

2026
春号

情報誌メグリア

MEGLIA

FREE

ご自由にお持ちください

メグリア本店食品フロアリニューアル

この春メグリアは
もっと変わります!

セルフレジ5店舗に導入

ポイントがもっと貯まる! 使える!
メグリアアプリ誕生など、
情報盛りだくさん!!

メグリアのSNSでは最新情報を配信!

メグリアの
SNS
ぜひチェックして
くださいね!



- 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。



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。

創立81年目がスタート 未来を見据え新たな一歩を踏み出します。



昨年度は、トヨタ生協創立80周年という大きな節目の年でした。その記念として様々な企画イベントを開催し、たくさんの組合員の方々にご参加いただきましたこと、改めて感謝申し上げます。

そして本年、私達は次なる大きな節目である100周年に向け81年目の歩みをスタートし、本年度はトヨタ生協にとって「変革」と「成長」をキーワードとする重要な一年となります。これまで皆さまとともに築いてきた信頼と歩みを大切にしながら、新たな可能性を見つめ、一歩ずつ前進してまいります。

店舗事業では、本店のリニューアルに加えてデジタルサービスの強化を進め、トータルライフサポート事業では地元の企業として、安心してご利用いただける葬祭事業やリフォーム事業の拡大を図ります。

また、職域事業では未来の喫食環境整備に向け、ご利用される皆さまのニーズの変化を的確にとらえ、ご満足いただける商品とサービスの提供を目指します。

これまで大切にしてきた「互いに支え合う相互扶助の精神」を胸に、皆さまに愛され、親しまれ、信頼される生協であり続けたいという想いととも、誰もが安心して、支え合える共生社会の実現に向けて、次の10年、そして100周年に向けて従業員一丸となって日々努力を重ねてまいります。

これからも変わらぬご愛顧をいただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

2026年4月1日 トヨタ生協 理事長 新実 修

2026年夏オープン メグリアセレモニー市木ホール



メグリアミニ市木跡地にセレモニーホールがオープンします。
ご家族や親しい方々でゆっくりと最後のひとときをお過ごしいただける「家族葬専用ホール」です。想いを大切に、小さくても心のこもったお見送りの時間を提案いたします。

レジデンス高岡寮に新しく 食堂をオープンします



ご利用者さまにもっと喜んでいただけるように、新しく**ピュッフスタイル**の朝食をご提供いたします。おいしく、楽しく、一日のスタートをお食事でサポートいたします。さらに、カフェ&バーも併設し、いつでも気軽にお立ち寄りいただける空間をご用意いたします。ぜひご期待ください!

※写真はイメージです

この春、メグリアが新しく変わります



お買い物がもっと便利に!

エムパーク店、藤岡店で「セルフレジ」でのお会計を始めました。



セルフレジは組合員さまご自身で商品登録とお会計を行っていただくレジです。



やってみよう

カンタン操作!

画面と音声でやさしくご案内



ワクワク

楽しい!

自分のペースでピッ!とお会計
お子さまと一緒に
楽しくピッ!



便利

お支払いがスムーズ

クレジットカードは
タッチ決済でピッ! 二次元コード
決済、交通系ICカードもピッ!



SDGs

電子レシートでSDGs

メグリアアプリで
電子レシートを設定すると
紙のレシートを節約できます。



本店、三好店、はなぞの店にも4月中に導入を予定しております。



さらに、お店のすべてのレジで交通系ICやQUICPay・iDが使えるようになります



大切なお知らせ

お買い物レシートの表記が変わります

これまで商品ごとに計算していた消費税を「**本体価格の合計**」に対して計算する方式に変更させていただきます。
それに伴い、現在レシートの明細は税込み表記をしておりましたが、4月21日(火)より順次本体表記に変わります。

※1円単位の端数処理の関係でこれまでの合計金額と比べて金額の差がわずかに生じる場合がございますが商品の価格自体が変わるものではありません。あらかじめご了承ください。

この春、メグリアが新しく変わります

メグリア
本店

食品フロアが

2026年4月下旬に食品フロアがリニューアルオープンします。

お野菜・お魚がもっと新鮮に!!



