

～ 栄養たっぷり、おいしい毎日～

お楽しみが

ぐりし

Green

29号 2015.9月



まほろば



木の屋



ななしぐれ

特集

ちまたで人気の  
きたみらいオリジナル商品

街の  
飲食店編



Hill's BAR



石太郎



ラ・コンテ



万代



What's New







# ちまたで人気の きたみらいオリジナル商品

## 街の 飲食店編



**JAきたみらいオリジナル商品をみなさんはご存じですか？**  
食卓で、ギフトで、お土産で…いろいろなところで活躍の場を  
広げています。実はこのオリジナル商品、料理のプロからもご  
好評を得て、いろいろな飲食店で使用して頂いています。  
そこで今回の「ぐりんGreen」では、オリジナル商品を使って  
ステキな料理を提供している各店舗に於て、オリジナル商品  
の魅力やメニューのこだわりについてうかがってきました！

### 季節の山菜や地元の食材満載！四季のメニュー



農家さんからいただいた野菜や季節の山菜など、その時採れたものを提供するようにしています。地元で作られている美味しい食材をこの店からどどん発信していきたいです。また、町で唯一の居酒屋ということで、みなさんが集まる場としての役割も担っていただければと思います。

男爵とスノーマーチの フライドポテト 650円

きたみらいオリジナル商品は、「地元の食材を地元の人に食べてもらう」という当店のコンセプトにぴったり。「スノーマーチのカットポテト」を使用したフライドポテトは、一緒に揚げている男爵のホクホク感とスノーマーチの甘みを食べ比べてほしいです。初めて食べる方は味の違いに驚きます！

**大衆酒場 石太郎**  
 厩戸町字厩戸152-5 ☎0157-52-3399  
 営業時間・定休日/18:00~24:00(Lo23:30)

### 北見の玉ねぎ一番！ボリューム満点メニュー



元気のいいスタッフとボリュームのあるメニューが当店の自慢です。北見の玉ねぎにこだわり、玉ねぎのメニューを豊富に揃えています。イチオシは玉ねぎの海鮮入り焼き(860円)。飲み放題つきの宴会コースは3,500円~ご用意しています。

「玉葱醤油」を使った「ザンギ」590円

当店の一番人気、二番人気はザンギ、ホルモンのからあげです。ザンギには「玉葱醤油」、ホルモンのからあげには「玉葱の塩だれ」を使用しています。どちらの加工品も玉ねぎの旨味がしっかり出ていて、料理に入れると味に深みが出るころが気に入りました。今まで出会ったことのない調味料です！

**遊食飲 木の家**  
 北見市北5条西2丁目 5条ビル2F ☎0157-22-3011  
 営業時間・定休日/17:30~00:30(Lo24:00)・不定休

### お客様の満足を追及したこだわりの刺し盛り



当店のこだわりは刺し盛りと、通常のメニューが全品対象となる飲み放題(120分1,728円)。注文率が高いものは特にきちんとしたものであるように心掛けています。3,500円以内で満足してもらえて、すべて美味しかったと思ってもらうのが目標です。

お刺身いいとご盛り [3~4名] 1,836円  
 ※ [1~2名] 1,296円もご用意しております。

地場産のものを使いたいという思いから「玉葱醤油」を使い始めました。玉ねぎの旨味が溶け込み、甘みのある醤油といふところがおもしろいですね。当店で刺身や卵焼きなどに添えてお出ししています。地方からご来店のお客様も多く、北見の玉ねぎが入っているということで興味を持って使っていただいています。

**ななしぐれ**  
 北見市北4条西2丁目11-5 ☎0157-57-7490  
 営業時間・定休日/17:00~24:00(Lo23:30)・年中無休

### 体にいいものはおいしい！自然の旨みを第一に！



自分が食べておいしいと感じたものを多くの人に知って欲しくて店をオープンしました。食を通じて体質を改善した店主の経験から、添加物などを極力除いたメニューを提供しています。コース料理は4名様以上3,500円~で、5,000円~は鯛の姿盛りも提供可能。オーダブル、屋間の会食なども相談に応じて承ります。

「玉葱醤油」にじっくり漬けた「モッツアレラチーズ」400円

「玉葱醤油」を使ったメニューはおかわりがくるなど大変好評です。モッツアレラチーズを醤油に漬けただけのシンプルな料理でも、玉ねぎの旨味が出ているのでお酒がすすみます。意外かもしれませんが、ご飯のおともにもなりますよ。

