

2024  
秋号

情報誌メグリア

# MEGLIA

FREE

ご自由にお持ちください



\\メグリアの最新情報を配信! / check!

- お店の**おトクな情報**をお届け!
- **バイヤーイチ押し商品**をご紹介します!
- **お楽しみイベント**のお知らせ!



メグリアのSNS  
ぜひチェックして  
くださいね♪

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



2024  
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。

メグリア

検索

メグリアバードをさがせ!



秋号の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.8下段)

※看板のロゴ2羽、表紙イラスト外のバードは数えません。

店舗特集

# いじゃん! メグリアの

新鮮  
じゃん!

お値打ち  
じゃん!

楽しい  
じゃん!



## 組合員様の声 ①



「いつでも新鮮な物を購入したい」

新鮮  
じゃん!

# 毎日新鮮

産地から調達した  
お野菜・果物を販売いたします!



バイヤー自らが厳選  
調達した魚介類を  
すばやく店頭で陳列  
します!



# 本店・地域店

メグリアのお店は「毎日行きたくなる・ワクワクする・魅力あるお店」を目指して、10月より変わります。より多くの組合員さまにご来店・ご利用いただけるよう、いつも「新鮮・おいしい」・いつも「お値打ち」・お買い物が「楽しい」を実感いただけるお店づくりに取り組んでいきます。



## 組合員様の声 ②

「いつも買うものはお値打ちに購入したい」

「いつ行ってもお買い得商品があるお店で購入したい」

お値打ち  
じゃん!

毎日「安さを実感」いただけます!

毎日使う商品をお値打ちに!



お得!  
150  
アイテム

掲載はほんの一例です  
店頭で安さを実感してください!!

▲この価格が目印です

毎日安い  
新鮮  
野菜

ほとんど全品  
レジにて  
まるっと割  
スタート!

10月よりお魚・お肉・調味料などの品種を  
まるごと毎日10~20%割引する「まるつ  
と割」をスタートしました。  
対象商品や実施期間などの詳細は、店頭  
入口に掲示の月間カレンダーやホーム  
ページ、SNS等でご確認いただけます。

組合員の皆さまのお気に入り商品がカテゴリー(品種)ほとんど  
全品割引となります。

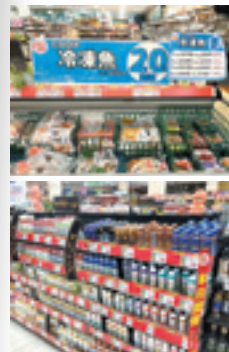
まるっと割  
2024年10月 お買得情報

10	うなぎ	20%	12	塩 鯖	20%
	COOP 冷凍魚	20%	13	梅 干	20%
11	お肉	20%		サイダー・ソーベード 250ml以上	15%
4	コーヒー・紅茶	20%	18	ふりかけ	20%
	ペットフード・ペット用品	10%			
5	お肉	20%		キムチ	20%
6	ベーコン	20%	25	お肉	20%
	チーズ・バター	20%		お肉	15%
5	お肉	20%	31	ペットフード・ペット用品	10%
10	シリアル	20%		ベーコン	20%
11	味噌・みそ汁	20%	26	COOP 冷凍魚	20%
17	お肉	10%	27	COOP 冷凍魚	20%
				コーヒー・紅茶	20%

店頭POPをご覧ください!!

〈一例〉

〈鮮魚売場〉  
COOP冷凍魚  
20%  
割引



詳しくは  
こちら ▶



※予告なく変更する場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

## 組合員様の声 ③

「目新しい商品が欲しい」「ここでしか買えない」

こだわり開発

# メグリアオリジナル 新商品

新商品をコーナー化してひと目で分かる売場 **新設**

楽しい  
じゃん!



惣菜

### かつお薫る足助白たまりの 鶏むね和風唐揚げ

下味に足助の白たまりを使用。かつお節をふんだんに使用し、風味がしっかり薫るむね肉の唐揚げです。



### もっちりスマイルピザ (マルゲリータ)

もっちりしたスクエア型のピザが新登場!ひとりでも、シェアしても◎



### 2種のあなごわっぱ飯

炙りあなご、煮あなごの2種を味わえるわっぱ飯です。

ぜひ店頭にて  
ご確認ください!



このシールが目印です!