お野菜

市場から店頭へ並ぶまでの時間を短縮。新鮮なお野菜をお届けします。



お魚

担当者が直接市場に足を運び厳選した、新鮮なお魚をお届けします。



もっと簡単・種類豊富に!!

忙しい日でもすぐできる! レンジで簡単おかず

簡単なのに主役級! レンジでサッと調理ができて、欲しい時にすぐにおいしい。個食サイズで準備も片付けもとっても楽チン♪ 毎日の食卓をもっと便利に手軽に楽しめる一品です。



冷凍食品コーナーがさらに充実!

冷凍食品コーナーが1.5倍に拡大! 忙しい毎日をサポートします

一つで色々楽しめる「ワンプレート冷凍食品」や人気の「冷凍パスタ」のラインナップも豊富に♪ 「時短」と「満足」を叶える冷凍食品コーナーにぜひご期待ください!



惣菜コーナーの品揃えがさらに充実!

店内で香ばしく炒めた手作りの本格チャーハンや、店内のせいろでふっくら蒸した小籠包や焼売、お酒のおつまみにピッタリの手作り鶏大根など、専門店さながらのこだわり惣菜が新たにラインナップ! 毎日選ぶのが楽しくなるお惣菜を種類豊富に取り揃えます。



※本ページの掲載写真は一部イメージです

リニューアル!



もっと変わるメグリア本店にご期待ください!

!もっとおいしく!楽しく!!



店内加工の贅沢な フルーツスイーツ登場

産地と品種を厳選した旬の生果実を店内で加工し、フレッシュなフルーツスイーツに仕上げます。切りたてだからこそ味わえる、みずみずしい食感と豊かな香りをお楽しみいただけます。



店内手揚げ天ぷら

こだわりの食材を生素材から店内で丁寧に手揚げ調理します。揚げたての香ばしさと、素材のみずみずしさが際立つ“できたてのおいしさ”をお届けします。



バイヤーセレクトコーナー

近隣では手に入らない、こだわりの商品を取り揃えます!



季節限定の清酒、焼酎からリキュールまで豊富な品揃え



奥三河の蔵元〈関谷醸造〉



〈一例〉「愛知丸ごはん」

愛知県唯一の水産高校〈三谷水産高校〉の生徒さんが実習で実際に釣ったカツオを使用した製品です。

銘店

地元の製菓店のお菓子を取り揃え、さらに充実!

創業170年
老舗御菓子所〈まつ月〉の「茶々包み」季節のカステラ



豊田土産の代表〈つたや製菓舗〉の「幸せのくらうん最中」

地元こだわった銘菓コーナーや店舗限定の商品など、さらに充実してパワーアップします!



内容はほんの一例です。新しく加わる商品にぜひご期待ください!

2Fフロアも「もっと楽しく」「もっと快適に」リニューアルしました!

無印良品 3月6日(金)

オープンしました!

着心地の良いウェアや、素材にこだわった食品、そして使い勝手を考えたシンプルで機能的なステーションナリーやキッチン用品・家具まで暮らしのまわりのものすべてが揃います。ぜひお立ち寄りください♪



より快適に過ごせる休憩所

ユニクロ横、エスカレーター前に休憩所を移設いたしました。より静かで落ち着ける空間でお過ごしいただけます。



この春、メグリアが新しく変わります

メグリアポイントがもっと貯まる!使える!

お支払い方法により貯まるメグリアポイント数が異なります

4月24日(金)予定

本体 **200円** ごとに

オリジナル電子マネー

メグリアPay 2ポイント

いつでも
2倍発行!
1番お得!

※メグリアのお店・一部専門店で利用可能です。

今お持ちのメグリアカードにチャージして使える!