**やん衆 まほろば**  
 北見市山下町1丁目1-21 ☎0157-57-3354  
 営業時間・定休日/17:00~24:00(Lo23:30)・火曜日、祝日

### 季節の海産物、もつ焼きなど色々！自慢のメニュー



季節の海産物のほか、もつ焼きなど自慢のメニューを幅広く揃え、ドリンクも種類も豊富にご用意しております。コース料理は3,000円~。+1,200円で100分の飲み放題も追加できます。価格はご相談に応じますのでお問い合わせ下さい。

ほっけ 1,400円

当店で「玉葱醤油」は常時、各テーブルにおいてあります。素材自体が美味しいものと、醤油でおいしさを上乗せすることができるのが「玉葱醤油」の良さだと思います。シンプルに焼き物などにかけるのがおすすり、珍しいので、お客様も興味津々で試してくれています。

**くいものや 万代**  
 北見市北4条西3丁目理小路内 ☎0157-23-4615  
 営業時間・定休日/17:00~23:30(Lo23:00)・日曜日

### ランチやディナーも充実！ゆったりとしたカフェタイム



オホーツク産の小麦を使用するなど、地産地消を意識しています。ショーケースにその日のケーキをご用意しているほか、焼き菓子、ソフトクリームなど取りそろえています。ゆったりとしたカフェタイムを過ごせるだけでなく、ランチ、ディナーでもご利用下さい。

「玉葱醤油」を使った「ゴマクッキー」200円

ゴマクッキーは表面に「玉葱醤油」を塗り、香ばしく焼き上げました。たっぷり入ったゴマの香りと食感がクセになり、反響も大きい商品です。温玉ラーメンには「玉葱醤油」とバターを使用しています。調味料は最低限にシンプルに仕上げているので、醤油とバターの絶妙なコラボを楽しんでもらいたいです。

**CAKE SHOP What's New**  
 北見市山下町4丁目7番3号 ☎0157-23-5044  
 営業時間・定休日/11:00~21:00・月曜日

### 見た目も華やか！バラエティ豊かな人気のお膳



一日10食限定の姫御膳が人気です。見た目も華やかでバラエティ豊かなお膳に仕上げました。季節によっては期間限定のお膳も登場します。その他、定食、セトメニューなども充実しておりますので、ランチにぜひご利用下さい。

姫御膳 1,080円

テーブルに「黒酢が入った玉ねぎドレッシング」を常時置いており、サラダなどに使用していただいています。健康に気遣う女性客の来店が多いので、「玉ねぎ」と「黒酢」というヘルシーな組み合わせが大変好評です。レジで販売しているので、帰りに購入していくお客様もいらっしゃる程です。

**フラザホテル レストラン ラ・コンテ**  
 北見市と田町東町617-139 ☎0157-61-6111  
 営業時間・定休日/11:30~14:00(Lo13:30)・土、日、祝

### 季節を感じるフードメニュー！お酒も会話も弾みます！



一人でお試しのお客様も多く、女性でも安心してご利用いただけます。落ち着いた雰囲気の中でお過ごし下さい。フードメニューにもこだわりがあり、パスタの具材は季節によって変えています。旬の時期には牡蠣なども使用していますので、ぜひ一度お試しください。飲み放題は5名様以上で2,500円~。

「玉葱の塩だれ」を使った「キャベツとペロニのベロンチーノ」800円

フードメニューに「玉葱の塩だれ」を使用しています。素材の良さをより生かしてくれるのが特徴だと思います。特にキャベツとの相性が良く、塩だれによってキャベツの甘さが際立ちます。何にでも合わせやすいので重宝していて、店長が自宅でも使っているほどです。

**Hill's BAR**  
 北見市北6条西2丁目 エイトビル6F ☎0157-26-2066  
 営業時間・定休日/19:00~4:00・年中無休

**「白花豆のゴマドレッシング」のオクラサラダ(3人前)**

- ① コーン(缶)をザルにあげ、水分を切る
- ② おくらは2mm幅に切っておく
- ③ カニカマは適当な大きさに裂いておく
- ④ すべての材料をボールに入れ、白花豆のゴマドレッシングを入れ軽く混ぜたら出来上がり

**材料**  
 白花豆のゴマドレッシング 大さじ3  
 コーン(缶) 1/3個  
 おくら 5本  
 カニカマ 50g

**「まる旨！オニオンコンソメ」のだし巻き卵**

- ① ボウルに卵を入れ、すばやく切る様に混ぜる
- ② ①にだし汁と★を入れ、さらに切るように混ぜる
- ③ フライパンを温めて油を引き、②を1/4入れる。この時、大きな気泡のみつぶす
- ④ 表面がどろどろになったら3つ折りにしてたたみ、空いた部分に油を引き、さらに2/4流し入れる
- ⑤ 気泡をつぶし、半分折りにする。さらに油を引き、残りの卵を流し入れ気泡をつぶしたらどろどろになったら、半分折し、形を整えたらでき上がり