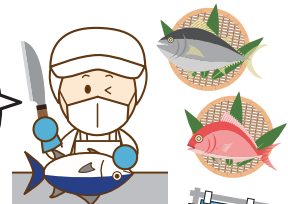
## 活気あふれる売場

バイヤーが市場で買い付けた新鮮な魚を対面販売  
(本店・藤岡店)

本店・藤岡店では「鮮魚朝市」として新鮮な魚を毎日日替わりでバラ売り販売いたします! 1尾から調理対応いたします!

お気軽に  
ご注文ください!

必要な量のウロコ取りなど  
下処理・調理承ります。



掲載商品はほんの一例です。店頭にてお確かめください。おいしさに



### 営業時間変更のお知らせ

10月より一部店舗・事業所におきまして営業時間が変更となります。

詳しくはホームページよりご確認ください。ご不便をおかけいたしますがご理解いただきますようお願い申し上げます。

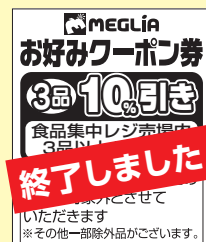
ホームページは  
こちら



### お好みクーポン券発行終了のお知らせ

長らくご利用いただいております「3品10%OFFお好みクーポン券」は

**9月末**をもちまして終了とさせていただきます。





「商品が欲しい」「特別感のある商品を購入したい」

## おいしさにこだわった商品

### おいしさを感じる精肉コーナー



#### 牛もつ鍋セット

フレッシュなもやしとニラが入った鍋セット。お好みの鍋スープをご用意していただくだけで簡単に料理ができます。

一度食べてみたくなるような商品

### 魚屋さんのお弁当

こだわりのお魚を使ったお弁当をご提供



#### 魚屋の焼鮭弁当

厚めにカットし、「丁寧に焼き上げた」宮城県産銀鮭を使用!

このPOPが目印です!



※鮮魚コーナーにて販売



#### 魚屋の焼鯖弁当

昆布エキスで生臭さを取り除き、「香ばしくふっくらジューシー」な特大サイズの塩サバを使用!



#### 魚屋のほっけ弁当

肉厚で大きく、「脂乗りもバツグン」な縞ホッケを使用!

### バイヤーセレクトコーナー

※バイヤーセレクト商品は、一部の店舗での取り扱いとなります。  
※商品の一例です。

このマークが目印です!



#### 長野県阿智村 おにひら監修「生そば」

国道153号線沿いにある銘店のそば処の逸品。



#### 富山湾の恵み「白えびのかおり」

白えびを配合した珍しい液体だしは、めんつゆ・吸物・玉子焼きなどにおすすめ。

バイヤーが厳選したこだわりの商品

お宝を探すようなわくわくする売場



#### 梅薫醸造「キングマスタード」

食材の味をぐっと引き立てる本格的な味わいの粒マスタード。

こだわった選りすぐりの商品の数々をこれからどんどん提案していきます。



※写真はすべてイメージです。

10月より キャッシュレスでより便利に

PayPayに加え、楽天Pay、auPAY、d払い、交通系ICが利用可能になりました。

※本店・地域店の直営売場が対象。



※「PiTaPa」はご利用いただけません。

※交通系ICには食品レジの専用レーンで使用可能です。設置台数は店ごとに異なります。

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

## 運動の秋!メグリアはスポーツを応援いたします

POINT1

### ラリージャパン応援メニュー

#### 目指せ優勝!GR勝つカレー

レースを盛り上げる、  
2色のカレーで  
チームカラー(黒・赤)  
を表現した  
カツカレーです。



※写真はイメージです。

POINT2

### 運動応援メニュー

#### 鶏肉の香草焼き~アラビータ風~

鶏肉の香草焼きにアラビータソースをかけ、  
南瓜のチーズ焼きを添えた食べ応えのある  
秋らしい一品です。

たんぱく質が22g摂れる  
メニューで、  
スポーツの秋  
食欲の秋に  
ぴったりです。



※写真はイメージです。

メグリア  
運営売店

## メグリア売店の新しい取り組みをご紹介します

### おふいすDEメグリア

オフィスや共有スペース等に“手の届くサービス”  
として置き菓子コーナー「おふいすDEメグリア」の  
設置を拡充しています。職場内の  
コミュニケーションツールとしてもご活用ください

設置コーナーの一例



おかげさまで  
TMC様構内に  
36ヶ所展開中!

