

2023
夏号

情報誌 メグリア

MEGLIA

FREE

ご自由に
お持ちください



\\ follow me! //

物産展などのお楽しみイベントや、
お店のおトクな情報をお届けします。

ぜひチェックして
くださいね！



MEGLIA1215
(広報アカウント)



MEGLIA100
(本店アカウント)

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



2023
健康経営優良法人
Health and productivity

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

メグリア

検索



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。

メグリアバードをさがせ!



夏号の表紙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.8下段)

※誌面左下のロゴ、二次元バーコード内、誌面下の虫眼鏡内、
花火中央のオレンジの点線のバードは数えません。

特集



今年の夏は、おでかけを楽しもう!

三河エリアの花火大会

夏といったらこれ! 花火の季節がやってきた♪

[三河エリアの花火大会]



豊田市 7月30日(日)

第55回 豊田おいでんまつり花火大会

東海地区最大規模で、メロディ花火や圧巻のナイアガラなど、とにかく大迫力!
おいでん総踊りは7月29日(土)開催。

場所:豊田市 白浜公園一带



岡崎市 8月5日(土)

岡崎城下家康公夏まつり第75回花火大会

三河花火の歴史と伝統を伝える花火大会。
仕掛花火・各種スターメインをはじめバラエティに富んだ花火が楽しめる!
場所:岡崎市 乙川・矢作川河畔 ※打上会場近くに無料観覧エリアはありません。



みよし市 8月5日(土)

三好池まつり花火大会

「夜空と水面」花火の饗宴。
提灯舟や水上スターメインが楽しめる。
場所:みよし市 三好池



豊橋市 7月22日(土)

豊橋祇園祭花火大会

21日(金) 手筒・大筒・乱玉奉納 / 場所:吉田神社境内
22日(土) 打上花火・スターメイン・仕掛花火など / 場所:豊川河畔

刈谷市 8月19日(土)

刈谷わんさか祭り2023・花火大会

早打ちやスターメインなどが夜空にわんさか咲く花火大会。
場所:刈谷市総合運動公園

蒲郡市 7月30日(日)

蒲郡まつり納涼花火大会

直径約650mにも広がる太平洋岸最大級の正三尺玉が見ものです。
場所:蒲郡竹島ふ頭周辺

ラグーナテンボス 8月12日(土)~15日(火)

花火スペクタキュラ「フレイム」

パフォーマーによる炎の演出、夜空を彩る壮大な花火が
ナイトプールを盛り上げます。
場所:ラグナシア ルナポルトエリア



※花火大会の詳細については、各ホームページ等でご確認ください

& おまつり情報

あつ〜い夏の季節がやってきました。
 今年は花火大会やおまつりなど、
 夏ならではのイベントに足を運びませんか？
 夏の風物詩を楽しみましょう♪



あつ〜い夏は山間部で楽しく涼もう♪ [豊田市山間部の夏まつり]



足助町 8月5日(土)~15日(火)

足助夏まつり~たんころりんの夕涼み~

足助の古い町並みにて足助の夏の風物詩のひとつとして親しまれる
 "たんころりん"を街道沿いに並べて灯します。14日(月)には花火大会も
 開催します。 場所:豊田市足助街道沿い一帯



稲武町 8月15日(火) 稲武まつり

誰もが参加OK! 太鼓を叩き、楽しく踊れる稲武まつり!
 お祭りのフィナーレには全国大会で連続優勝しているアルプス煙火による
 大迫力の尺玉花火が上がります。

場所:豊田市立稲武中学校グラウンド



小渡町 8月15日(火) 小渡天王祭

伝統的な夏の神事として「太鼓打ちはやし」や、ふんどし姿の裸男たちが
 約2mの松明を担いで街中を駆け抜けます。

また、神事後に「旭やまびこ花火大会」が開催されます。

場所:豊田市小渡温泉下流 矢作川河川広場

※おまつりの詳細については、各ホームページ等で確認ください



おでかけのお供に 親子で一緒につかえる! 天然成分配合の虫よけ



手首・足首につけるだけの
 シリコンタイプの虫よけ。
 水にぬれても
 大丈夫!
 天然精油配合



虫よけカオリング
 本体598円(税込657円)

使用イメージ



天然精油の
 「ハッカ油」をプラス。
 爽やかな香りで、
 清涼感のあるクールな
 使い心地。
 人気のミストタイプ。

**お肌の虫よけ
 プレシャワーDF ミスト プラスハーブ**
 本体798円(税込877円)

ハッカは昔から、
 虫が嫌う香りとして
 知られています。



メグリア本店1Fドラッグコーナー・
 各店舗の日用雑貨コーナーを
 ぜひご利用ください。



子育てママ&パパを応援!

