

今年からJAそらち南直売所は通年営業!

農産物直売所



通年営業となった当JA直売所

今年度より、JAそらち南農産物直売所は栗山駅前通りのセブンイレブン跡に移転し、通年営業となっています。新米や取れたての新鮮な地産野菜などの農産物をはじめ、季節の野菜や果物、お酒・たばこ・一般食品・お菓子類なども揃えていますので、是非ご来店下さい。

Aコープ



Aコープ由仁店

JAそらち南管内のAコープ店舗では歳末特売期間中に豪華賞品の福引き実施あるいはポイントの倍出しなどをを行います。また、お歳暮やクリスマスケーキ、年末年始のオードブルなども承っておりますので、Aコープ店舗までお気軽にお問い合わせ・ご用命下さい。年末年始のお買い物もAコープまで!



※UNIQLI(ユニクリ)
 JA由仁町とJA(りやま)2つの旧JAの漢文字から生まれた造語。また「UNIQ」は単一のという意味があり、旧2JAが一体となってこれから歩んで行くという気持が込められています。



そらち南の豊かな大地で育まれた野菜は一体どこに行くの?

冬になっても美味しい
 JAそらち南の野菜。

雪が降り積もる季節になりました。JAそらち南の直売所やAコープにはじゃがいも、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、だいこん、ながいもなどの農産物がたくさん並べられています。

でも、JAそらち南で作られている農産物は全部地元の人が食べている訳ではありません。私たちの住むちは札幌からも岩見沢からも千歳からも苫小牧からも近いので、北海道の各地に農産物が送られています。特に、札幌市では30店舗以上の大手食料品店で「インショップ」と呼ばれる売り場を特別に設けてもらい、JAそらち南の新鮮な農産物を多くの人にお買い求めいただいております。

だけど、北海道以外にもわたしたちの町からやってくる農産物を楽しみに待っている人達がたくさんいるみたいです。今回は、私たちの町から日本各地にどんな農産物が運ばれているか、みなみちゃんに調べてもらいました。

また、今回はJAそらち南の農産物を使った簡単に出来るお料理も紹介するので、一緒に作ってみてね!

今年もお世話になりました。来年もJAそらち南をヨロシクね!



JA Sorachiminami no Aoki Yasai

Aコープの初売りは1月4日(水) 直売所は1月10日(火)からとなります。

1. 農産物を購入するとき一番気に掛けるのは?
 ・ 値段・品質・生産地・その他()
2. 1の質問で生産地と回答した方にお聞きします。生産地の優先順位は?(数字を記入してください)
 ・ 地産()・北海道産()・国産()・外国産()
3. 栗山産・由仁産の農産物にどのように感じていますか
 ・ 質が良い・安い・高い・質が悪い・特に何も感じない
4. 栗山産・由仁産の農産物で美味しいと感じるのは?(複数回答可)
 ・ お米・じゃがいも・玉ねぎ・かぼちゃ・長ねぎ・メロン・その他()
5. いつも食料品を購入しているお店は?
 ・ Aコープ・JA直売所・マックスバリュ・ラッキー・その他()
6. このコミュニティ誌についてどう感じましたか?
 ・ とても面白い・まあまあ面白い・普通・あまり面白くない・つまらない
7. コミュニティ誌のレシピで作りたかったものは?
 ・ 手作りいなり寿司・りんごのケーキ・特になし
8. 今後、取り上げて欲しいことは?
 ・ 料理のレシピ・農産物のこと・地域のこと・その他()

アンケートに答えて
JAそらち南産 農産物の詰め合わせ プレゼント
 アンケート欄に回答しご住所、お名前、年齢、電話番号(ご職業を明記して)、切り抜いたガキに貼付するか書を入れて左記の宛先までお送りください。JAそらち南産農産物の詰め合わせを抽選で2名様にプレゼントいたします。

vol.3
みなみのコレ知ってる? コレクション
「おみそれしました」
 原料となる大豆と米こうじに栗山産のものを使う、こだわりの味噌です。農家のお母さん方が朝早くから集まって、昔ながらの方法で仕込みを行います。手作りなので少しずつしか作れないけれど、丁寧に仕込まれた味噌は行き届いた温度管理の下で熟成されて風味豊かな味噌に仕上がります。無添加・無着色で体にもやさしく、子供からお年寄りまで幅広い年代の方々に召し上がっていただけるので、お味噌汁を始め様々なお料理にお使いいただけます。

おみそれしました 800gと400g

問い合わせ先:(株)メリーワーク ☎0123-83-2323

宛先 〒069-1511 栗山町中央3丁目104番地
 JAそらち南 管理部企画審査課 みなみちゃんアンケート係 まで
 *締め切り:平成24年1月13日消印有効



JAそらち南から 全国へ

JAそらち南の農産物は主に北海道随一の消費地である札幌方面に向け出荷されており、品質の良さと新鮮さが消費者に高く評価されています。

また、全国各地の卸業社等を通して北海道以外の消費者の皆様にもJAそらち南の農産物をお届けしています。

私たちが住むマキで栽培されている農作物が何百km、何十kmもの距離を運ばれて、全国各地で販売され、食卓を彩っています。

- 北海道外の主な出荷先**
- 種子馬鈴しょ 長崎県、茨城県、埼玉県、青森県、鹿児島県
 - 玉ねぎ 佐賀県、東京都、神奈川県、青森県、愛知県
 - カボチャ 兵庫県、東京都、愛知県、佐賀県など
 - お米 関東を中心に全国へ
 - お花 東京都、大阪府、兵庫県、千葉県など
 - メロン 青森県
 - いちご苗 栃木県、千葉県



野菜たちの旅

Vegetable journey from JA Sorachiminami

他府県でもJAそらち南の農産物をPR

毎年3月に山口県山口市で開催されている「コープやまぐち生協まつり」にはそらち南減農薬米生産組合が毎年参加し、お米をはじめ玉ねぎやじゃがいもなどの農産物を販売して大好評を得ています。



JAそらち南と日本中の消費者の人達や販売店と強いきずなで結ばれているんだよ!