※写真は商品数約50アイテムの場合。

### コミュニティーマート

寮にも  
置き菓子コーナー  
コミュニティーマート

大清が  
(大林清風寮)

寮事務所に  
OPENしました

ぜひ  
ご利用ください



さらに便利に!  
手軽に!  
寮生活をサポート  
いたします

※いずれもセルフ決済(PayPay)でご利用いただけます。ご用命は、お近くの売店スタッフまでお尋ねください。



## トヨタ自動車(株)田原工場様との取り組みをご紹介します 第二弾!田原市成章高校とのコラボメニュー

「現場で働く方に1日お仕事を頑張って欲しい」と  
いう高校生の想いから、天津飯をアレンジした  
ボリュームメニューを考案しました。  
田原産の豚挽肉を使用したケチャップベースの餡と  
ふわふわ卵が大好評。

### 第二弾 渥美豚の豚津飯

トヨタ自動車(株)様 田原工場食堂にて  
429食を提供



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

風邪薬、胃腸薬、目薬など  
【一般医薬品販売】を10月よりスタート

会員さまからのご要望にお応えし  
専用カタログを年3回発行、500点を掲載。  
WEBは常時2,000点以上を掲載いたします。

簡単・便利で  
ムダも無し

メグリアオリジナル食材キット  
ただいま開発中

※写真はイメージです。



鶏ときくらげの  
中華炒め



筑前煮

会員さまに人気の食材キット

小人数世帯や共働き世帯などの強い味方。



お問合せ  
宅配事業部



0120-540-270

【受付時間】9:00~20:00(月~金)

メグリア個人宅配

検索

資料請求はこちら▶



メグリアセレモニーイベント情報

地域にお住いの組合員さまの  
憩いの場として...



RAKUGO 2024 Live 10月20日  
竹元ホール寄席

Jazz Standard And Syowa Song 11月17日

メグリアセレモニー 越戸ホール  
2024.11.17  
JAZZ LIVE III

お申込みは  
こちらから



開催予告 みんなおいでよ!「メグリアまつり in 藤岡店」

※写真はイメージです。

開催日時 11月9日(土)・10日(日) 10時~16時

場所 メグリア藤岡店 店外・店内特設会場

ファミリーで楽しめるおまつりを開催。縁日コーナーや  
即売コーナーなど、楽しい企画が盛りだくさん!遊びに来てね!



予告

メグリア全事業所にて開催!



2024 メグリアの  
冬ギフト

【承り期間】10月26日(土)~  
12月23日(月)

11月30日(土)までに申し込むと

早期割引  
5~10%割引

10月31日(木)までに申し込むと

早期割引に加えて  
超早得メグリアポイント5倍

※現金・ビッピカードでのお支払いの場合に限ります。  
※ギフト券、お酒はポイント対象外、メグリア商品券は5倍発行対象外です。

※写真はイメージです。

メグリアSS冬季灯油配達いたします!

期間 11月4日(月)~2025年3月29日(土)

毎週1回決まった曜日に、  
スタッフが玄関まで給油に伺います。



配達期間 2025年3月29日(土)まで

配達方法 毎週1回決まった曜日に玄関まで

特典 下記の方は配送無料

※通常配送料は1Lにつき5円

●5歳未満のお子さまがいる方

●65歳以上だけでお住まいの方

●メグリア家庭会員(共同購入・個人宅配・店舗班)



重たい灯油を  
持ち運ぶ手間がなく  
便利です!



