# デポー浦和通信 Vol.68

生活クラブ生活協同組合
デポー浦和支部運営委員会
2026年11月16日 発行

デポー浦和（2026年10月末現在）組合員数世帯：1844世帯／一日平均来所者数：235人／一回平均利用金額：3,145円（10月実績）




## デポー浦和の「Rびんシール」活動３周年！



Rびん回収率

25.0%
(2023年9月分集計)

58.7%
(2026年9月分集計)

デポー浦和支部の組合員活動として、2023年11月から、回収して繰り返し使う「Rびん」の消費材の蓋にシールを貼る取り組みをスタートしました。今月で取り組みを始めてから丸３年が経ちました。組合員皆様のご理解とご協力により順調に回収率が上がってきています！
いつも本当にありがとうございます！

容器包装のリユースとリサイクルにより、生活クラブ全体で**年間750～850万円程度の節約**になっています。
回収率の低下は、価格の上昇につながる恐れもあります…

**目標回収率は 80%！**
**引き続き、ご協力をお願いいたします！**

### デポー浦和で回収しているRびんの種類




11/28まで
回収率UP
キャンペーン中！
応募フォームは
こちらから




### Rびんの返却は、お店の前の回収BOXへ♪




### お願い

**デポーで回収していないものは、回収BOXに入れないでください！**

仕分け作業が店舗スタッフの大きな負担となっています。対象外の物を持ってきてしまった場合は、置いて帰らず、必ずお持ち帰りください。




びんの返し方などグリーンシステムの詳細はこちらのページでご確認いただけます。

# 【開催報告】11/5(木)
# 丸鶏の焼き方＆鰤の捌き方講座・試食会

**会場：生活クラブ埼玉本部／参加者１５名**

年末年始の手作り豪華なご馳走は、ハードル高いものですが、今回は丸鶏と鰤半身の簡単な調理法を教えて頂きました。こんなご馳走が思ったより簡単に出来て、クリスマス&お正月に是非、チャレンジして家族を驚かせたくなりました。




**①骨付き生丸鶏のオーブン焼き、2種**

- スパイス&ガーリックソルトとオリーブオイルを揉み込み、豪華に焼き上げたローストチキン
- 上記手順に➕冷凍のドライカレーピラフをお腹に詰め込んだ丸焼きチキン

ポイントは、デポーで揃うスパイスと冷凍ピラフで、どちらも本格料理に様変わりすること♪

**②黒瀬ぶり半身の捌き方実演と3品**





- 鰤刺身（背、腹部分）
- ブリしゃぶ（大トロ部）
- ブリのあら汁（アラ、カマ、皮部）

年末には更に価格upするので、早期予約がお得とのこと。部位毎、余す事なく使い切る方法を伝授頂きました。切り身にして冷凍しておけば、焼き物や煮付けに。養殖なので、アニサキスも心配ありません。安心して刺身で頂けると知りました。

参加者さんからは、試食交流時に外せない推し商品も伺え、年末年始、いつもと違った料理がテーブルを彩りそうです。

(デポー浦和支部委員・後)




## お知らせ

## ★十二日まち★

調神社のお祭りに合わせて、
デポー店頭でも、焼き鳥や焼きホタテなど
美味しいものを販売します

**日時：12月12日(土) 10:30～19:00**

(変更時はSNS・店内掲示でお知らせします)

当日、店舗前の道路は交通規制が
かかりますので、ご注意ください。

**▶次回のわくわく市は・・**
**１月9日（土）の予定です**

## ★年末年始のデポー開所カレンダー★

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12/20 | 21 | 22 | 23 特別開所 | 24 | 25 | 26 |
| | | クリスマス用品受渡日 | | | | |
| 27 | 28 | 29 | 30 特別開所 | 31 休 | 1/1 休 | 2 休 |
| お正月用品受渡日 | | | | | | |
| 3 休 | 4 休 | 5 休 | 6 初売り | 7 | 8 | 9 |

## 「集金メールの配信」・「集金引落し日のお知らせ」

10月購入分集金メールの配信は**11月16日(月)頃です**
**集金引落日は11月26日(木)払込票の方は25日(水)まで**

「生活と自治」は**１１月23日(月)**
頃からお渡ししています
ご不要になった季節品カタログもリサイクル品として回収中！返却はレジスタッフまで♪

LINE デポー浦和の
←お得情報は左
LINE予約は右→

Instagram

デポー通信
カラー版は
こちらから➡