

～ 栄養たっぷり、おいしい毎日～

おひさまサタナ

ごりし

Green

41号 2019.7月



6月27日に修祓式・テープカットを執り行いました。

JAきたみらい 玉ねぎ集出荷施設
完成！



きたみらいの 玉ねぎ・じゃがいもは

どんなものに使われているのかな？

商品は？ きたみらいの作物を使っている商品にはどのようなものがありますか？

なぜ？ なぜ、きたみらいの作物を使用しようと思いましたか？

どこで買える？ 販売している地域はどこでしょうか？

PR どうぞ！ 商品のPRをお願い致します！

アイコンの内容だよ

株式会社グリーンス北見



「オニオンスープ」や「たまコロ」

なぜ？ 1987年、地元で生産された玉ねぎの規格外品を加工し有効活用することを目的として当社が設立されました。現在もオホーツク管内の玉ねぎのみを採取し、年間18000トン(内JAきたみらい産70%以上)の加工を行っております。全国の食卓に、玉ねぎ加工品をお届けし、地元農産物の知名度向上につながるという思いをもって商品開発や販売を行っております。

どこで買える？ オニオンスープ：道内のスーパーほか、全国のアンテナショップや北海道内の空港を中心に販売されております。
たまコロ：市内のスーパーはもちろん、全国各地の北海道フェアにスポット導入がなされております。

PR どうぞ！ 「オニオンスープ」は北見の名産品として愛されております。北見玉ねぎから抽出したエキスをふんだんに使うことで、玉ねぎ本来の「コクや旨み」が凝縮された本格スープとしてお楽しみいただけます。また、ヘビーユーザーの間では調味料としても重宝される便利な商品です。「たまコロ」は生産量日本一の北見玉ねぎが主役になったコロケです。炒めた玉ねぎの甘さとツナマヨのクリーミー感が癖になる逸品です。北見のご当地コロケとして一度召し上がっていただきたい商品です。

サンマルコ食品株式会社



業務用や市販用の「冷凍コロケ」や「いもち」

なぜ？ 工場(津別町)が産地に近いことで効率が良く、JAきたみらいの知名度が高いからです。また、供給力も高く、安定して使用できるので、安心して生産活動ができるからです。

どこで買える？ 全国のスーパーやコンビニで惣菜などとして調理したものを販売しています。日本生協連のPB商品として、地域の生協に加入している組合員に販売しています。 ※お取扱いの有無は、各生協によって異なります。

PR どうぞ！ 「北海道の男爵いも」を年間を通して生鮮保存し使用できる恵まれた地の利があつてこそ、素材の風味が活かしたコロケ、いもちがつかれます。原料調達から製造、出荷まで一貫体制でおいしさと安全・安心を追及しています。「おいしい北海道を、もっとおいしく。」それが、サンマルコ食品のスローガンです。

味の素冷凍食品株式会社



家庭用：ギョーザ、しょうがギョーザ、プリプリのエビシューマイ「洋食亭」ハンバーグシリーズ等の惣菜食材
業務用：シューマイ類等の惣菜食材

なぜ？ 国産玉ねぎを長期にわたり安定した数量、価格で購入、使用するにあたり、玉ねぎの生産全国一である「JAきたみらい」とご縁があり、調達させていただけることとなりました。

どこで買える？ 家庭用については、全国のスーパー(一部置いていない店舗ありますが)に取り扱いがございます。

PR どうぞ！ ギョーザ・・・油・水なしでパリッと焼けると好評いただいております。国産のお肉と野菜(玉ねぎは、きたみらい産も使用しています)を使用しております。新商品として「しょうがギョーザ」も好評いただいております。あわせて、ご賞味いただければと思います。

株式会社ロック・フィールド



<男爵いも>
・シンプルなじゃがいもコロケ(店舗名：神戸コロケ)
・北海道産男爵のデリシャスポテトサラダ(店舗名：RF1)

なぜ？ 1990年、コロケに適している男爵いもを全国各地に探し求めて、北海道北見市端野町の男爵いもに辿り着きました。そして端野町の生産者が、日本の農業の未来をしっかりと見据え、良い作物を育てたいという熱心な思いを持っていたことも取引の大きなきっかけでした。