【お申込・お問合せ】TEL.0565-28-5950 詳しくはこちら  
石油事業室 (月~金 9:00~17:00)ぜひご連絡ください



# メグリアのSDGsアクションvol.7



授業の様子

地元高校生と一緒に開発

**猿投農林高校**

生活科学科  
アグリフード研修班3年生

× **メグリア**

**コラボ弁当販売中!**



**開催期間** 9月27日(金)~11月9日(土)

**販売店舗** 本店、エムパーク店、藤岡店、三好店、若園店、志賀店、朝日店、井上店、はなぞの店、永覚店、うねべ店

地元高校生と、地元の食材を一部使用して「地産地消」の推進をはかり、高校生の皆さんのアイデアをもとに商品化したしました。

渥美豚のおろしポン酢がけ&きのこご飯弁当

第1弾



渥美豚のみそ炒め&鯖ほぐしと青じそご飯弁当

第2弾



**フードドライブにご協力ください**

**開催日** 10月19日(土)・20日(日)

**場所** 本店、エムパーク店、藤岡店、三好店、若園店、志賀店、朝日店、井上店、はなぞの店、永覚店、うねべ店  
宅配(10月14日(月)~10月18日(金)の通常配達時に回収)

※詳しくは、10月上旬より掲示の店頭ポスター・ホームページをご確認ください。

「フードドライブ」とは…

ご家庭で余っている食べきれない食品などを持ち寄り、皆さまからお預かりした食品を、社会福祉協議会を通じて、地域で暮らす生活困窮者世帯の支援やこども食堂への食材支援に活用させていただく活動です。

**前回寄付された食品 382kg**

ご協力ありがとうございました

メグリアの良品!

Vol.30



地元豊田市のおいしいお米を食べよう

**とよた米**

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。主な品種として、平坦地向きで収穫時期の早い「コシヒカリ」、遅い品種で病害虫に強い「大地の風」、中山間地域の冷涼な気候に適した「ミネアサヒ」、高温耐性と耐倒伏性に優れた「にじのきらめき」などが、それぞれの地域に合わせて栽培されています。

**新米が続々と入荷!**



コシヒカリ



大地の風



ミネアサヒ



にじのきらめき

**生産者よりメッセージ**

私たちは「土があり、人がいて、農となる」の理念で、強い大地を作り、安全安心な農作物を育てています。苦勞する分、納得のいく品質と収穫量の時は喜びもひとしお。米作りは、やりがいのある仕事です。



【参考資料】JAあいち豊田ホームページ  
豊田市ホームページ

<https://www.ja-aichitoyota.or.jp/product/>  
<https://www.city.toyota.aichi.jp/kurashi/nougyou/chisanchishoku/1005312.html>

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、地産地消を推進し、地域農業を盛り上げようとする取り組みです。「とよた米」は、メグリア各店での取扱いの他、地元企業であるトヨタ自動車(株)様の食堂などにも提供されています。



9月5日 新米出荷式の様子



## 「新米」を使用したメニューを紹介

「焼き鯖の土鍋ごはん」は、お米と鯖が主役の、簡単シンプルなメニューです。香ばしくコクのある鯖の旨味を活かし、お魚メニューが苦手な方にも食べやすい炊き込みご飯です。ひと手間かけて土鍋でご飯を炊くと、お米の甘みがより引き出され、ふっくらと仕上がります。「さつまいもと大豆の甘辛おむすび」は秋の食材さつまいもに大豆を合わせ、ほんのり甘辛く味付けした、お子さまにもおすすめの一品です。秋はお米が一番おいしい季節。ぜひ、下記レシピをお試しください。

【料理・レシピ】 トヨタ生協 管理栄養士

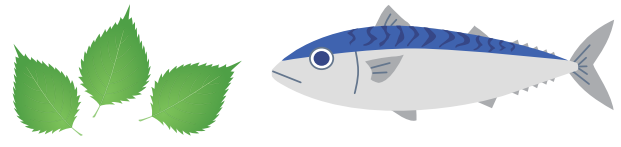
### さば 焼き鯖の土鍋ごはん

1人分 エネルギー 371kcal 塩分 1.4g



- 材料(2人分)
- |               |                   |
|---------------|-------------------|
| 精白米 …………… 1合  | 骨なし塩鯖フィーレ半身 …… 1枚 |
| 水 …………… 210cc | 大葉 …………… 3枚       |
| 酒 …………… 大さじ1  | 山椒 …………… 適量       |
| 昆布 …………… 5cm  |                   |

- 作り方
1. お米を研ぎ、土鍋に米、水、酒、昆布を入れ、1時間ほど漬けておく。
  2. 塩鯖は、グリルまたはフライパンで香ばしく焼いておく。
  3. 1.に2.の鯖をのせ、フタをして中火で加熱する。
  4. 沸騰したら、弱火にし15分加熱する。
  5. 火を消し、10分蒸らす。
  6. 蒸らし終わったら10秒強火にかけ、水分をとばす。
  7. 鯖を崩しながら混ぜ、お茶碗によそい、大葉を天盛りする。お好みで山椒をかけて完成。