地図に載っているもの以外にもたくさんの農産物が全国に送られているのよ!

フルマスタ 自動車保障のスタンダードです!

- 安心の充実保障** 自動車事故のリスクを幅広くカバー!
 - ご自身とご家族の保障: 自動車事故によるご自身やご家族、搭乗者のケガを幅広く保障。★人身傷害保障 ★搭乗者傷害保障 ★歩行中等自動車事故傷害保障 ★介護・自立支援費用保障
 - 相手方への保障: 自動車事故により他人にケガをさせたり、他人の車や物をこわしたときの損害を保障。★対人賠償(無制限) ★対物賠償(無制限) ★対物超過修理費用保障特約
 - お車の保障: 大切なお車の事故による破損や盗難、台風などによる損害を幅広く保障。★車両保障(全損害担保) ★車両諸費用保障特約

お得な掛金割引

ご契約内容についての割引制度		お車についての割引制度	
ご契約内容によってお得な割引制度が活用できます!		あなたのお車に合った割引制度がございますか?	
割増・割引等級制度	★無事故を継続すると共済掛金が 最高約62%割引	新車割引	★ご契約のお車が新車など所定の要件を満たす場合、共済掛金が 約5%割引
車両・対物セット割引	★車両保障+対物賠償のセットでのご加入で、車両保障・対物賠償それぞれの共済掛金が 約7%割引	農業用貨物車割引	★所定の要件を満たす場合、共済掛金が 約7%割引
自賠責共済セット割引	★JAの自賠責共済とセットでのご加入で、対人賠償の共済掛金が 約7%割引	イモビライザー・装着車割引	★車両保障の共済掛金が 約5%割引
ゴールド免許用掛金	★記名被共済者の方がゴールド免許の場合、共済掛金が 約5~12.5%割引	福祉自動車割引	★共済掛金が 約3%割引
長期優良契約割引	★前契約が無事故で、継続契約の等級が20等級など所定の要件を満たす場合、共済掛金が 約5%割引	エアバッグ・装着車割引	★傷害保障の共済掛金が 約10%割引
自動継続割引	★自動継続特約を付加するなどの所定の要件を満たす場合、共済掛金が 約2%割引	A・B・S・装着車割引	★対人・対物・傷害保障の共済掛金が 約5%割引
複数契約割引	★JAの自動車共済にご加入のお車が2台以上など所定の要件を満たす場合、共済掛金が 約3%割引	衝突安全ボディ車割引	★傷害保障の共済掛金が 約10%割引

※ただし、自家用普通乗用車・自家用小型乗用車については、すでにエアバッグ、ABSを装着していること、衝突安全ボディであること等のリスク低減要素が型式別毎々クラスに反映されているので、これらの割引の適用はありません。

JA共済ホームページ <http://www.ja-kyosai.or.jp>

とっておいき シピ

昔ながらのいなり寿司

栗山町北学田 坂口由紀子さん

油揚げ...5枚
だし汁...1・1/2カップ
砂糖...小さじ1・1/2杯
醤油...大さじ7杯
みりん...大さじ1・1/2杯、
あわせ酢...砂糖大さじ1・1/2杯+
塩小さじ1杯+酢大さじ5杯
白ゴマ...大さじ3杯

- 油揚げを1枚ずつ叩いて半分に切り開きます
- 鍋に湯を沸かし、煮立ったら油揚げを入れて一煮立ちさせます
- 鍋に水を10分間入れ続け、油抜きをします。だし汁、砂糖、醤油を鍋に入れ一煮立ちしたところで油抜きし、水切りした油揚げを入れて煮ます
- 最後にみりんを入れて照りを良くします
- お米にあわせ酢を入れてよく混ぜ、最後に白ゴマをふりかけます
- 油揚げでご飯を包んで完成です

りんごのケーキ

由仁町古山 窪田智子さん

小麦粉...250g
卵...2個
砂糖...150g
サラダ油...1カップ
リンゴ...2個
シナモン...少々
バニラエッセンス...少々
ベーキングパウダー...小さじ2杯

- ボウルに卵と砂糖を入れて混ぜ、サラダ油を加えてさらに混ぜる
- 小麦粉とベーキングパウダーを混ぜたものを加えてざっくりと混ぜる
- リンゴは皮をむいていちよう切りにしたものを加えて、シナモンとバニラエッセンスを加えて混ぜる
- オープンペーパーを敷いた天板に流し込み、あたためておいたオーブンで170℃で30分焼く

ALLOK! JAそらち南 アロックVIP会員システム

VIP会員募集中!!

年会費 **3,000円** でなんと **洗車プリカとオイル交換で年会費分が戻ってくる!!**

さらに **ガンリン・軽油の値引きなどおトクがいっぱい!!**

最ガンリン・軽油が **最大21円引き!**

年会費: 3,000円 / 有効期限: 1年

詳しくはスタッフにお尋ねください

取扱店名: JAそらち南 (株) メリーワーク

ホクレン栗山セルフSS 栗山町字共和1番地3 TEL.0123-72-0680

ホクレン由仁セルフSS 由仁町新光79番地 TEL.0123-83-3700

JA SORACHIMINAMI JOSEIBU TOTTEOKI RECIPE

