまいります。

4月提案
メニュー

たらフライトマトソースがけ



食べ応えのあるたらフライにトマトソースをかけてさっぱり仕上げました。

※MSC認証食材「ヴェスティ・フーズ・ジャパンクリスピーフィッシュフライ」使用

5月提案
メニュー

おさかなミンチの油そば



ピリ辛のおさかなミンチと油そばのタレがベストマッチ! 食べ応えのある極太麺で味もお腹も満足の一品です。

※MSC認証食材「日本水産お魚ミンチ」
ASC認証食材「ノースイ生バナメIMUMキエビ」使用

メグリアのシェフ・管理栄養士いちおし!

「春メニュー」のご紹介

春メニュー提供期間: 5月28日(金)まで

メグリアのシェフ・管理栄養士いちおしの新メニューをぜひご賞味ください!



コク旨白麻婆飯

鶏肉と豆腐を使用し高たんぱく質な塩ベースの麻婆飯です。白味噌のコクがやみつきになる一品。



野菜たっぷり ニンニク醤油豚丼

豚肉炒め、小松菜のナムル、玉子を盛り付けた三色丼です。彩りよく仕上げました。



揚げ豚の甘辛炒め

たっぷりのボイル野菜に甘辛に味付けした揚げ豚がよく絡み食べ応えのあるスタミナメニューです。



メグリアのお店

魅力アップ宣言!!

店舗編

新春号でご紹介した「メグリアのお店の魅力アップ」に向けた取り組みが4月1日より本格始動!組合員の皆さまのお買い物が「もっと便利に、もっと楽しく」なるお店づくりを頑張っております!

※4月1日~実施店舗:本店、セントレ、藤岡店、若園店、志賀店、エムパーク店、三好店、朝日店、井上店、はなぞの店

魅力①

いつでも新鮮・いつでも便利なお店を目指します!

新鮮さ

UP

朝はもちろん、夕方も鮮度の良い商品をご提供します!

青果

裸売りの野菜(キャベツ・レタス・大根・きゅうり・トマト・ブロッコリー)を夕方に追加し、新鮮な状態を維持します

鮮魚・惣菜

16:00を目途に夕食に最適な食材を「切りたて・焼きたて・揚げたて」でご提供!

お刺身の切りたて、お惣菜の揚げたてもあるよ!



必要な分だけ買える小分け商品を拡充!

青果

17品目の小分け商品やカットされたお野菜をご提供

精肉・鮮魚

お肉の少量やお魚の切身の1切れ商品もご用意

魅力②

忙しいママ・パパを応援します!

便利さ

UP

焼くだけ!レンジ調理するだけ!の簡単便利な商品ラインナップを充実させました!

精肉・鮮魚

タレ漬け、レンジアップのお魚や、地域一番の品揃えの味付け肉をご用意しております

〈商品の一例〉



国産若鶏ムネ肉味付けガーリックペッパー



COOP 骨取り赤魚の煮付け



魅力③

組合員の皆さまの健康管理をお手伝いします!

ヘルシー

UP

健康や環境にやさしい商品を充実させました!

惣菜

メグリアの管理栄養士監修 500kcal以下のヘルシー弁当

鮮魚

SDGs取り組み商品をコーナーでご用意(エシカル・MSC認証商品など)

精肉

今話題の大豆ミートのハンバーグや減塩ハムを提供しております



管理栄養士監修からだ思い弁当

うれしい3つのポイント

- おいしくて低カロリー!(500kcal以下)
- タンパク質で免疫力アップ!
- 食物繊維が豊富!

魅力4

メグリア自慢の商品をお届け!



- 青果** 地産地消を応援! 地元農家の方の新鮮なお野菜をご提供します
- 鮮魚** 生の丸魚を毎日ご用意しています
- 惣菜** 大人気の「手づくり玉子焼き」や「手握りおはぎ」、手づくりの魚惣菜をお届け!



魅力5

よい品をいつもお値打ちに!

- 青果** 旬の主力野菜3品の価格を見直して、お値打ちに毎日ご提供します!