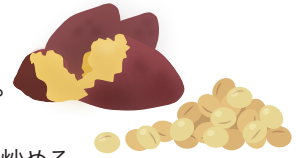
### さつまいもと大豆の 甘辛おむすび

1人分 (おむすび2個) エネルギー 336kcal 塩分 0.6g



- 材料(おむすび5個分)
- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 炊いたご飯 …………… 400g | サラダ油 …………… 15g   |
| ★醤油 …………… 10cc   | さつまいも …………… 100g |
| ★みりん …………… 10cc  | 茹で大豆 …………… 25g   |
| ★酒 …………… 3cc     | 白いりごま …………… 5g   |
| ★砂糖 …………… 10g    | 大葉 …………… 3枚      |
|                  | 甘酢しょうが …… 適宜     |

- 作り方
1. さつまいもは0.5cm角のさいの目に切り、水に漬けておく。
  2. Aをボウルに入れて合わせておく。
  3. フライパンにサラダ油を引き、水を引き切ったさつまいもを加える。
  4. さつまいもをこんがり焼き、火が通ったら茹で大豆を加えて軽く炒める。
  5. 4.にAを加え、水分が無くなるまで煮詰める。
  6. ボウルにご飯、5.のさつまいも、いりごまを混ぜ合わせる。
  7. おむすびを握り、大葉を敷いた上に盛り付け、甘酢しょうがを添えて完成。



「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。ご自身やご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！



## かぼちゃコロッケ (ペンネーム M.K.)

### 材料

(1人分)

- ・かぼちゃ……………1/4個
  - ・ツナ缶……………1缶
  - ・コーン(汁をきったもの)…20g
  - ・小麦粉……………10g
  - ・片栗粉……………5g
  - ・塩・こしょう……………各2g
  - ・オリーブオイル……………5g
- 〈衣用〉
- ・小麦粉……………各適量
  - ・卵……………各適量
  - ・パン粉……………各適量
  - ・揚げ油……………適量

### 作り方

- ① かぼちゃをレンジで蒸す。
- ② ボウルに①を入れつぶし、★を入れ混ぜる。
- ③ 小さなだんご状に丸めて、小麦粉、溶いた卵、パン粉の順に衣をつけてフライパンで揚げる。

## ハロウィンプリン

### 材料

(4人分)

- ・牛乳……………300cc
- ・砂糖……………30g
- ・ゼラチン……………5g
- ・かぼちゃパウダー……………15g
- ・チョコペン……………1本

### 作り方

- ① 耐熱容器に牛乳、砂糖、かぼちゃパウダーを入れる。
- ② 600Wのレンジで2分あたためる。
- ③ お湯に溶かしたゼラチンを加えて混ぜ合わせる。
- ④ 型に入れて冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ チョコペンで顔を描く。

## かぼちゃのおやき

### 材料

(2人分)

- ・かぼちゃ(加熱後)……………200g
- ・牛乳……………大さじ1
- ・片栗粉……………大さじ3
- ・バター……………5g

### 作り方

- ① ボウルに加熱したかぼちゃと牛乳を入れ混ぜ合わせる。
- ② 片栗粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラで混ぜる。
- ③ 丸く平らに成形して、フライパンに並べていく。
- ④ バターを入れて、弱火～中火で2分ほど焼く。
- ⑤ 焼き目がついたらひっくり返し、弱火で1分焼く。

## 募集 あなたの「おうちごはん」を教えてください！

次回冬号のテーマ

「わが家の人気鍋メニュー」

あなたのご家庭の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！**

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」はできるだけ詳しくお願いいたします。

※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。



(ぎーちゃん)

**小**さい頃、秋になると家族で栗拾いに行っていました。拾った栗は栗きんとんにしていましたが、お店で売っているような本格的なものではなく、裏ごしした栗に砂糖と塩少々入れたものをラップで包んだ簡単なもの。それでも栗の甘さが十分感じられ、美味しかったのを覚えています。

(ねこ)



**秋**と聞いて、すずしくて焼き芋を食べるイメージですが、最近では残暑が厳しく秋とを感じる事がなくなってきました。でも秋は食欲の秋でもあり、いろいろな食べ物おいしいです。

(とーあ)