メグリアの

すくすく応援事業

名前が決まったよ!
たくさんの
応募ありがとう!

なまえ **ピーちゃん**



「すくすく応援」応援隊長

コロナ禍がようやく落ち着いたものの、生活に関わる食品や公共料金などの値上がりで家計を圧迫する中、今メグリアにお手伝いできること。まずは「子育て世代」を応援するところから始めよう!と「すくすく応援プロジェクト」が立ち上がりました。「家計」「商品」「楽しさ」「生活」の4つの切り口で、子育て中の組合員のみなさまを全力で応援いたします!



家計を応援!

毎月**第1・第3**金曜日は「すくすく応援デー」

はぐみんカードのご提示で



ご利用の際は
メグリアカードも
ご提示ください



直営売場 食品・衣料・くらしの品
全国子育て支援パスポートも
対象です。

〈はぐみんカードとは〉「はぐみんカード」は愛知県内に在住の18歳未満の子どもの保護者または妊娠中の方を対象に市町村から配付されます。メグリアははぐみん優待ショップです。



レジにて
5%引
ほとんど全品

メグリア
全店

お得は嬉しい♪
積極的に使って
いきたいです



ペンネーム ぶーちゃん
(1歳と7歳のママ)

商品で応援!

乳幼児食の悩みを解消し、子育てをより楽しく♪

CO-OPの
離乳食・幼児食

きらきらステップ★キッズ

宅配

本店

エム
パーク店

藤岡店

三好店



人気のヒミツ!

5つのこだわり

- 1 子育てママ&パパの声をもとにした商品開発
- 2 安心な原材料を徹底した品質管理で
- 3 便利な冷凍食材が充実!レトルトパウチ商品も
- 4 下ごしらえなしですぐに使える野菜・主食など「素材型」で組み合わせ自由
- 5 幼児が食べやすい大きさ・食感で、やさしいうす味仕上げ

幼児食…きらきらキッズ(1歳6ヵ月以降)



子育てママ&
パパの声から
生まれました

私のおすすめはコレ!

国産野菜で作った
なめらかキューブ
5種野菜&根菜 (5ヵ月~)
すぐ使えて便利!おかゆと
合わせて色んな野菜が摂れますよ

ペンネーム のんママ
(1歳と4歳のママ)



どうぶつ
カステラボーロ

優しいきな粉味で、ふっくら
柔らかく食べやすいです。
イラストが可愛いのも♥



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。

メグリア運営食堂

暑い夏がやってきました / 体力をつけて
元気に過ごしましょう

HOT

7月提供

夏グルメフェア

COOL

管理栄養士おすすめの
HOT&COOLメニューをご紹介します!!



ペスカトーレ・ロッソ

ペスカトーレ=「漁師」、ロッソ=「赤」と訳されます。魚介の旨味が凝縮されたピリ辛のトマトソースで食欲がそられるパスタです。



冷やしワサビ茶漬け

あたたかいごはんに蒸し鶏と梅をのせ、ワサビの効いた冷たいスープでさっぱりと食べられる一品です。



SDGsメニューをご提供しています

7月6日(木)は地産地消

渥美豚の胡麻冷しゃぶ
うどん~薬味のせ~

さっぱりとした冷製うどんにごまだれで味つけた渥美豚の冷しゃぶをのせました。旬の薬味と共に楽しみいただけます。

(地産食材:豚肉・みつば・青じそ)



7月20日(木)は代替肉

大豆ミートの台湾焼きそば

ひき肉の代わりに大豆ミートを使用した台湾焼きそばです。辛みと旨味の効いた特製ダレで味付けした焼きそばにスパイスの効いたチップをかけた食べ応え抜群メニューです。



予告

8月の毎週火・水・木曜(連休除く)は

世界のグルメフェアを開催

トヨタ自動車(株)様の生産拠点のある国のメイン料理やデザートを提供予定です。

メグリア運営売店

¥ キャッシュレス決済

試行スタート

試行・検証ののち、それぞれの売店環境に合わせた機器を12月より順次設置してまいります!

5月第2週~



有人レジ用端末

決済端末にスマホやカードをかざして決済します

7月下旬~



セルフレジ

液晶画面で操作しスマホやカードをかざして決済します

7月下旬~



スマホレジ

二次元バーコードをスマホで読み込んで決済します

利用者の声



使用できるキャッシュレスの種類が増えてとても便利になりました。

現金の持ち合わせがないときでも買い物ができるようになります。



みなさまの声をきかせてください!!

