

デポー浦和通信 No.55

生活クラブ生活協同組合
デポー浦和支部運営委員会
2025年1月27日発行

デポー浦和(2024年12月末現在)組合員数 1743世帯 | 日平均来所者数 271人 | 回平均利用金額 3997円(12月実績)

ぶり 鯿、さばきます 【お魚講座】

～参加者募集中～



年末予約で大好評の「黒瀬ぶり」
当日半身フィーレを鮮魚コーナー
の名物リーダーがさばきます。
さばいた後は**お刺身、切り身など
ぶりを余すことなく調理します。**
さばき方を学び、試食をしながら
魚のメニューを増やしましょう♪



鮮魚の母・室岡さんが、煮物などの
家庭の味をお披露目します♥



日 時	2月4日(火) 10:30~12:30
場 所	岸町公民館2階 調理室
講 師	デポー浦和鮮魚担当リーダー・室岡さん
持 ち 物	エプロン、三角巾、ふきん
参 加 費	300円
申込方法	① 下記申込書をレジスタッフまで ②  depoturawa.event@gmail.com ⇒メール申込は本文に申込書と同文をご記入下さい

参加申込・
託児メ切
▶2/2(日)

★お子さん連れ
歓迎★



きりとせん

2/4(火) お魚講習会

組合員氏名【 】 組合員コード【 】
電話番号【 】 男の子・女の子
託児希望の方【お子さんの名前と性別： / 【年齢： 歳 か月】

冬限定★ 紹介キャンペーン!

2025年3月31日まで



組合員のあなたが、生活クラブ未加入のお友だちを紹介するとチキンナゲット200gをプレゼント♪
デポー店頭で紹介カードをお渡しします。
レジスタッフまでお声掛けください!



組合員



未加入のお友だち

「ぶりの南蛮漬け」



デポー盛り上げ隊
★オススメレシピ★

<材料> 4人分

・調理用合わせ酢	1カップ
・ぶり	3切れ
・料理酒しょうが	大さじ1
・玉ねぎ(千切り)	1/2個
・人参(千切り)	1/4本
・ピーマン(細切り)	1個
・唐辛子(輪切り)	1本
・小麦粉	大さじ1.5
・なたね油	適宜

<作り方>

- ①ぶりをひと口大に切り、料理酒をぶり、小麦粉をまぶす
- ②フライパンになたね油を熱し、①を揚げる
- ③②をパッドに並べて、玉ねぎ、人参、ピーマン、唐辛子を上に散らし、調理用合わせ酢を回しかける。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて味をなじませる

お知らせ

★わくわく市・フードドライブ
古着リサイクル開催★
日時：2月8日(土)

10時半～16時

(変更時はSNS・店内掲示でお知らせします)

出店予定者一覧

- ・ヘッドマッサージ
- ・フレンズNET(シフォンケーキ)



「もったいないからありがとう」「お菓子
すくい」コーナーもお楽しみに♡

▶次のわくわく市は・・・

3月8日(土)の予定です♪

★ちらしまきウォーキング参加者募集★

日時：2月1日(土) 13時

場所：デポー店舗前集合

※ちらしまき参加者にはお礼があります♪

※マンションちらしまきは1セット100枚～お願いします

下記申込書をレジスタッフにお渡しください。安島よりご連絡します



※きりとせん
×切1/30(木)◆マンションちらしまき申込書◆

- ・マンション名
- ・上記住所
- ・世帯数(チラシの枚数) 枚
- ・組合員名
- ・組合員コード
- ・電話番号

「集金メールの配信」「集金引落日のお知らせ」

1月購入分の集金メールは、
2月17日(月)頃に配信します
集金引落日は2月26日(水)です



「生活と自治」のお渡しは
2月15日(土)日頃の予定です

※店頭で配布中の季節品カタログもリサイクル
しています。返却はレジスタッフへ♪



デポー浦和の
お得情報は左へ
予約は右です⇒