皆さまへお願い

メグリアPayについては、法令による情報提供事項のシールを店頭にて配布いたします。ご利用にあたり、メグリアカード裏面に貼付いただきますようお願いいたします。

店舗にてチャージ
いただけます



ポイントを
お得に貯めるなら
**メグリアPayが
おすすめ!**



現金の場合 **1ポイント**

本体 **400円** ごとに

新 クレジットまたはバーコード決済等の場合 **1ポイント**

ポイントが貯まる
対象のサービス

お店 宅配サービス リフォーム エクステリア カー用品
便利屋サービス 福祉用具 葬儀 仏具 ※一部対象外がございます。

貯まったポイントは1ポイント1円でいつでも利用可能

- ◎ポイントを利用する際は、レジ係員・セルフレジサポート係にお申し出ください
- ◎ポイント変動日(付与・利用)から1年間有効です

現在お持ちの500ポイントに満たないポイントは自動的に新ポイント制度に引き継がれます

メグリアアプリ誕生!

4月24日(金)予定

とっても
便利!



メグリアアプリでできること

- 1** メグリアカードと連携してカードレスに
お手持ちのメグリアカードは、組合員証のため大切に保管してください。
- 2** メグリアポイントが**貯まる・使える**
お支払い方法により貯まるメグリアポイント数が異なります。
- 3** 電子マネー**メグリアPay**でかんたん決済
メグリアカードと同様にアプリでお支払い・チャージができます。
- 4** **お買物履歴**をスマホで確認
電子レシートで13ヶ月分ご確認いただけます。
- 5** **チラシ**が見られる
いつでもどこでもチラシをご確認いただけます。
- 6** **お買得情報**をお知らせ
プッシュ通知ONでお買得情報をお知らせします。



※写真はイメージです。

初めてのアプリ会員登録で特典をご用意中!お楽しみに

食堂

これから始まる新生活を食事から
 健康をサポートいたします

ご入社おめでとうございます

至福の一品

食材へのこだわりを詰め込んだ一品をぜひお楽しみください。



牛肉100%のジューシーなメンチカツを味わえる一品。トマトとチーズの風味豊かなチキンロールカツを一皿に盛り合わせ、ボリューム満点に仕上げました。

ビーフメンチとチキンロールカツ
 ~デミソース仕立て~



北海道産の生乳を使用した、花畑牧場のモッツァレラチーズが味わえる一品。ベーコンのうま味と濃厚なトマトソースが相性抜群です。

花畑牧場のチーズをのせたベーコンのトマトスパ



4月 提供 生活習慣病予防の日

リコピン(トマト)はストレスにより低下する免疫力をあげる効果が期待できます。トリプトファン(たまご)は幸せホルモンの材料となり、精神の安定に貢献してくれます。

トマト酸辣湯麺(サンラータン麺)



5月 提供 地産地消

愛知県産
 食材

小麦(麺)・豆腐
 茄子・玉ねぎ・あさつき

香ばしく炒めた焼きそば麺と、旨味と辛味が効いた麻婆豆腐の組み合わせが相性抜群です。

麻婆焼きそば

※食材の産地が変更になる可能性があります。

売店



※写真はイメージです。

ご入社おめでとうございます。

売店では、懐かしいお菓子から新発売の商品まで幅広く取り揃え、皆さまの日々の活力・リフレッシュにつながるよう応援してまいります。

また、ご自宅で役立つグッズやおいしいラーメンセットのあっせん販売、小さな会合でのお菓子の準備や土日のイベントに向けたキッチンカーの手配等、幅広いサービスを承っております。ぜひ一度売店へお立ち寄りくださいませ。心よりお待ちしております。

セレモニー（葬祭）からのお知らせ



2026
人形供養祭

開催日

5/21(木) 前山ホール | 7/22(水) 越戸ホール | 9/7(月) 藤岡ホール

全トヨタ労連 契約施設/トヨタ生協直営のメグリア セレモニー

AM9:00~AM9:50 (AM9:50/受付終了)