どこで買える？ 全国の百貨店や駅ビルなどに店出している「神戸コロケ」「RF1」時期によっては、販売していない商品がございますのでご理解を宜しくお願い致します。

PR どうぞ！ ・シンプルなじゃがいもコロケ(店舗名：神戸コロケ)
→北海道北見市端野町の男爵いもと、玉ねぎなどの野菜の甘みを活かして、素材本来の風味を追求した、シンプルなお味です。
・北海道産男爵のデリシャスポテトサラダ(店舗名：RF1)
→北海道北見市端野町の男爵いもを使用。ベーコンと海老の旨みが効いた、じゃがいもの滑らかな食感をお楽しみください。

玉ねぎ生産量 日本一のきたみらい！

玉ねぎのことをもっと知ってみよう！

みなさん、夏真っただ中ですね！ 今回のぐりんgreenでは「玉ねぎの特集」と「きたみらいの作物」はどのように使用され販売されているのかの2つについて取り上げました。この機会に玉ねぎについて調べてみませんか？ 普段、何げなく食べているものにも、きたみらいの作物が使われているかもしれません。今回、紹介している商品もぜひ食べてみてください！

<h4>玉ねぎ</h4> <p>生では辛みがあり、熟を加えると甘くなる。</p>	<h4>赤玉ねぎ</h4> <p>赤紫成分は「アントシアニン」というポリフェノールの一種。比較的辛みが少なく、みずみずしいので生で食べるのがおすすめ。</p>	<h4>白玉ねぎ</h4> <p>名前の通り真っ白。一般的な玉ねぎより若干辛みが少ない。生で食べると甘くておいしい。</p>	<h4>サラタマ</h4> <p>一枚一枚りん片が厚く、みずみずしい。サラダにおすすめ。</p>
--	---	--	--

保存方法

- 湿気がこもらないように、また乾燥しすぎないようにすると長く保存できます。
- 暑い時期は涼しい所や冷蔵庫へ。
- カットしたものは切り口にラップを密着させて包み冷蔵庫で保存。

玉ねぎの選び方

- 頭**：頭の部分から傷むので、しっかりとりたいものを選ぶ
- 皮**：よく乾燥してつやつやとしたものを選ぶ(透き通った茶色)
- 形**：同じサイズならすっきり重みのあるもの、球形に近いほど良品
- 切り口**：切って芽が伸びているものは、鮮度は落ちて取り除けばOK

豆知識

玉ねぎの辛みをやわらげるには…
スライスした玉ねぎに少量の塩をかけて、ふきんに包み、揉みながら水で流す。だいたい、30秒～1分くらい行う。水分が抜け、少ししんなりした状態になり、辛みを抑えられる。

栄養を無駄にせずに辛みを抜くには…
スライスした玉ねぎを皿の上に広げ、そのまま15分ほど放置。玉ねぎは切って置くだけで、辛みが少し抜ける。よりしっかり辛みを抜きたい方は、ラップをかぶせて冷蔵庫に入れ、1時間半～2時間置く。
※辛みが苦手ですっきり抜きたいという方は、水にさらす方法がおすすめ。

きたみらいの玉ねぎを使ったJAオリジナル商品

玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー	玉ねぎと牛すじのカレー	大正金時と鶏肉のキーマカレー	おひさまカレー	まる旨！オニオンコンソメ	給食のコロケ	芳醇玉ねぎ醤油	黒酢入った玉ねぎレシシソウ	玉ねぎの塩たれ	北見玉ねぎ焼き肉のたれ
---------------	-------------	----------------	---------	--------------	--------	---------	---------------	---------	-------------

JAの年金特典のお知らせ

国民年金・厚生年金などの受取をJA/バンクの口座にご指定頂くとうれしい特典がたくさんあります。

特典1 定期貯金の金利 **0.3%** 上乗せします!

1年定期で100万円が限度です
例)店頭金利が0.01%の場合0.31%になります

特典2 温泉旅行

温泉に入って、宴会で盛り上がり、のんびりと過ごしてみませんか?

特典3 親睦パークゴルフ大会

支店によって活動内容は異なります

特典4 招福ようかんプレゼント!

例年6月に招福ようかん差し上げます!

