

～ 栄養たっぷり、おいしい毎日～

おひさまササガ

こりん

Green

54号 2023.11月



JA 青年部南支部 食育事業

園児の収穫体験

置戸町

JAきたみらい

食べてみて!

オリジナル加工品 特集

皆さんは JA きたみらいのオリジナル加工品をご存じでしょうか? 当 JA では農家の方や産地のメッセージを届けるため、生産量日本一の玉ねぎを中心に、地元農畜産物を活用した様々な加工品を販売しています。

今回のぐりん green では、JA 自慢の加工品についてご紹介! 新商品や調味料を使ったレシピ、販売店の情報など盛りだくさんです。

どれも農畜産物の美味しさを活かした魅力ある加工品となっていますので、お土産やギフト、普段使いにご愛用いただければ幸いです。

デザイン一新! 新パッケージに込めた思い

このたび、加工品のデザインを一新しました。新パッケージにはブランドロゴ「きたみらいの匠」をあしらい、商品のメインとなる素材の大きな写真を配置しています。これにより加工品全体の統一感を出すとともに、ひとめで主役が何かわかるようなデザインになりました。



内容量 200ml
希望小売価格 700円



8JAが合併してきたみらいができたことを8の字で表現

これからも北海道で光輝くJAとしてきたみらいの位置に◆マーク

「匠」には北海道生まれの農畜産物の美味しさを最大限に知っているJAだからこそその「匠の技術」から生まれた加工品という意味を込めています。

作物の小箱段ボールには「きたみらいの恵」があしらわれています。



新発売!

玉ねぎの香りと旨味を凝縮した

玉ねぎせんべい

生産量日本一を誇るきたみらい産の玉ねぎを使用し、「香り」と「旨味」が凝縮された硬さが特徴のおせんべいです。袋を開けた瞬間に玉ねぎの香りを楽しめて、食べると玉ねぎの旨味とたれの甘みが広がります。少しずつよく噛んで味わって頂くのもよし、小さく割ってスープやサラダに添えるもよし、普通のおせんべいとは一味違ったきたみらいならではの逸品です。



8月より新発売
内容量: 1箱10枚入り (2枚×5袋)
希望小売価格: 750円(税抜)

人気No.1!

素材の旨みを活かした本格レトルト

玉ねぎと牛すじのカレー

当JA産の玉ねぎと北海道産の牛すじ肉をじっくりとろとろになるまで煮込んだ、程よい辛さとスパイスな味わいが特徴の本格カレーです。

このカレーは株式会社ZOZOの前澤友作氏のTwitter(現在はX)で「レトルトカレーの最高峰」と紹介されました。また、道内JAで販売するレトルトカレーの中からNo.1を決める企画「ご当地JAカレー1グランプリ」がHBC「あぐり王国北海道NEXT」で放送された際にも出品し、審査員からも高評価をいただきました。



カレー1グランプリで当JAのカレーをPR

他にも美味しいカレーを販売中!

内容量: 180g
希望小売価格: 600円

内容量 200g
希望小売価格 650円

加工品販売店のご案内

- ・エコープ各店(るべしべ、たんの、おけと)
- ・コミュニティラザパラオ
- ・イオン北見店
- ・イトーヨーカドー北見店
- ・東武イーストモール端野店
- ・セブンイレブン北見とん田東町店
- ・コーチャンフォー北見店

ネット販売はこちら

ほくべい 楽天 きたみらい



料理をひと味変える!

きたみらいの調味料 をご紹介

生産量日本一の当JA産玉ねぎや白花豆をふんだんに使った調味料をご紹介します。色々な料理で活躍すること間違いなし! レシピも掲載しますのでぜひ挑戦してみてください。

玉ねぎ醤油

じっくり炒めた玉ねぎを使用し、玉ねぎの旨味と風味が口の中いっぱい広がる醤油です。料理で普段使っている醤油の替わりにお使い頂くと、ひと味違った料理に変身します。



内容量 200ml
希望小売価格 700円

玉ねぎ醤油づけザンギ



材料(3人前)

- 鶏モモ肉……400g
- 片栗粉…大さじ6
- 玉ねぎ醤油…大さじ2
- 油……………適量
- 料理酒…………大さじ2★
- 生姜……………小さじ1

作り方

- ① 鶏モモ肉は一口大の大きさに切る。
- ② ★をすべて混ぜ、切った鶏モモ肉を入れて軽くもみ、冷蔵庫で3時間おかせ。
- ③ ねかせた肉に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げれば出来上がり。

