

2026年3月号

デポー越谷だより



▶ 1月度報告

2026年2月23日発行

◇組合員数 1,594 名◇供給実績 1,664 万円◇一日平均利用者数 188 名◇一回平均利用額 3,837 円

食卓
健康
応援

3月4日はデポー越谷の誕生日。4周年を迎えます。組合員の様々な場面での活動やイベントワークに支えられ、デポー運営がすすめられました。感謝いたします。5年目もさらに元気に笑顔でがんばります。

おかげさまで 4周年

おいしいたのしい企画が詰まった 3日間

投票してください

4th anniversary

大感謝祭

お値打ち品が満載！お気軽にお立ち寄りください

3/6 金 FRI 15:00~18:00

7 土 SAT 10:30~15:00

8 日 SUN 10:30~15:00

愛 されて〇〇

愛してやまない、安心こだわりの生活クラブの消費材の、おすすめ・気になる、食べてみたいものは何ですか？

2/16~2/28 シール投票を各部門で行います。周年祭に結果発表があります。上位になったものがお買い得になる予定です。

(*入荷状況により変更する場合があります)

- 平牧三元豚オーダーカット
- ケチャップ生産者コーミ来所
- くじ付き青果お楽しみセット
- 平牧工房加工肉お楽しみセット
- マグロ解体&即売会
- 餅つき(ふるまい)
- ごますり体験&マイふりかけ作り
- 丹精国鶏特別部位販売
- 草加チャヴィペルトの野菜試食

- 栃木開拓牛オーダーカット
- マグロ丼&海鮮丼
- 国産牛 BBQ 炭火焼試食
- せんべい焼体験
- 味輝パン来所
- 沃土会

~3日間~
感謝セット
青果、果物お楽しみセット
など、お買得品がいっぱいあるよ！

みんな来てねー♡



消費材紹介

3/9(月)~15(日) ニューオークポフェア

対象品目

- ・生スパゲティ
- ・生マカロニペンネ

5% OFF

生パスタ・スパゲティは水分を含んでいるので、茹で時間は3~4分と短時間です。もちもち食感があり、ソースと絡みやすいのが特徴です。

生ペンネアラビアータ

【材料】(2人前)

生ペンネマカロニ	200g
トマトソース	150g
にんにく	2片
オリーブオイル	60g
鷹の爪	2本
塩コショウ	適量

- 【作り方】
1. 生ペンネマカロニを茹でる。(生タイプなので3分間)
 2. フライパンにオリーブオイルを入れにんにくと鷹の爪を入れ過熱します。にんにくの香りが
 3. トマトソースを加えて加熱し、塩コショウで味を整えます。(オイル分と水分が乳化するようにしてください。)
 4. 茹で上がったペンネマカロニを加えて軽く合えたら出来上がりです。

デポー越谷支部大会に参加しよう

第4回デポー越谷支部大会 議案書

開催日時：2026年3月4日(水)

時間：10:30~11:00

開催場所：生活クラブ生活協同組合 豊谷センター (越谷市大間野町1-21-2)

生活クラブ生活協同組合 正部 越谷支部

- 日時：3月4日(水) 10:30~11:00
 - 生活クラブ越谷センター (越谷市大間野町 1-21-2)
- 支部大会は活動報告、活動の方針を決定する重要な大会です。
- ・大会への直接参加
 - ・書面議決書の提出
 - ・web 決議
- いずれかにて参加しましょう！