宗教者によるお勤め AM10:00~(20分程度)

対象品

雛人形・五月人形・市松人形・フランス人形・ぬいぐるみなど
「顔のある」各種人形

※お持込みの品は、お1人様ビニール袋3袋程度でお願いいたします(90Lサイズ)

対象外品

雛壇、ガラスケース、人形の付属品(金属部・ぼんぼり 他)はお引き受けできません。*木箱や段ボール箱などの包みはお持ち帰りください

メグリア互助会会員様

当日、メグリア互助会へご加入の方
(ご加入時には通帳及び銀行印をご持参ください)

■互助会会員様以外の方…¥1,000

参加
無料



葬儀相談、互助会加入手続きは各ホールにて随時承っております
各イベントの詳細は、ホームページにて告知します。www.megliasougi.jp/

お問合せ



メグリアセレモニー【受付時間】9:00~17:30

0120-105-912

サービスステーションからのお知らせ

車に関することなら何でもおまかせの
直営ガソリンスタンド

車検、
タイヤ交換等、
承ります。



おすすめ
ポイント

【組合員特典】

燃料給油で
ワックス洗車が無料!

大切な愛車を
ピカピカに!



平和・山之手・豊栄・元町の
直営サービスステーションで実施中!

※ガソリン・軽油、軽自動車15L・普通自動車20L以上
※拭きあげはセルフサービスです

車に関する
取り扱い商品は
こちらから



メグリアのイチオシ良品 vol.36



枝豆 枝豆は完熟前的大豆を収穫したもので、
ほんのり甘く柔らかな食感が特徴の野菜です。

大豆と同様にタンパク質やビタミン類、食物繊維が豊富です。また枝豆には、大豆には含まれないビタミンCやビタミンKも含まれています。

ビタミンC 疲労やストレスの緩和、免疫力を高めたり、シミそばかすを予防

ビタミンK 骨や血管の健康維持、抗酸化作用

更に、メチオニンという、肝臓のアルコール分解を助け、二日酔いを予防する効果のある栄養素を含んでいて、お酒のおつまみにピッタリです!

生産者からのコメント

台湾産は一般的な国内品種(北海道産)より比較的粒が大きく食べ応えがあります。実は品種も緑色が鮮やかで、日本で馴染みがあります。台湾南部の工場直営農場で栽培された、緑光系の枝豆を収穫後、6時間以内に凍結した鮮度の良い冷凍枝豆です。塩味が付いていますので、解凍するだけでそのままお召しあがりいただけます。冷凍の枝豆も生とほぼ変わらない高い栄養価を保持しています。ぜひ、手軽に使える冷凍枝豆をご賞味ください!



いつから
食べられてるの?



枝豆は、江戸時代から夕涼みのお供として親しまれていました。当時はもちろん日本酒と一緒に。現代ではビールのお供として定番ですが、実は江戸の昔から「おつまみ界のエース」だったんです!

枝豆だけに…豆知識O×クイズ

- ① 冷凍すると栄養価が大きく下がる
- ② 枝豆は日本だけで食べられている
- ③ 枝豆の茹で時間は長ければ長いほどおいしくなる
- ④ 枝豆は収穫後、時間が経つほど甘味が増す
- ⑤ 枝豆は夜に食べると太りやすい

答え

- ① × 冷凍しても栄養価はほとんど変わらず、旬の味を長く楽しめるのが魅力!
- ② × いまや「edamame」として世界中で人気! 特にアメリカではヘルシースナックとして大人気だよ
- ③ × 茹ですぎると風味が飛んじやう! 2~4分がベストと言われてるよ
- ④ × 逆に、収穫後はどんどん鮮度が落ちて甘みも減っちゃう
- ⑤ × 枝豆は低GIでタンパク質も豊富。夜のおつまみにもぴったり。ただし、食べ過ぎにはご注意ください!