特典5 JAすこやか倶楽部

JAすこやかダイヤルサービスで健康・介護・税務各種相談のご利用ができます。
☎0120-180-860(無料)

※特典②③⑤は「年金友の会」会員様限定となっております。
※「年金友の会」にはJAより助成を行っています。



コンビニATMで JAバンクキャッシュカードが使えます。

ご利用時間	平日	8:00~22:00
	土・日・祝日	9:00~19:00
右記の時間は手数料無料!	平日	8:45~18:00
	土曜日	9:00~14:00

日曜・祝日及び上記以外の時間帯は100円(消費税込)のご利用手数料がかかります。残高照会は無料です。

詳しくは各支店貯金窓口にお気軽にご相談下さい!

- | | | |
|--|----------------|----------------|
| | 北見本店 ☎24-2146 | 訓子府支店 ☎47-2567 |
| | 温根湯支店 ☎45-2070 | 相内支店 ☎37-2022 |
| | 留辺蘂支店 ☎42-2212 | 上常呂支店 ☎38-2122 |
| | 置戸支店 ☎57-7070 | 端野支店 ☎56-3113 |

自動車共済 クルマスター お見積りキャンペーン 実施中!!



JA共済からのお知らせです。

JAの自動車共済でお見積りしてみませんか? スタッフが安心・丁寧にご対応いたします!

キャンペーン実施期間
令和元年 令和元年
8/1(木) ▶ 10/31(木)

- 納得の掛金で安心の充実保障と頼れるサービス!!
- お得な割引制度を多数ご用意! 共済掛金がお得です!!
- 24時間365日の事故受付! お車のトラブルも安心サービス!!

現在ご加入の自動車保険証券をご持参のうえ 新規にお見積りされた方

先着 **200** 名様に

JAきたみらい特産 「玉ねぎと牛すじのカレー」2個 + 玉葱醤油1本をセットでプレゼント!!

※ご提供いただいた個人情報は、JAの事業および各種サービスのご提案・ご案内・充実等の目的以外には利用いたしません。また、JAは「個人情報保護方針」を定め、個人情報の保護に努めております。※この資料は概要を説明したもので、詳細につきましては「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

お問い合わせ先 JAきたみらい

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 北見本店 TEL 33-3171 | 訓子府支店 TEL 47-4823 |
| 温根湯支店 TEL 45-2070 | 相内支店 TEL 37-2022 |
| 留辺蘂支店 TEL 42-2212 | 上常呂支店 TEL 38-2122 |
| 置戸支店 TEL 57-7070 | 端野支店 TEL 56-3115 |

19015228014

JAきたみらい 鶏もも肉の黒カレー

JAきたみらい 玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー

JAきたみらい 黒酢が入った玉ねぎドレッシング

JAきたみらい 麦まるごとうどん

セットでプレゼント!

応募締め切りは、8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(目的以外の用途)には使用致しません。

正解者の中から抽選で **30名** の方に、

1	6	8			16	19
2					13	
		9	10		17	E
	7			14		
3			11			20
4				15	18	
5			12			A

前回のクイズの答えは **サクラソウ** でした。
※62円切手のハガキでご応募願います

プレゼント応募方法

北見市中ノ島町1丁目1番8号
JAきたみらい
ぐりんGreen
クイズ係

ハスルの答え
お名前
ご住所
電話番号
本紙の裏面
JAきたみらい(くまの)会員
印(必ず)

クロスワードパズル

二重マスの文字をアルファベットの順に並べてできる言葉をお答えください。

★タテのカギ

- 1... 水着の痕がついたり皮がめくれたり
- 3... 学校の教室に並べます
- 6... 酒などを量る四角い容器
- 7... ミノ、ハツ、センマイといえは
- 8... 全生徒中の男子生徒の... を計算で求めた
- 10... お盆休みに帰る人もいます
- 14... プールで習ったこと
- 16... ビーチ... を広げて日陰をつくった
- 18... 一般的に縄より太め
- 19... バットを持って一人でもできる練習
- 20... 釣りに使う透明な糸

★ヨコのカギ

- 1... 夏らしい黄色い花
- 2... 爪を削って整えるときに使います
- 3... アサガオやヘチマが伸ばす物
- 4... 天気予報では雲のマークで表されることが多い天候
- 5... コンパスだときれいに描けます
- 7... サッカーの主審が吹きます
- 9... 舌で感じます
- 11... ウィンシも実はこの仲間
- 12... プラスの反対
- 13... UAEとも呼ばれる... 首長国連邦
- 15... 卵を英語でいうと
- 16... 定期券を入れた... ケース
- 17... あの2人はどうも... が合わないようだなあ