



新規加入された組合員さん…53名(2021年7月20日現在)

現在の組合員総数…8,582名(前年対比101.0%)

グリーンコープでんき 契約件数…97名(前月+1名)

グリーン電力出資金 申込人数…232名(2021年5月末現在)

申込件数…244件(2021年5月末現在)

発行：グリーンコープ生活協同組合理事会 出雲市斐川町荘原 2230-1 TEL0853-73-8010 FAX:0853-73-8013



自然エネルギーで暮らしませんか？

みどりの地球をみどりのまま、子どもたちに手渡すために
原発のない社会を私たちの手で実現しましょう！
いのちに寄り添う“グリーンコープでんき”、お届けします。
持続可能な未来を創る電気です！



グリーンコープでんきを選んで
地球にやさしい暮らしをしよう！

持続可能な
未来へつながる



グリーンコープでんき



原発フリー

- ◆電源を特定して供給しています。
(どこの発電所の電気なのかが明確)
- ◆大手電力会社の「常時バックアップ電力」
や市場の電気は使っていません。

安定供給 で安心

- ◆大手電力会社と同じ送電線を使って電気を供給しますので、停電の不安はありません。
- ◆なお、送電線は共通でも、電源を特定しているの、「原発フリー」の電気。だから、市場動向によって電気料金変動することはありません。

排出ゼロ 二酸化炭素

- ◆グリーンコープでんきは地球温暖化の原因となる二酸化炭素を排出しません。

<電気事業者別排出係数一令和元年度実績
(環境省・経済産業省公表)>

手続 カンタン

- ◆切り替えのための工事は原則不要です。
- ◆現在、契約している電力会社への連絡は不要です。

「従量電灯プラン」からの切り替えは簡単！電気の品質・安全性も全く問題ありません。料金だって変わらない！まずはシミュレーションしてみましょう。

グリーンコープでんき 検索 🔍 ← ホームページへ！



9/20から秋の
キャンペーンが
始まっています！

グリーンコープでんきのお問い合わせ・資料請求

1 **フリーダイヤル**
月曜日～金曜日(9:00～17:00)

☎ **0120-932-679**

2 **パソコン**
24時間OK！

「グリーンコープでんき」ホームページ

<https://greencoopdenki.jp>

3 **スマホ**
24時間OK！

右の二次元バーコードで「グリーンコープでんき」にアクセスできます。



いろいろな思いや情報を伝えあいませんか？みなさんからのおたよりをお待ちしています。



お芋のおすすめレシピ の紹介です！

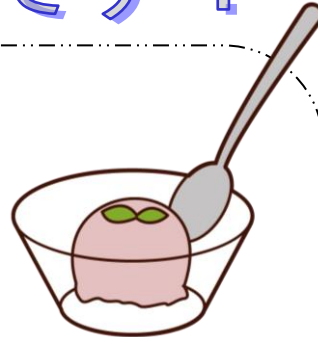
里芋カフェオレアイス

【材料】

- ・里芋(皮むき後) 200g
- ・GC カフェミルク 200cc
- ・GC きび砂糖 50g
- ・GC 海水塩(なぎさ) ひとつまみ

【作り方】

- ① 里芋は柔らかくなるまで火をとおす。
- ② 里芋、カフェミルク、きび砂糖、塩をフードプロセッサーに入れてなめらかになるまで攪拌する。(この時点でスプーンから落ちないくらいもったりとなめらかに仕上がります。)
 - ★ポイント★里芋は温かいうちに使ってください。
- ③ 容器に流して冷凍庫に入れる。(2~4時間くらいで固まります♪)



お芋の美味しい
季節ですね!!



アレンジいろいろ

- ・カフェミルクを産直びん牛乳に変えて
- ・クリームチーズを加えてチーズ風味
- ・黒練りごまを加えてゴマ風味
- ・チョコやカカオを加えてチョコ風味
- ・インスタントコーヒーとネグロスバナナを加えてコーヒーバナナ風味
- ・抹茶を加えて抹茶風味

さつま芋のくるみチーズサラダ

【材料】

- ・産直さつま芋(赤系) 2本
- ・GC 元気な卵のマヨネーズ 大さじ5
- ・グランドの塩 適量
- ・GC らくらくっ酢 大さじ2
- ・GC ミックスチーズ 10g
- ・くるみ 10g

お好みで増やしてもOK☆

【作り方】

- ① さつま芋を一口大に切り、レンジ(600w)で6分加熱する。(レンジによって時間は増減してください。)
- ② 温かいままのさつま芋をボールに入れ、チーズを入れて混ぜる。チーズを溶かして塩こしょう、らくらくっ酢を加えて混ぜる。
- ③ ②を冷ましてから、くるみを入れて混ぜ、さらにマヨネーズを加えて混ぜる。
- ④ その後2時間程度、冷蔵庫で冷やす。



栄養のバランスも良く、おなかもスッキリ!くるみは美肌にも♪
らくらくっ酢を入れることで、傷みを防ぎ、甘くなりがちなさつま芋の
サラダの味が締まります。

食欲の秋♪
ぜひお試しを~!