【料理・レシピ】トヨタ生協 管理栄養士

「枝豆コロッケ」は、枝豆の甘さとホクホクしたじゃがいもの相性が抜群！枝豆の緑が映える、いつもとひと味違うコロッケです。「ずんだ大福」は、もちもちの求肥に甘いずんだがたっぷり詰まった一品です。ずんだはすり潰し加減により食感が変わります。お好みの食感を探してみてください。

枝豆コロッケ

〈1人分〉エネルギー:302kcal 塩分:0.7g



■作り方

- ① 冷凍枝豆を解凍し、枝豆の皮と薄皮をむく。
- ② ボウルに①を入れ、すりこぎで潰す。※潰し加減はお好みで
- ③ じゃがいもは洗って皮を剥き、火が通りやすいようにカットする。
- ④ じゃがいもを耐熱容器に入れてラップをして電子レンジ500Wで3分加熱する。(火が通って柔らかくなるまで加熱する)
- ⑤ 熱いうちにじゃがいもを潰す。※潰し加減はお好みで
- ⑥ ②と⑤を混ぜ合わせ、塩こしょう、コンソメ顆粒、砂糖を加えて混ぜ、好みの形に成型する。(1個約40g)
- ⑦ ⑥を薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- ⑧ ⑦を170℃の油で時々ひっくり返しながら揚げる。
- ⑨ お皿に千切りのキャベツ・人参、トマト、⑧枝豆コロッケを盛り付ける。

材料

1人分
(3個)

冷凍枝豆	60g	溶き卵	12g
じゃがいも	60g	パン粉	適量
塩こしょう	少々	油	適量
コンソメ顆粒	1.5g	キャベツ(千切り)	20g
砂糖	3g	人参(千切り)	3g
薄力粉	適量	トマト(くし切り)	1/8個

ずんだ大福

〈1人分〉エネルギー:162kcal 塩分:0.2g



■作り方

【ずんだあん】

- ① 冷凍枝豆を解凍し、枝豆の皮と薄皮をむく。
- ② ボウルに①、砂糖、塩を入れ、すりこぎで潰す。
※潰し加減はお好みで
- ③ ずんだを2等分にわけて冷蔵庫で冷やしておく。(1個約20g)

【求肥】

- ④ ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加え混ぜる。
- ⑤ 白玉粉が溶けたら砂糖を加えて混ぜる。
- ⑥ ⑤を電子レンジ500Wで90秒加熱する。
- ⑦ よく混ぜて固まってきたら、水あめを加えて混ぜ合せ、電子レンジ500Wで1分加熱する。
- ⑧ バットに片栗粉をひき、その上に⑦のをせ2等分にして伸ばす。
- ⑨ ③のずんだをのせて包み込み、口を閉じて形を整える。
- ⑩ いちごを薄切りにして盛り付ける。

材料

2人分
(2個)

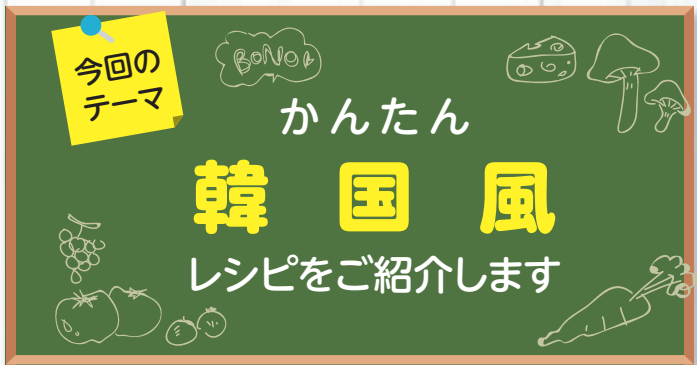
(ずんだあん)	(求肥)	
冷凍枝豆	白玉粉	40g
砂糖	水	65ml
塩	砂糖	25g
	水あめ	3g
	片栗粉	適量
	いちご	1個