**材料**  
 卵 3個  
 だし汁 80cc (コンソメ小さじ1 (水80ccに溶かしたもの))  
 ★醤油 小さじ1/2  
 ★塩 2つまみ  
 ★砂糖 大さじ1/2

**Q 一番人気の商品は？**  
**A** 「玉ねぎと牛すじのカレー」です。じつじつと炒めたいJAきたみらい産玉ねぎの旨味と、トマトロになるまで煮込んだ北海道産牛すじ肉との相性が抜群のカレーです。そのほか16種類のオリジナル商品があります。地元の農家が丹精込めて作った農産物を使用しているため、この商品も大変おいしいですよ。

**Q 今開発中の商品を教えてください！**  
**A** 本年4月に登場した「麦香煎餅(はるかまき)麦まる(ごとうん)」としてJAきたみらい産小麦「きたほなみ」を使用した商品を検討中です。商品化のめどがつかまじら、本紙でお知らせいたします。また、地元の農産物を使った商品があれば、こんな食べ方があるよ！など、皆様のアイデアをお寄せ頂ければ幸いです。

**Q 他地域でも販売しているの？**  
**A** 道内では札幌、函館、釧路ほか各地域で、道外でも関東方面を中心に量販店やアパレルショップなどで販売しております。また、本紙で販売しておりますが、まだほとんど店舗は少ないです。今後どんどん増やして、農産物や地域のPRが出来るよう頑張ります！

**Q JAきたみらいのオリジナル商品はどこで買えるの？**  
**A** 店舗によって扱っている商品は異なりますが、北見駅前のパラポ、Aコープ各店舗、イオン北見店、イトーヨーカドー北見店、東武店、野店、その他北見市内各スーパーや北見管内のセブンイレブン、また、お買い求め頂けます。販売しておりますので、お土産などでもご利用下さい。

**Q 私たちがJAきたみらいのオリジナル商品を開発しています！**  
**A** 担当者に聞いてみました！



# JA共済 余裕資金を有効活用

相補対策にもご利用いただけます!

貯蓄と万一の保障を備えられる  
一時払養老生命共済

掛金額は、470,000円から1万円単位でご加入いただけます。

一時払共済掛金 **1,000,000円** 10年後 **1,070,654円** 満期共済金

まとまった資金の活用に最適!

一時払共済掛金100万円  
6歳~80歳男女とも共通  
予定利率1.00%の場合

POINT 1

万一のときの保障もあわせて確保。10年の保障です。

「一時払養老生命共済」は、資金を育てながら、万一のときの保障も確保できるのがポイント。共済期間中に万一のときには、「死亡共済金」をお受取りになれます。共済期間は10年です。

POINT 2

80歳まで加入可能! 持病があっても簡単な告知でお申込みいただけます。

医師による診査なしの簡単な手続きで、手軽にお申込みいただけます。

仕組みイメージ



10年 満期プラン

共済年度	解約差引金(課税前)	年平均利率
1年	982,513円	
2年	985,976円	
3年	989,558円	
4年	993,265円	
5年	997,101円	
6年	1,010,649円	0.17%
7年	1,024,815円	0.35%
8年	1,039,191円	0.48%
9年	1,053,780円	0.59%
満期時	1,070,654円	70,654円 0.70%

予定利率は前年です。ご契約の際はJAまでお問い合わせください。予定利率は毎月設定され、ご契約時に全期間の予定利率およびお受取りになれる満期共済金額等は確定します。記載の解約差引金の表示金額は、各共済年度の12か月目に解約を行った場合の試算値です。解約された日より異なる場合がありますのでご注意ください。また、解約された場合はそれ以後の保障が削減しますので、ご注意ください。早急に解約される場合、お支払いする解約差引金がお払い込みいただいた共済掛金を下回る場合がありますので予めご了承ください。満期共済金受取人が契約者で5年以内に解約された場合、解約差引金は遺族分給額の対象となります。また、10年後の満期共済金については一時所得の対象となります。健康状態などによっては、お申込みをお引受けできない場合があります。※この広告の有効期限は平成28年3月31日までとなります。

JA共済の健康・介護ほつとライン  
0120-481-536

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧下さい。またご契約の際には「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧下さい。15015228005

JAバンク、JA共済 は どなたでもご利用頂けます。お気軽にご相談ください。

本店 金融 (0157)24-2146 共済 (0157)32-8784	温根湯 金融 (0157)45-2350 共済 (0157)45-2070	留辺蘂 金融 (0157)42-2212 相内 (0157)37-2021	置戸 金融 (0157)52-3111 訓子府 金融 (0157)47-2567 共済 (0157)47-4823	上常呂 金融 (0157)38-2122 端野 金融 (0157)56-3113 共済 (0157)56-3115
--	---	---	--	--



今年も やってきた!