玉ねぎうま塩

炒めた玉ねぎの旨味が引き立ち、ブラックペッパーと混ぜ合わせて絶妙な風味を醸し出す万能塩だれです。チャーハンなどの味付けやドレッシングとしての使用など、幅広い場面で活躍します。



内容量 200ml
希望小売価格 600円

玉ねぎうま塩焼きそば



材料(1人前)

- ホタテ……………50g
- にんじん……………10g
- グリーンアスパラガス…20g
- 玉ねぎ……………20g
- 油……………適量
- 蒸麺……………150g
- 玉ねぎうま塩…小さじ4

作り方

- ① 具材を食べやすい大きさに切る。
- ② 中華鍋に油をひき、具材を炒める。
- ③ ②に蒸麺を入れてほぐし、玉ねぎうま塩を入れ、よく絡ませたら出来上がり。

白花豆シーザードレッシング

白花豆のほのかな甘みと、国産大豆を使用した豆乳と産産プロセスチーズの濃厚でクリーミーな味わいが楽しめる、サーモンや玉ねぎを使ったサラダとの相性はもちろん、様々なアレンジレシピに活用できます。



内容量 200ml
希望小売価格 700円

白花豆シーザードレッシングカルボナーラ



材料(2人前)

- 卵(卵黄)……………1個
- 白花豆シーザードレッシング…大さじ3★
- 生クリーム…大さじ1
- ベーコン(ブロック)……………120g
- パスタ……………160g
- ブラックペッパー…適量

作り方

- ① ★をよく混ぜ合わせ、ソースを作る。
- ② ベーコンを棒状に切り、フライパンで焦げ目がつくまで炒める。
- ③ ①と茹でたパスタを②に入れてよく混ぜ合わせ、最後にブラックペッパーをかけたら出来上がり。

まる旨! オニオンコンソメ 終売のお知らせ

この度、長年にわたり皆様にご愛顧いただきありがとうございましたオニオンコンソメは、10月末をもって販売終了となりました。



これまで多くのお客様にご利用いただき誠にありがとうございました。ご不便、ご迷惑をおかけしますが何卒ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

長いもまつり & 収穫感謝祭

中止・終了のご案内

例年、多くの皆さまにご愛顧いただきありがとうございました「長いもまつり及び収穫感謝祭」について、諸般の事情により中止及び終了とさせていただきますこととなりました。新型コロナウイルスの感染拡大により中止が続き、再開を心待ちにしてくださっていたお客様には大変なご迷惑をおかけすることになり誠に申し訳ございませんが、何卒ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。



きたみらいの長いも取扱店

- ・エコープ各店(るべしべ・たんの・おけと)
- ・北見市内の量販店

2023 ホクレン あったか灯油キャンペーン

2023.10/1日～12/31日配送分まで

通常配送価格より **5円/ℓ引き!** [税込]

灯油の定期配送 新規ご契約の方も 既にご契約の方も

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)

さらに 期間中、新規契約のお客様さまに **10,000円分**の JCBギフトカードプレゼント!!

WEBからお申し込みいただくと さらに さらに! **3,000円分**のJCBギフトカードプレゼント!!

最大13,000円分!!

定期配送はココが安心

- 定期配送で安心① 定期配送だから灯油切れの心配なし。
- 定期配送で安心② 留守でも給油できます。
- 定期配送で安心③ お支払いは安心の自動振替。

ホクレン盗難補償

さらに安心の通年保証!!

家庭用灯油 **5万円** 補償にかかる費用負担はございません。盗難被害相当を補償します。

【ホクレン灯油定期配送キャンペーン実施SS】

中ノ島セルフ給油所 北見市南神村1丁目7-14 電話0157-21-1050	端野セルフ給油所 北見市端野町三区403 電話0157-35-4112	温根湯給油所 北見市温根湯町松山1-1 電話0157-43-2149
訓子府セルフ給油所 常呂郡訓子府町大和42 電話0157-47-4631	相内セルフ給油所 北見市美里490-1 電話0157-37-2579	置戸給油所 常呂郡置戸町字置戸42-1 電話0157-52-3869

JAきたみらい キャンペーン期間

2023年9月1日(金)～2024年4月30日(四)

教育ローン

学費費用に 無理のない返済方法で ひとり暮らし費用に

どなたでもご利用いただけます

ご希望により団体信用生命共済にご加入いただけます。
ご加入による掛金につきましては、金利加算によるお客様のご負担となります。

固定金利年 **2.15%**

さらに 年 **1.75%**

当JAとの お取り引き 状況に応じて

キャンペーン金利

- キャンペーン金利は金融情勢の変化により見直しをさせていただく場合がございます。
- ローンのご利用は、当JA所定の資格・要件を満たす方に限らせていただきます。
- ローン商品の詳しい内容については、店頭にて説明書をご用意しております。
- 教育ローン(固定金利):店頭標準金利年4.00%(令和5年9月1日現在)