魅力6

日常のお買い物に「エシカル」な視点をプラス! お店で取り組むSDGs



メグリアのお店では前のページで紹介したSDGsゴールのうち、主に③⑫⑬⑰のゴールに向けて取り組んでいます

<p>3 すべての人に健康と福祉を</p>	健康商品・健康メニューの拡充	<p>13 気候変動に具体的な対策を</p>	レジ袋削減活動の推進
<p>12 つくる責任 つかう責任</p>	食品トレー回収、エシカル商品の充実	<p>17 パートナリシップで目標を達成しよう</p>	地産地消の推進、顔の見える商品の訴求

新店「はなぞの店」
(2/16オープン)でも
取り組んでいます!
ぜひご来店ください

お店の外観



地元の野菜



地元の魚



エシカル商品コーナー



健康飲料コーナー



宅配サービスでのSDGs



- 11 住み続けられるまちづくりを

高齢者見守りネットワーク
行政・地域包括支援センターと連携した高齢者の見守り支援として、近隣市と「高齢者の見守りに関する事業協定※」を締結しています。今年にはさらに広い範囲で役立てるよう、活動エリアの拡大を検討しております。
※見守り協定：豊田市・岡崎市・みよし市・日進市・安城市・名古屋市・知立市・刈谷市(8市)
- 12 つくる責任 つかう責任

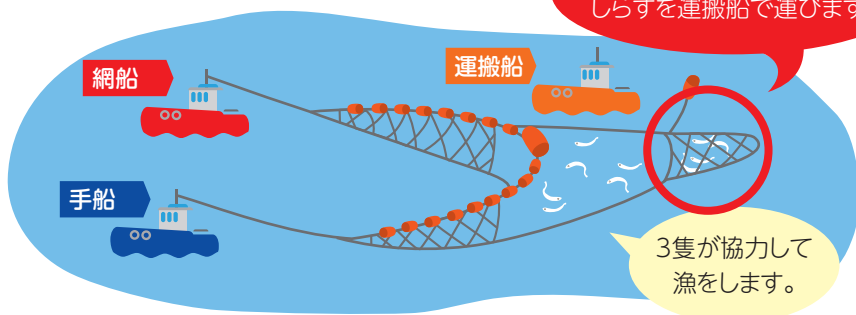
カタログでエシカル商品をご提案
カタログにCO・OPのエシカル商品コーナーをご用意し、毎週様々なエシカル商品をご提案してまいります。

※写真は全てイメージです。

ダントツの 水揚げ量を誇る 篠島のしらす

年間の水揚げ量が約3,000トンと、日本でもトップクラスに位置する篠島のしらす漁。夜中の2時に出港した漁船が「パッチ網漁」と呼ばれる漁法でしらすを獲ります。初夏から夏にかけてのしらすは、脂質が高いのが特徴です。

しらすの操業方法「パッチ網漁」



メグリアのしらす

職域の食堂で扱っているしらすは全てが、また店舗で扱っているちりめん・佃煮・創作ちりめんなどの原料は9割が、愛知県篠島産のしらすを使用しています。



しらすは何の子?



しらすとは、「いわし類(主にかたくちいわし)の稚魚」のことを指し、水揚げされたしらすを釜ゆでし、干して乾燥させたものを「しらす干し(太白ちりめん)」と呼びます。ただし、釜ゆで後の工程や地域によっては呼び名が違う場合もあります。

しらすを食べて骨を丈夫に!



しらすにはカルシウムをはじめとした各種ミネラルやビタミンを多く含んでいます。また、1匹丸ごと食べることができるので栄養価が非常に高く、骨を丈夫にする働きや、血圧の低下などに効果があるとされています。

組合員の皆さまへ

しらすは柔らかく食べやすいため、離乳食を始めたお子さまから高齢の方まで幅広い年代の方に食べていただける食材です。また、魚を使った料理が苦手な方でも調理がしやすくおすすめです。鮮度・品質管理にこだわったしらすを、ぜひお召し上がりください!



南知多町篠島テール三商店のみなさん

太白ちりめんができるまで.....

水揚げ

競り



漁を終えた漁船が帰港してすぐにしらすを水揚げし、競りにかけられます。

水洗い



しらすは鮮度の良いまま近くの加工場へ。鮮度を保つため「水洗い・釜ゆで・乾燥・静電気と風を駆使した選別・色彩選別」の工程がスピーディーに行われます。(約7分間)

加工

静電気と風を駆使した選別



色彩選別



最後に、色彩選別機を使用した色目による判別で異物の除去と不良品の排除を徹底して行います。

検品

異物除去作業

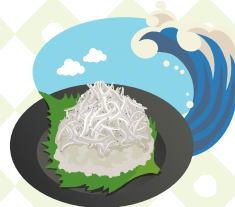


しっかり時間をかけて異物の除去作業を行います。さらに金属探知機を用いた検査も行い、品質管理を徹底しています。



「しらす」を使用したメニューを紹介

篠島産の美味しいしらすを使用したレシピをご紹介します。
旬を迎えるしらすと春キャベツで、華やかな彩りに仕上げた明太子クリームパスタです。
旬の食材で春の訪れを感じながらお召し上がりください。