おうちごはん

home made cooking



ヘルシー

鶏むね肉チャプチェ

(ペンネーム S.H)

材料 2人分

- ・鶏むね肉 1枚
- A
 - ・玉ねぎ 1/2個
 - ・人参 1/3本
 - ・しめじ 1/3株
- ・ごま油 大さじ1/2
- ・春雨 40g
- ・ニラ(またはネギ) 1/2束
- ・鶏がらスープの素 小さじ1
 - ・酒 大さじ1
 - ・砂糖 大さじ1
 - ・醤油 大さじ1
 - ★ おろしにんにく 小さじ1
 - ・おろししょうが 小さじ1
 - ・コチュジャン 小さじ1
 - ・水 150cc

作り方

- ① 鶏むね肉の皮をはがして1cm幅の細切りにする。厚みのある部分は横半分にしておく。
- ② 玉ねぎは薄切り、人参は細切り、しめじは石づきを取りバラし、ニラは4cm幅に切る。(ネギなら斜め切りにする)
- ③ 熱したフライパンにごま油を引き、肉がくっつかないように炒めて色が変わってきたらAを

入れて3分ほど炒める。

- ④ 具をフライパンの端によせて、中央に春雨を入れ、★の調味料を全て混ぜて入れたら、フタをして春雨が柔らかくなるまで3分ほど煮る。
- ⑤ フタを取り、ニラ(またはネギ)を入れて、しんなりしたら完成。

POINT 鶏皮をはがすことで油も少なくヘルシーです!

超カンタン

チーズ入りチヂミ

(ペンネーム kiki)

材料 2人分

- ・ニラ 1/2束
- A
 - ・薄力粉 大さじ3
 - ・片栗粉 大さじ1
 - ・鶏がらスープの素 小さじ1
 - ・塩 少々
 - ・水 80cc
- ・ごま油 少々
- ・とろけるチーズ 1~2枚

作り方

- ① ニラは3~4cmに切る。
- ② ボウルにAを入れたら、ニラを加えて混ぜる。
- ③ 熱したフライパンにごま油を引き、中火で加熱し②を入れ、上にとろけるチーズをのせて焼く。
- ④ こんがり焼き目がついたら

裏返して、全体に火が通るまで焼いて完成。

POINT お好みで人参やキムチを入れても美味しいです!!

POINT 外はポン酢・ごま油を混ぜ合わせお好みでラー油を入れてください



募集 あなたの「おうちごはん」を教えてください!

次回夏号のテーマ

夏を乗りきる!スタミナレシピ

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。





お便りひろば

テーマ 「春と聞いて思うこと」ほか

春 はひつじの赤ちゃんの季節。愛知牧場に3月~4月に行くと、かわいい小さな赤ちゃんひつじが見られることがあります。赤ちゃんひつじは鳴き声も高くとてもかわいいです♡♡もちろん四季折々の花畑も素敵です。(みき)

毎 年、春になるとトヨタ自動車本社周辺の桜を見に行きます。特におすすめは、トヨタ会館の立体駐車場2階の入口付近です。トヨタ自動車本社の建物が背景になり、写真スポットにも良いので是非お出かけしてみてください。1階は、地下の様になっています。(I.M)

温 暖化と異常気象で、日本も四季ではなく二季になってきていますが、とても短い春を大事に楽しみたいです。♪春よこい早くこい〜♪の歌も昔懐かしい思い出!!桜が大好きな私、心おきなく楽しめます。(かぼちゃん)

高 校を卒業し、県外に就職しました。当時は斉藤由貴・菊池桃子・尾崎豊の卒業がよくテレビ・ラジオから流れており、今でも聞くと当時のことを思い出します。今は豊田に戻ってきましたけど、我が春の思い出です。(リョウ)

メ グリアに来るパイナップル(クレープ屋さん)のクレープを食べながらお花見したい… 他にもはないパリパリのクレープを求めて、メグリアに行ってしまう。(あーちゃん)