## 収穫の秋!!

きたみらい管内では、7月から玉ねぎ、馬鈴しょの収穫作業がはじまっています。その様子の一部と生産者からのコメントを紹介します。

栽培の前半が干ばつ、後半が多湿でしたがしっかり管理ができ、平年どおり良い玉ねぎとなりました。地産地消のため、生産者もより一層努力しますので、皆さんもきたみらい産の玉ねぎをたくさん味わって下さいね!

留辺蘂地区 玉ねぎ生産者 坂下 祐太さん



玉ねぎはこの機械で掘り上げたのち、さらに別の機械を使ってついたままの葉を切り落とします

天候に悩まされることもありましたが、結果的にでんぷんの割合が高いイモが出来上がりました。とってもホクホクでおいしいですよ!安定した馬鈴しょ生産を守るために、消費者のみなさんの応援を宜しくお願いします!



訓子府地区 馬鈴しょ生産者 西森 孝広さん

畑からあがってきたばかりのイモたち! 土砂や雑草、傷んだイモなどを取り除き、コンテナに詰め込みます

きたみらい管内の収穫作業は玉ねぎが9月末頃まで、馬鈴しょが10月末頃まで続きます。



## JAバンク北海道 年金お受取キャンペーン

2015.9/1(※)▶12/30(※)

- ①年金のお受取口座をJAにご指定・開設の方に
- ②すでにお受取の年金をJAにご変更の方に
- ③将来の年金のお受取口座をJAにご予約の方に

「相田みつを年金証書ケース& 縁起もの図柄ふろしき」セットプレゼント!



縁起もの図柄ふろしきは4柄ご用意しておりますが、柄の指定はお受けできませんので、ご了承ください。



お得な年金定期貯金もお取扱い中ですので、お近くの貯金窓口へお問い合わせください。

## クロスワードパズル

二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉はなんでしょう?

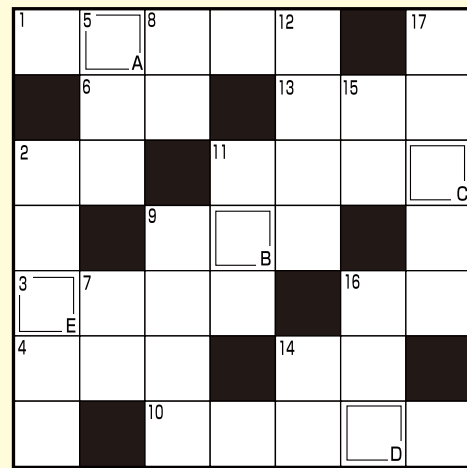
★タテのカギ

- 2...髪をすっきり刈り込みました
- 5...ピータンはこの鳥の卵でつくります

★ヨコのカギ

- 1...2人で同じ服装をすること
- 2...正しい回答に付けるマーク
- 3...9月1日は...の日
- 4...1853年、ペリーが来航した土地
- 6...茶わんに...が入っちゃった
- 9...土壁やしつくいを塗る職人
- 10...桃太郎が犬や猿に与えたもの
- 11...軽く焼いた食パンのこと
- 13...決められたことに背くこと
- 14...たるやおけにはめます
- 16...しとやかで...の良い人物

- 17...健康診断で...写真を撮影した



プレゼント応募方法

北見市巾島町一丁目1番8号  
JAきたみらい くりんGreen パスル係

切手

090-0813

パスルの答え

お住所  
お名前  
お電話番号  
年齢

JAきたみらいのくろしきふろしきプレゼント応募用紙

正解者の中から抽選で30名の方に、



3本セットでプレゼント!

応募締め切りは、10月16日(金)当日の消印有効  
※当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。  
※個人情報提供は情報提供された目的以外の用途には使用致しません。



29号/2015年9月発行  
発行/きたみらい農業協同組合  
編集/営農振興部・企画振興グループ  
(TEL0157-24-2145)

〒090-0813 北海道北見市中ノ島町1丁目1番8号  
TEL 0157-32-8777  
ホームページ <http://www.jakitamirai.or.jp>  
E-mail [hp.kitamirai@kitamirai.ja-hokkaido.gr.jp](mailto:hp.kitamirai@kitamirai.ja-hokkaido.gr.jp)