篠島産しらすと春キャベツの 明太クリームパスタ

1人分 エネルギー 473kcal 塩分 4.2g



■材料(2人分)

<p>〈スパゲッティ〉</p> <p>スパゲッティ……………200g</p> <p>お湯(茹で用)……………2ℓ</p> <p>塩(茹で用)……………小さじ4</p> <p>〈キャベツ〉</p> <p>春キャベツ……………4枚</p> <p>コンソメ……………小さじ2</p> <p>お湯(キャベツ用)………100ml</p>	<p>〈パスタソース〉</p> <p>生クリーム……………100ml</p> <p>牛乳……………100ml</p> <p>塩こしょう……………少々</p> <p>明太子……………30g</p> <p>キャベツの残りスープ</p> <p>〈トッピング〉</p> <p>しらす……………12g</p> <p>明太子……………30g</p> <p>大葉……………4枚</p>
---	---

■作り方

〈スパゲッティ〉

- 鍋にお湯を沸かし塩を入れ、スパゲッティをパッケージの表記時間より1分短く茹で、水気を切る。

〈キャベツ〉

- フライパンにお湯を沸かし、コンソメを入れて5mm幅にカットした春キャベツを入れて煮る。火が通ったらキャベツのみ皿に取り出す。煮汁はそのままとっておく。

〈パスタソース〉

- キャベツの煮汁に生クリーム、牛乳を加え中火にかける。
- フツフツしてきたら一度火を止め、ほぐした明太子と茹でたスパゲッティを加えて混ぜ合わせる。
- 塩こしょうで味を調え器に盛りつける。
- キャベツ、しらす、明太子、千切りにした大葉を盛りつけて完成。

しらすキャロットラペ

1人分 エネルギー 99kcal 塩分 0.3g

■材料(2人分)

人参……………1本	
塩(塩もみ用)……………ひとつまみ	
しらす……………10g	
★オリーブオイル……………小さじ2	
★レモン汁……………小さじ2	
★砂糖……………小さじ1/2	
★ブラックペッパー……………適量	
パセリ……………適量	



- 作り方
- 人参は千切りにし、塩もみをして水分を切る。
 - ★調味料をよく混ぜ合わせ、1.を混ぜる。
 - 皿に移し、しらすを盛りつけ、パセリを適量かけたら完成。

メグリア
本店

「乃が美 はなれ 豊田販売店」

3月2日(火) オープンしました!



【営業時間】 平日 10:00～19:00
土日 9:00～19:00

「生食パン発祥の店」乃が美こだわりの生食パンは、しっとりもちもちで柔らかく、耳までおいしいのが特長です。また、卵は一切使用しないので卵アレルギーの方もお召し上がりいただけます。小さなお子さまからご年配の方まで、乃が美の生食パンをぜひお楽しみください。

予告

メグリア
藤岡店



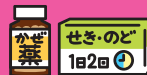
「お茶の松南園」

4月20日(火) オープン予定

豊田で創業70年。豊富な品揃えとお値段以上の味をお届けします。皆さまのご来店をお待ちしております。

【取り扱い商品】
日本茶・健康茶・茶道具・コーヒー豆・自家製抹茶ソフトクリーム・グリーンティー・タピオカ抹茶ミルクなど

本店1Fドラッグ売り場が拡張し、品揃えが増えました



介護用品も充実!



一般市販薬、健康食品、介護用品の品揃えを充実。特に風邪薬、栄養ドリンク、コンタクト用品、美容・ダイエット食品、介護おむつ、男性化粧品を強化しました。ぜひお立ち寄りください。

本店調剤薬局は2月末にて閉店いたしました。長い間、ご利用いただき誠にありがとうございました。

介護用品がもっと見たい! という方は、**県内最大級の介護用品を品揃えした** 生協会館1Fハートプラザまでお越しください。



メグリア「はなぞの店」ライン始めました



LINE アカウント お友だち

登録

おトク情報をお届けいたします!!

LINE アカウント お友だち追加方法

LINEアプリの「友だち追加」から、QRコードまたは「ID検索」で追加してください。

※LINEアプリをインストールしている事をご確認ください。

ID 検索 @meglia800

お友だち登録は
こちらから



おうちでらくらく
宅配サービス

メグリアで宅配サービス
始めませんか?

毎週1回、ご自宅の玄関先まで安全・安心にこだわった商品をお届けします。妊婦さん～5才未満のお子さまがいる方と、65才以上の方は配送手数料無料でご利用いただけます!

詳しくはコチラ!



☎0120-540-270