作品募集

第42回
生協・こどもの絵と習字

(主催:愛知県生活協同組合連合会)

お子さまの作品を
ぜひご応募ください。

応募資格 組合員のお子さまで、
幼児(4歳以上)から
小学6年生まで



受付期間 8月1日(火)~8月27日(日)

受付場所 メグリア各店舗、各カルスポ
共同購入、宅配担当者

※詳しくは、メグリア各店舗サービスカウンター付近にある応募用紙
(チラシ)、またはメグリアHPをご覧ください。

応募用紙はメグリアのHPからも
ダウンロードできます。

メグリア

検索

※7月中旬掲載予定

【お問い合わせ】 総務・広報・組合員サービス室
TEL.0565-28-5011(広報担当) 受付時間 9:00~17:00(月~金)

総合学科3年生

豊田東高校×メグリア
コラボ弁当を開発中です!

授業のようす

2023年
7月21日(金)
発売予定



美味しく栄養補給! 体づくり弁当 /

SDGsへの取り組みとして地元
高校生と豊田市産食材を使った
お弁当を販売します。

現在、豊田東高校総合学科
3年生の皆さんのアイデアを
もとに開発中です!



生徒のアイデアイメージ図

制作にあたって……

- ・地元高校生の課外活動を支援いたします
- ・地産地消を推進し、生産者を支援するとともに地域貢献を目指します

秋には猿投農林高校×メグリアのコラボ弁当を
計画しています。こちらもぜひお楽しみに♪

おかげ
さまで

うねべ店1周年

オープン1周年を記念してお楽しみイベントを開催します
ご来店お待ちしております

イベントの一例

7月8日(土) 9:30~ 300円/回
とうもろこし収穫体験

上手に
採れるかな?

先着100名
(小学生以下
限定)



7月9日(日) 9:30~ 参加費無料
自分だけのオリジナル
「うちわ」を作ろう

先着50名
(小学生以下
限定)



7月7日(金)・8日(土) 9:30~15:00
わくわく! 千本引きくじ

※税込1,000円以上のお買い上げレシートでご参加いただけます。

こだわりの
商品と元気な接客の
お店です

7月8日(土)・9日(日) 9:30~15:00
青果 青空市 JAあい豊田

地元の野菜・
果物がお買得!!



2023

メグリアの夏ギフト

承り期間 8月2日(水)まで
メグリア全事業所にて承ります

カタログ掲載商品の一例

豊田市 碧園お茶の純平
茶匠の抹茶そば
足助の塩コラボセット

新商品 5514 税込 2,500円 [税込2,700円]



新規専門店のご案内

本店1Fフードコート

6月オープン

トンからとんとん

国産100%の豚肉を米粉でカラッと
揚げた豚唐揚げのお店です。唐揚げ
の他にも、豚肉にこだわった丼ぶりや
焼きそばがございます。



名物

トンから丼

第101期
(2022年度)

出資配当のお知らせ

第159回通常総代会において、
出資配当の実施を決定しました

1 対象

2023年2月末までにご加入、かつ総代会開催
日に在籍している組合員の方(2023年3月
以降にご加入の方は、次年度以降の対象となります)

2 出資配当率および配当金

- ・出資配当率 2%
- ・出資配当金は源泉所得税徴収後の金額
を出資金へ繰り入れいたします

ご住所・お名前の変更は必ずお届けください!

ご住所変更や氏名変更は、メグリア各事業所、
各店サービスカウンター設置の変更届をお出し
ください。(ご住所変更については、メグリア
ホームページからも受付しています。)



※住所不明組合員は「みなし自由脱退」対象者となり、組合員登録が
抹消される場合があります。

※写真は全てイメージです。

組合員の
皆さまへ

生産者の株式会社 アユセンさんより

生産から加工、出荷まで、すべてのお客様がおいしいと言っていただけますよう、一切の妥協なしで生産された「ハーブあゆ」をご賞味いただけることを願っております。



アユセン オリジナルブランド

ハーブあゆとは?

