

2025年2月号

デポー越谷だより

▶12月度報告

2025年2月3日発行

◇組合員数 1,558 名◇供給実績 2,675 万円◇一日平均利用者数 209 名◇一日平均均利額 4,741 円

来月には3周年を迎えます。これまでの経験を活かしつつ、原点に立ち戻り、デポーの魅力を変えて伝えたい！地域にデポーの輪が広がって行くよう、組合員の皆さんと共にすすめていきます。

注目!



消費材キャンペーン

めざす未来がある消費材

どんな原料と製法でつくるか、一つひとつ組合員と生産者が対話を重ねつくられた消費材。みんなで食べることで、社会にもちょっといいことができるのが魅力的なベーシックな品目『L's (エルズ) 選定品』を中心にお届けします。消費材のストーリーを探ってみませんか! ~3/2(日)まで週替わりで登場します。この機会に試してみませんか



10%OFF



L's選定品は、みんなで選んで、みんなで利用するサステイナブルな消費材なんだね

無添加だし&スープ 飲み比べ試飲会

温かい鍋や麺類に出番の多いつゆやだし。素材の味を生かした出汁や、生活クラブ人気のスープが試飲できます!

2月 8日 9日 10:30~15:00

※期間外は、花火中止となります
※要予約・要申し込みです

デポーの鮮魚はこんなところ

デポーで魚を楽しみませんか!

デポーの魚は

- ・毎週、月・木・土、大宮市場より直送されます。入荷日は『鮮魚の日』として早朝に市場から仕入れた鮮魚が並びます。
- ・国内産を第一優先とし、鮮度を重視します。
- ・天然の魚を中心に、天然で賄えない場合は、素性(産地育て方・餌)を確認したうえで養殖魚を取り組みます。
- ・養殖魚は給餌、投薬方法に関する情報開示・生産基準が明らかで、管理や点検(トレサビリティ)が可能であることを必要とします



おいしく召し上げていただきましょう



刺身盛合せの注文も承ります。

- 月曜日 たこ特売
- 火曜日 鮭特売
- 木曜日 フレッシュタイムセール 13時まで
よりどり 10%OFF
- 金曜日 ちょこっとにぎり
- 土曜日 生本マグロ入荷
- 日曜日 お楽しみ刺身盛合せ



にぎりや巻物も 生本マグロ! 旬の魚! あるよ

始まるよ!



夕暮れ焼き物市



1/28(火)から
毎月第4火曜日
15時~18時

やきとり	もも	150円(税込)
	レバー	150円(税込)
	つくね	200円(税込)
焼きトン		200円(税込)



火曜日のお楽しみが一つ増えました。いろいろ焼いていこー! バージョンアップを目指します

