

～ 栄養たっぷり、おいしい毎日～

おひさまサタデー
ぐりん Green

JAきたみらいオリジナル

45号 2020.11月

加工商品 特集!!

街の飲食店にも
お伺いしました♡



JAきたみらい

JA
きたみらい

オリジナル加工商品特集



皆さんはJAきたみらいオリジナル加工商品をご存じでしょうか?
お土産やギフトにももちろん、普段のお料理に使用して頂きたい、一味違うおいしさが味わえる魅力ある商品ばかりです!
今回は加工商品の紹介や、愛用して頂いている北見市内の街の飲食店に伺い、その魅力を発見してきました。
コロナウイルス終息の際には、今回ご紹介した飲食店にぜひ足を運んでみて下さい。

ご愛用頂いています!



北見の街の飲食店紹介



ほっけ...¥1,540(税込)

新鮮な地元の食材をふんだんに使い、人気メニューのもつ焼きをはじめ、バラエティ豊かな料理が揃う老舗居酒屋です。宴会コースは税込3,000円から、要予約です。現在は1時間以上前のお電話でお店のメニューをテイクアウト可能です。

「玉葱醤油」は各カウンターに置いてあります。魚や野菜等、素材の味が引き立つため、お客様も色々な料理に玉葱醤油を使用しています。



調理師 佐藤さん

くいものや 万代

北見市北4条西3丁目狸小路内 ☎0157-23-4615

営業時間/17:00~23:00 定休日/日曜日

※コロナウイルス感染拡大防止に伴い現在は22時閉店



モッツァレラチーズの玉葱醤油漬け...440円(税込)



青マスのムニエル...440円(税込)

食を通じて体質を改善した店主の経験から、ドレッシングや鍋のだしなど極力自家製で作られた料理を提供しています。
地元の食材を旬の時期に使用しており、1年を通して様々な季節の味を堪能できます。
コース料理は税込3,700円から、5,200円以上のコースで鯛の姿盛りが提供可能です。

「玉葱醤油」はなるべく地元のものを使いたいという思いから、愛用しています。バターとの相性が抜群にいいですね。

店主 佐藤さん

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/17:00~24:00(Lo23:30) 定休日/火曜日

きたみらい産小麦「きたほなみ」を100%使用しており、本場香川で学んだ強いコシのある麺がこだわりです。15種類以上の豊富なメニューの中でも1番人気は釜玉バターうどん(税込770円)で、玉葱醤油とバター、半熟卵の卵が絡んで絶品の味わいです!



店長 笠倉さん

「玉葱醤油」を1本カウンターに置いたところ、お客様に大変ご好評いただいたことをきっかけに、それ以来ずっと愛用しています。



釜玉バターうどん...770円(税込)



新メニュー スタミナ納豆うどん...880円(税込)

うどん処 水心

北見市北5条西3-9-5-3 丸昌ビル 1F ☎0157-26-8338

営業時間/20:00~翌3:00(Lo.2:30) 定休日/日曜日



たれカツ丼...880円(税込)

1日10食限定のお膳「NAGOMI」は、毎日ほぼ完売となる1番人気の商品です。新型コロナウイルス以降はテイクアウトを始めており、たれカツ丼やデミハンバーグ弁当など12種類全品税込880円で提供しています。10個以上のご注文で市内近郊の配達も可能です。

地元産の商品という事で、「黒酢が入った玉ねぎドレッシング」を愛用しています。リピーターはもちろんだレッシングを買ったためだけに来られるお客様もいます。

総務部 鈴木さん

プラザホテル レストラン ラ・コンテ

北見市と田東町617-139 ☎0157-61-6111

営業時間/11:30~14:00(Lo.13:30) 定休日/土、日、祝

新商品紹介

玉葱ポン酢

10月10日発売
内容量 210g
価格 648円(税込)
(アレルギー物質 小麦、大豆)

生産量日本一を誇るJAきたみらいの玉ねぎを使用。通常とは異なる炒め方により一層旨味を引き出し、シャキシャキとした食感のざく切り玉ねぎとゆずの風味が合わさり絶妙な仕上がりになりました。焼魚、冷奴、焼きなす、唐揚げ、鍋など様々な料理に手軽にご利用いただけます。



玉ねぎのリゾット

◎材料 1人前
玉ねぎ...1個
ベーコン...150g
まる旨!オニオンコンソメ...15g
とろけるチーズ...100g
ご飯...茶碗1/2
水...400cc
ブラックペッパー...少々

- 作り方
- ① 玉ねぎは輪切りになるように半分に切り、残りの半分をみじん切りにしておく。
 - ② ベーコンは食べやすい大きさに切る。
 - ③ 耐熱容器に半分にした玉ねぎを置き、まわりに刻んだ玉ねぎ、ベーコン、ご飯、コンソメ、水を入れる。
 - ④ 200℃に熱したオーブンで15分焼き、チーズをのせ、さらに5分焼く。
 - ⑤ 焼きあがったら、ブラックペッパーをかけ出来上がり。 まる旨!オニオンコンソメ