(しおり)



(キーちゃん)

Q & A 自由に! 気ままに! 質問コーナー

春号のテーマ

愛知県内で春のお出かけに おすすめのスポット

刈谷市の**フローラルガーデンよさみ**です。駐車場無料で広い。花の種類も多く桜も河津桜やソメイヨシノなどきれいに並んでいて、中央に幼児さんでも走り回れる芝生スポット、遊具、サボテンの部屋、とても鑑賞しやすい良心的な公園です。近くにある**ミササガパーク**もバラと芝桜が5月には咲き、おすすめです。(ましゃえつ)

柳川瀬公園のまわりをウォーキングします。春になると桜が咲き柳川瀬緑道にある水場の中の魚(フナ)は寒い時期はじっとして出てこないのですが、水温が上がると泳ぎ回ります。更に緑道に沿って流れている人工的な小川でカルガモを見たこともあります。(Y・K)

やっぱり**岡崎城**へ行くべき!桜とお城の風景はとてもステキです。家康誕生の地、岡崎城へ是非来てくださーい!!(M.H)

みなさんご存じ**鞍ヶ池公園**ですが…その中の“**四季の古里**”というエリア。ここは少し高台になっているので人も少なくとも静かで手入れの行き届いた花壇もあり、花がたくさん咲いています。のんびり過ごしたい方には是非おすすめです。(みーばば)

藤岡地区にある**愛知県緑化センター**。桜と雪柳と空(ピンク、白、青)唯一無二の空間はとても素敵です。おまけに駐車場料金等無料です。広々としたセンター内でゆったりと楽しめます。(さちぼよ)

そりやもちろん**水源公園**。新人の頃、場所とりでブルーシート敷いて看板立ててから出勤しました。会社おわりに皆で宴会楽しかったです。桜は本当に見事です。今は整備されてるので車で通り過ぎるだけでも楽しいです。あ〜早く春が来ないかな〜!!(まるちゃん)

Q & A 次回のテーマ

休日はどのようにお過ごしでしょうか? (T.M)

このコーナーでは、読者の皆さまに聞いてみたい事を大募集しています! また、質問のお返事もどしどしお寄せください!





メグリアのSDGsアクション vol.11



水素トラックで未来を運ぶ！

この度、トヨタ生協は豊田市と「給食配送車におけるFCトラックの導入実証に関する協定」を締結しました。トヨタ生協が配達を担う「東部給食センター」に水素で走るトラックを導入し、給食配送に活用していきます。

水素は、地球にやさしいクリーンなエネルギー。走ってもCO₂を出さない、未来のクルマです。この取り組みを通して、子どもたちが「水素社会」について楽しく学び、環境やエネルギーのことを考えるきっかけになればと願っています。

また、トヨタ生協には水素ステーションを豊田市豊栄町の豊栄スタンドに併設しております。ステーションで水素を製造しており、営業時間であればいつでも充填いただけます。

豊田市が目指す「世界で一番水素をつかえるまち」の実現に向けて、トヨタ生協も持続可能な社会づくりを進めています。



1月28日に太田市長、新実理事長をはじめ各関係者が参加して水素トラックの出発式が行われました



豊栄スタンド水素ステーション



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？

メグリアのお惣菜を持ってお花見しよう♪



※答えはP11下段

メグリアクイズ

Q A

○の文字を答えてください

店内加工のフレッシュな

フルーツスイーツは

果物屋の○○○○

※ヒントはP5

投稿募集中!

おうちごはん、お便りひろば、自由に!気ままに!質問コーナー、メグリアクイズ

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」「自由に!気ままに!質問コーナー」
「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円がもらえる!

次号「お便りひろば」の投稿テーマ

夏と聞いて思うこと、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「自由に!気ままに!質問コーナー」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 0565-28-4826
e-mail: johoshi@meglia.or.jp
【お問い合わせ】TEL 0565-28-4818

締切

4月30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