**×** グリア北斗店をよく利用しています。スタッフの方は、みなさんテキパキかつ温かい接客をしてくださり、素晴らしいお店だと思います。子どもの頃からずっと通っているこのお店を守っていきたいです。

(匿名希望)



**上**の子が小さい頃、メグリア本店への道を通る際、別の用事でお店の前を通過してしまうといつも行きたい!と大泣きしていました。成長と共になくなりましたが、歳の離れた下の子がなんと最近お店の前に近づくと、シートベルトをとって欲しい、降ろして欲しいと訴えてくるようになりました。懐かしい記憶がよみがえって、ちょっと大変ですが微笑ましいです。少しの間続くと思います!お店には子供を惹き付ける何かがあるようです!!

(M)



**待**望です。暑さが収まって食欲も出てきて、夏の苦手な私にとっては活動再開の季節です。早く来い来い秋の声!!

(J.O)



## あなたのギモン 解決し隊

### 今回のギモン

朝のルーティン(日課)を教えてください。私は朝起きたら白湯を飲むようにしています。効果はわかりませんが…皆さんは毎朝ルーティンにしていることはありますか?(Y.S)



▶ 朝起きたら炭酸水をコップ1杯飲むことです。便秘に効くという話を聞いてからずっと続けています(2年位かな)。ただの炭酸水やラベルなし炭酸水等あって安価で効果ばつぐんです。あとは**6:25からのラジオ体操**です。本気ですと汗が出ます、息もハアハアです。(みちみちみっちゃん)



▶ 朝食前に軽く準備体操してから**縄跳び**をしています。始めた頃は10回も飛べませんでしたが、今は軽く10回を越えています。体調に合わせて無理なく楽しく続けていこうと思っています。(M.N)



▶ 私のルーティンは**自宅周辺の散歩**です。朝食前に朝日を浴び、新鮮な空気を吸いながら道端の美しい草花を見て、季節の移ろいを感じながら歩いています。**健康の保持増進、ダイエットに効果的**です。また朝食もおいしくいただけます。(K.)



▶ **6:25からのテレビ体操**です。寝起きの凝り固まった体をほぐしています。(クマママン)



▶ ・口をゆすいでから、コップ1杯の常温のお水を飲む  
 ・お茶用のお湯を沸かしながら**20秒だけの腹筋**をする  
 ・夜乾かしておいた**キッチン器具を元のところへ戻す**  
 ・2階に子供が毎日使う物を取りに行き、その流れで**洗顔**をする  
 (さあママ)



### 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

皆さんは、自分へのごほうびは何をしていますか?私はちょっとぜいたくなコンビニスイーツを買っています。(まっぴい)



クリスマスケーキ・おせち料理 ご予約承ります!!



★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★

クリスマス  
ケーキ



<一例>  
ブルーベリーの  
こみち  
豊田のいちご  
ショートケーキ  
(5号・約15cm)

<一例>  
パティスリー  
タブロー  
ノエル・プラン  
フレーズ  
(約16cm)

承り期間

10月1日(火)～12月6日(金)

※一部商品につきましてはご予約締切日が異なります。  
※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



メグリアオリジナル  
おせち  
料理

メグリア  
人気NO.1!



<一例>  
メグリア  
和風三段重  
(3～4人前)

承り期間

10月1日(火)  
～12月26日(木)

18:00まで

店頭お渡し日

12月31日(火)

※10:00よりお渡し開始。

※写真は  
イメージです。

WEB予約は  
こちら



国産丹波黒黒豆・北海道で育った帆立をじっくり  
煮込んだ帆立煮・愛知県南知多町豊浜産のちり  
めんなど、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。

※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。



ご愛顧のお礼

メグリアミニ上里店は9月30日(月)をもって閉店いたしました。1998年12月開店以降、長い間、組合員の皆さまにご愛顧を賜りましたことを、心より御礼申し上げますとともに、お買物のご不便・ご迷惑をお掛けしますことを深くお詫び申し上げます。



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

メグリアクイズ  
MEGLIA Quiz

○の文字を教えてください

お値打ちじゃん!

メグリアの品種で

まるごと割引は

○○○○割

※ヒントはP3

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

年末・年始と聞いて思うこと、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  
どしどしお寄せください。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(フリガナ)・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

10月31日(木) 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。