お手製 鮭ブレイク

◎材料 3~4人前
鮭...2切れ
酒...100ml
水...150ml
ごま油...大さじ1
玉葱の塩だれ...大さじ1

- 作り方
- ① 鮭は皮を剥いて小骨を取る
 - ② フライパンに鮭の切り身を入れ、水と酒を鮭に軽くかぶるくらいまで入れる。
 - ③ 鮭の色が変わったら、身をほぐしながら水分がなくなるまで弱火で煮る。
 - ④ 最後にごま油と玉葱の塩だれを回し入れ、中火で素早く炒めて水気がなくなれば完成。
 - ⑤ お好みで大葉やいぐさ等飾りつける。



玉葱の塩だれ

長いもまつり 中止のお知らせ

長いもの販売先は以下を予定しております

- ・エコープ各店舗(端野、留辺蘂、置戸、訓子府)
- ・市内の各スーパー

※商品の数量及び品揃えについては、店舗によって異なる場合がありますので、ご了承ください。

今年度はコロナ禍にあるため、長いもまつりの開催を断念することとなりました。
ご来場を楽しみにして頂いていたお客様には、大変ご迷惑をおかけ致し申し訳なく、深くお詫言ひ申し上げます。



「玉葱醤油」は、お刺身と一緒に提供していますが、地方や出張のお客様に興味を持っていただくこともあります。



お刺身いとこ盛り(1~2名) 1,848円(税込)

地産地消を意識し、地元の新鮮な素材を使用したリースナブルなメニューが揃っています。ボリュームのあるこだわりの刺し盛りは、玉葱醤油と一緒に提供しています。
宴会コースは税込4,000円から、20~30名様程の席をご用意可能です。また、お店のメニューもテイクアウト可能です。

ななしぐれ 本店

北見市北4条西2丁目11-5 ☎0157-57-7490

営業時間/17:00~24:00(Lo.フード23:00、ドリンク23:30) 定休日/不定休



スタッフ 沼田さん

オホーツク管内JA・ホクレン給油所

ホクレンあつたか灯油

キャンペーン

2020年10月1日木配分分より
新規ご契約の方と既に契約中の方では優待終了期間が異なります

灯油の定期配送
新規ご契約の方も!!!
2021年1月31日日配分まで

既に契約中の方も!!!
2020年12月31日木配分まで

通常配送価格より
[税込] **5円/L引き!**

定期配送に登録されていない場合は手続きが必要です 詳しくはお近くのホクレンSSまでお問い合わせください

JAきたみらい給油所
公式アプリ始めました!

ダウンロード後、プロフィールを入力しよう
プロフィールを入力し、位置情報とプッシュ通知を「ON」にすると、あなたにぴったりのお得な情報が届きます。

JAきたみらい給油所
アプリダウンロードはコチラ
※iPhone、AndroidでこちらのQRコードよりダウンロードができます。

ピット再開キャンペーン!!

中の島給油所限定企画実施中
~11/30(月)まで

期間中、タイヤ購入orオイル交換で
豪華景品を進呈します

★オイル交換の場合...
エンジンオイルとエレメントをセット(3,000円以上)で交換したら景品進呈

★タイヤ購入の場合...
タイヤ4本セット(20,000円以上)で購入したら豪華景品進呈

期間中のご来店お待ちしております

JAきたみらい中の島給油所

中ノ島セルフ給油所 北見市南仲町1丁目1番10号 ☎0157-31-1050	訓子府セルフ給油所 常呂郡訓子府町大町42番地 ☎0157-47-4831	留辺蘂給油所 北見市留辺蘂町旭1区244番地3 ☎0157-42-3164	上常呂給油所 北見市上ところ323番地 ☎0157-38-2421
端野セルフ給油所 北見市端野町三区483番地20 ☎0157-56-4112	相内セルフ給油所 北見市美園490番地1 ☎0157-37-2519	置戸給油所 常呂郡置戸町置戸42番地1 ☎0157-52-3869	温根湯給油所 北見市留辺蘂町松山1番地1 ☎0157-45-2446

JAきたみらい 玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー 210g

JAきたみらい オニオンコンソメ 50g

セットでプレゼント!

応募締め切りは、11月27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。
※個人情報情報は目的以外の用途には使用致しません。

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

- ピーヒャラフと吹きます
- ご指導ご—のほどよろしくお願ひします
- 車を運転するのはドライバー、バイクの場合は
- 日本人の主食です
- ピサの斜塔がある国
- 穂が美しい野草
- 大きく立派な家のこと
- 彼は上司にも—置かれる存在だ
- 生兵法は大—のもと
- 果物のこと。和食のコースでデザートをこう呼ぶことも
- 映画や小説の大まかな内容のこと
- 富有次郎などの品種があります

ヨコのカギ

- ボジョレー・ヌーボーを輸出する国
- 沖縄の海に在るマンタもこの仲間
- アルファとガンマの間です
- 一つのコンセントに多くの機器をつなぐ—配線
- マニキアを塗る場所
- とても良いとされるおみくじの運勢
- 不要な部分を省いて描きます
- 灰皿にたまる物
- 結婚式を行うこと
- カエデの別名です
- 化粧水や乳液でスキン—をした
- 絵を描く職業の一つ

前回のクイズの答えは **サファリア** でした。
※63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
くりんGreen
クイズ係

ハガキの答え
お名前
お住所
ご住所
ご年齢
電話番号
JAきたみらいへの意見(任意)

44号の応募総数は、341通でした。たくさんのご応募ありがとうございました。頂いたご意見・ご要望は今後の特集の参考にさせていただきます。