餌にハーブエキスを配合

ガーリック・ジンジャー・シナモン・オルガノなどの5種類のハーブエキスを食べさせることによって背脂を極限まで押さえ(霜降りのような身質)、アユ本来のスイカのような香りが特長の、天然アユに優る味と香りを実現しました。

味と香りを保つための、他社には使用できない独特ブレンドによるものです



豊川水系の良質な地下水で育てる

愛知県東三河を流れる豊川水系の地下25m~200mの良質で豊富な地下水を使用すること、そして飲料用水質検査を受けた水で丹精込めて育てています。



養殖時のこだわり

徹底した防疫対策で管理されたハウス型養殖施設で、病気のない(投薬を使わない)健康なアユを生産しています。



② おいしさの秘密

すべては鮮度です。鮮魚アユの場合、活メし、40~50分で完全に身がしまります。素早く氷詰めのパッケージングを終わらせ、身がまだ生きている状態で早く製品にすることで新鮮さが長続きます。

天然より養殖の方が高い栄養価

天然と養殖どちらが栄養価が高い?

実は**養殖の方が栄養価が高い**と言われております。バランスの良い餌で育てた養殖は、適度に脂がのり、**脂質は天然の3倍**。その脂質は良質で、脂肪酸には、**コレステロールの低下作用**や**生活習慣病の予防**、**血液サラサラ**などの効果があります。

(参考) 荒川養殖漁業生産組合 <https://www.arakawayoushoku.or.jp/>



「アユ」を使用したメニューを紹介

アユの油林は、和のイメージが強いアユを中華風にすることで新しい味を楽しめます。たれはレモンのさわやかな風味があり、夏にぴったりのさっぱりとした一品です。

アユそうめんは、夏に余りがちなそうめんにアユを丸ごとトッピング！アユのうま味を感じるちょっと贅沢な一品です。

【料理・レシピ】トヨタ生協 管理栄養士



アユの油林

1人分

エネルギー 332kcal

塩分 4.0g



■材料(1人分)

アユ	1尾	〈たれ〉	
塩	ひとつまみ	砂糖	大さじ1
溶き卵	大さじ1	酢	大さじ1
片栗粉	大さじ2	しょうゆ	大さじ1
揚げ油	適量	レモン汁	大さじ1
オクラ	3本	(残り1/2個をしぼる)	
赤パプリカ	1/4個	長ネギ	1/4本
レモン	1/2個	おろししょうが(チューブ)	小さじ1

■作り方

1. アユは三枚におろし、ひと口サイズに切る。
2. Aの塩、溶き卵、片栗粉を混ぜ合わせ、アユに絡める。
3. オクラはへたを取って斜めに切り、赤パプリカは1/4をひと口サイズに切り、レモンは横半分に切り1/2をいちよう切りにし、残りはしぼる。
4. アユを160℃の油で揚げ、オクラと赤パプリカを素揚げする。
5. 長ネギをみじん切りにする。
6. Bを混ぜ合わせ、たれを作る。
7. アユ、オクラ、赤パプリカ、レモンに6.のたれを入れ混ぜ合わせる。

アユそうめん

1人分

エネルギー 541kcal

塩分 12.1g



■材料(1人分)

アユ	1尾	水	60cc
塩	大さじ1	みょうが	3g
そうめん	1束	あさつき	3g
ゆで水	1ℓ	刻みのり	2g
めんつゆ(2倍濃縮)	60cc	すりごま	2g

■作り方

1. アユを塩でしごいてぬめりを落とす。
2. グリルかトースターでおなかの中までしっかりと火を通し、表面がキツネ色になるまで焼く。
3. そうめんをゆでる。
4. お皿にそうめんを盛り、アユをのせ、希釈しためんつゆをアユにかけながら注ぐ。
5. お好みの大きさに刻んだみょうが、あさつき、きざみのり、すりごまをのせる。



「おうちごはん」では、皆様のご家庭の「おうちごはんレシピ」を募集しています。ご自身や家族が好きな家庭の定番メニュー、アレンジを加えたオリジナルメニュー、パパッとできておすすめしたい時短レシピなど、あなたのご家庭のレシピをぜひ教えてください！

今回のテーマ **夏** に食べたい！
暑い日のさっぱり
レシピ をご紹介します♪

のどごしが
 良く、食べやすい
 ですよ♪

簡単
ごま豆乳
そうめん



(ペンネーム とん)

材料 (1人分)

- ・そうめん……………1束
- ・豆乳……………1カップ
- ・ごまドレッシング……………大さじ2
- ・みそ(つけてみそなど)……………小さじ1
- ・ラー油……………お好みで
- ・家にある野菜などお好みのもの(プチトマト、わかめ、おくら、コーン、きゅうり、ツナ缶)

作り方

- ①そうめんをゆで冷水にとり、ざるにあげる。
- ②豆乳に、ごまドレッシング・みそを入れ混ぜておく。
- ③野菜などの具材を食べやすいように切る。
- ④お皿に①をのせ、③を盛り付けて②をまわしかければ出来上がり。
お好みでラー油をたらすとピリッとした仕上がりに！

いただきます！をもっと楽しく



おうち
ごはん

home made cooking

大根おろしで
さっぱり野菜炒め



美味しくて
 栄養たっぷり
 ヘルシーです！



(ペンネーム KAY)

材料 (2人分)

- ・大根……………1/3本
- ・玉ねぎ……………1/2個
- ・人参……………1/3本
- ・ピーマン……………1個
- ・豚バラ肉……………100g
- ・ポン酢……………適量
- ・塩こしょう……………少々
- ・サラダ油……………大さじ1

作り方

- ①Aを食べやすい大きさに切る。
- ②豚バラ肉も食べやすい大きさに切る。
- ③大根をおろす。
- ④フライパンにサラダ油をひき、①と②を塩こしょうで炒める。
- ⑤お皿に④を盛ったら大根おろしをのせて、その上からポン酢をかけて完成!!

募集 あなたの「おうちごはん」を教えてください！

次回秋号のテーマ

「秋の味覚を味わうレシピ」

秋の味覚を味わうことの出来るレシピを募集します。あなたのご家庭の秋レシピをぜひ教えてください。採用された方には、



メグリア商品券500円分を進呈いたします！

※料理の写真は自由投稿です。レシピだけでも大丈夫です。

※ご応募は、郵送またはFAX、e-mailにて受け付けます。詳しくはP12募集欄をご確認ください。

たくさんのご応募ありがとうございます！
 読んだ方がレシピを見て作れるよう、「材料」と「作り方」はできるだけ細かくお願いいたします。



お便りひろば

テーマ「夏と聞いて思うこと」ほか



夏の思い出といえば、おじいちゃん・おばあちゃん家の近くに甘味屋さんがあって、そこはかき氷持ち帰りOKだったので、家からガラスの器をもっていき、それに入れてもらい急いで家に持ち帰って食べていました。かき氷のオレンジ味もあって、かなりおいしかったです。遠い夏の思い出です。



(F.T)

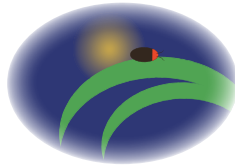
50年前に生協に勤めていた時、結婚式の為4月に1週間の休みを届けただのですが、主人がトヨタに勤めており、部長のはからいで夏の連休にとらせてくれました。主人もすごく喜んで暑い夏でしたが、嬉しかった思い出です。



(Y.Y)

去年の春に豊田に引っ越してきて、初めて蛍を見ました。街中に住んでいると、なかなか見られる機会もないので、子ども達もとても喜んで見ていました。

(N.S)



夏といえば、海・プール遊び！コロナ前に行ったラグーナのナイトプールは日中と全く雰囲気が違って、おしゃれで素敵な空間でした。うきわを持って行けなかったので流れるプールで波が激しくて結構大変だったのもまた良い思い出です。

(さくら)



(S.Y)

先日、娘の家のネコを預かることになりました。夜は1人(1匹)で寝れないと聞いていたので、一緒に寝るのを楽しみにしていましたが、久しぶりの再会でネコなりに？緊張していたのか、なかなか布団に入ってくれませんでした。4日目の夜、とうとう私の横に！ネコの寝息を聴きながら幸せな気持ちで眠りにつきました。でも寝返りでつぶしたらどうしよう？と少し心配しましたがね。

(たんたん)

あなたのギモン 解決し隊

今回のギモン

みなさんのメガリアに行くとなついつい買ってしまいうりリピート商品が知りたいです。`家族みんなこれが好き!`など、おすすめを教えてください!(T.S)



▶ メグリアに行くとなついつい買ってしまいうりリピート商品は「**やきいも**」です!! 春夏秋冬と1年通して買ってしまいます!! **ミツがたっぷり**のシットリとしたときもあったり、**ほくほく**としたときもあって、両方ともおいしいです!!これからも食べるのが楽しみです!!(HIDE)



▶ リピート商品はお菓子「**COOPチョコ坊たち(小麦全粒粉入り)**」です。他のスーパーやドラッグストアでは手に入らないので、食べたいときは**メガリア**に買いにいきます!!(のんちゃん)

▶ **COOP商品の無えんせきのハムやソーセージ**をよく買います。無えんせきだから、他の商品より添加物が少なく**身体に優しい**ので、少し値段が高くても買っています。味も美味しいです。(かりん)



▶ メグリアに行くとなついつい買ってしまいうりものは、**ごぼうの甘辛揚げ**です。お友だちのお母さんに教えてもらってから、ずっとリピ買いしてます。**食感・味**、止まりませんよー。(けたたメイト)

▶ 「**COOP骨取りさばのみぞれ煮**」!! 骨がなくて湯せんするだけなので、仕事でちょっと疲れてしまった時など簡単にできるので利用させてもらっています。とても助かっています。味もとてもおいしいです。冷凍食品「**COOPふっくら卵のオムライス2食入り**」もオススメです。お弁当に入れるのにサイズがちょうどいいです。味もGood!!(ぬーすー)



▶ **手作りおはぎ**が大好きで、メガリアに行くとなつ必ず買ってしまいます。甘さひかえめです。レンジで温めると、さらにおいしくなります。(こてつ)



あなたのギモンも、どしどしお寄せください!

次回のギモン

主人が朝ごはんはパン食です。食パンに皆さんは何を合わせますか? おすすめの食べ方を知りたいです。うちはマーガリンにハムやチーズ、たまにジャムでマンネリしています。(もぐもぐ)



今回は、家族みんなで楽しめる「みよし市のお出かけスポット」を紹介します。



ジミーくん

みよし市魅力再発見プロジェクト



令和4(2022)年10月から発足した「みよし市シティプロモーション促進チーム」は、東海学園大学岡村ゼミの学生と市の若手職員で構成され、さまざまな事業について協議を行ってきました。そしてついに、みよし市魅力再発見ガイドブック「Re:MIYOSHI」が完成しました!今回はガイドブック発行に合わせ、いくつかコンテンツを制作しましたので紹介します。

ガイドブック「Re:MIYOSHI」

みよしの魅力を市内外問わず再発見してほしいという思いを込めて作成したガイドブック「Re:MIYOSHI」。こんなお店やスポットがあったんだ!と新たな魅力を再発見していただきたいと思います!



344バエリアスタンプラリー 第2弾

開催期間 令和5(2023)年
9月16日(土)~11月26日(日)

参加方法 台紙もしくはアプリでスタンプラリーに参加できます。詳しくは特設ホームページをご覧ください。

ガイドブック掲載の飲食店で使える豪華割引券が当たる!

特設ホームページ「みよしめぐり」

スタンプラリーについての情報や、ガイドブックに掲載のスポット紹介などを行っている特設ホームページを制作したのでぜひご覧ください!
<https://344barea.com>



頭の体操

2枚のイラストを見比べると、5箇所の違いがあります。どこでしょう?



※答えはP8下段

MEGLIA Quiz

○の文字を教えてください

メグリアは「○○○○○

応援事業」で子育てママ

&パパを応援します!

※ヒントはP4

MEGLIA Quiz、お便りひろば、あなたのギモン解決し隊、おうちごはん 投稿募集中!

クイズに正解された方の中から抽選で5名様に

メグリア商品券
2,000円分が当たる!

「お便りひろば」「あなたのギモン解決し隊」「おうちごはん」への投稿に採用されると

メグリア商品券
500円分がもらえる!

次号「お便りひろば」の投稿テーマ

秋と聞いて思うこと、メグリアのお店のこと、耳寄り情報、絵(ハガキ大)、写真、ペットや愛車自慢など、何でもどうぞ!お寄せください。たくさんの投稿お待ちしております。

記入事項

①クイズの答え ②組合員番号 ③郵便番号・住所・氏名(カタカナ)・年齢・性別・職業・電話番号 ④良かった記事とその理由 ⑤「お便りひろば」への投稿(ペンネームまたはイニシャルで) ⑥「あなたのギモン解決し隊」⑦「おうちごはん」への投稿(ペンネームまたはイニシャルで) ※クイズのみの方は①・②・③・④、投稿のみの方は、②・③・④・⑤・⑥・⑦をご記入ください。

ご応募は
郵送または
FAX・e-mailで

〒470-1201
豊田市豊栄町 2-111 メグリア広報担当
FAX.0565-28-6596
e-mail: johoshi@meglia.or.jp (件名を明記)
【投稿に関するお問い合わせ】 TEL 0565-28-5011

締切 **7月31日(月) 必着**

※当選者は賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。
※応募・投稿の際にいただいた個人情報は、それぞれの目的以外には使用いたしません。