教育ローン申込概要

■お申し込み/高校以上の学校に就学予定または就学中の子供の入学金、授業料、施設費およびアパート家賃等の教育に関する資金。

■お借入金額/10万円以上1,000万円以内(所要額以内)

■ご利用資格/当JAの地区内在住または在勤の方。
お借入れ時の年齢が18歳以上でかつ、完済時の年齢が71歳未満。
前年度税込収入が200万円以上。
組合員に加入頂く場合がございます。

■ご返済期間/「在学期間+9年」の範囲内。なお、貸付期間に「在学期間+6ヵ月」の範囲内で償還期間を設定することができます。

■ご返済方法/元利均等償還とし、次のいずれかの方法とします。
ア・毎月返済方式、イ・特定月増額返済方式、ウ・年2回返済方式(農業者のみの取扱い)

■担保・保証/担保は推奨しません。当JAが指定する保証機関の保証をご利用いただけます。●保証料の別途必要となります。
※上記申込概要は商品の一例を掲載しているため、詳しくはJA窓口へご確認ください。

JAきたみらい

詳しくは、お気軽にJA窓口までお問い合わせ下さい。

本店 北見市中ノ島町1丁目1番8号 ☎(0157)24-4389	留辺蘂支店 北見市留辺蘂町仲町50番地 ☎(0157)42-2212	訓子府支店 常呂郡訓子府町仲町25番地 ☎(0157)47-4825	上常呂支店 北見市上とこる180番地 ☎(0157)38-2122
温根湯支店 北見市留辺蘂町温根湯157番地 ☎(0157)45-2070	置戸支店 常呂郡置戸町置戸46番地 ☎(0157)57-7070	相内支店 北見市相内町184番地 ☎(0157)37-2022	端野支店 北見市端野町三区483番地17 ☎(0157)56-3114

クロスワードパズル正解者の中から抽選で 30名の方に、セットでプレゼント!

JAきたみらい 白花豆シーザードレッシング 200ml

JAきたみらい 玉ねぎうま塩 200ml

JAきたみらい 玉ねぎ醤油 200ml

応募締め切りは、12月1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。
※個人情報は目的以外の用途には使用致しません。

1 7 15 18 22
2 D B
3 8 10 13 16
4 9 14 20
5 12 21 23
6 C A

クロスワードパズル

「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... 忘れないように取ります
- 3... とんぶりは、この植物の実を加工したものです
- 7... マチュピチュは、帝国の遺跡です
- 9... 「もしもし」と出ます
- 10... 枯れ山水の庭には作りません
- 12... 舌が、「式」なら、陸は
- 13... 王貞治選手は、長嶋茂雄選手は3でした
- 15... 恋よりも深いものなのかも
- 16... 桃太郎の由来の一員
- 18... モモジとも呼ばれることもあり
- 20... 不公平ではありません
- 22... 今年収穫した米のこと
- 23... トラクターを数えるときに使う言葉

ヨコのカギ

- 1... 11月3日は文化の日。――天皇の誕生日でもありません
- 2... 浅草寺の表参道入り口に立つ雷――
- 4... カップルが組むことも
- 5... 11月23日は――感謝の日。国民の祝日です
- 6... 不審に思いつ気持ち。――の念を抱く
- 8... 牛や馬に与える餌のこと
- 11... 眼科で視力――を受けた
- 13... マラン選手に沿道から飛びこも
- 14... クラブを持ってコースを回ります
- 15... 兵庫県の――市は子午線のまちとして知られています
- 17... イースター島にある巨大な石像
- 19... 根拠のないつわごと
- 21... 木々が空中に伸びずもの

プレゼント応募方法

ウェブでの応募

ハガキでの応募

※63円切手のハガキでご応募願います

JAきたみらい 63

北見市中ノ島町1丁目1番8号
くりんgreen
編集係

ハガキの書き方

お名前
お住所
お電話番号

JAきたみらいのハガキの宛先

〒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

53号の応募総数は、298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。

寄せられた質問にお答えします <green> Q&A

Q1 雑草抜きが追い付きません。どうしたらいいですか?

A1 雑草を抜いても地下に残った根や塊茎(かいけい)から生えてきたり、種が発芽して生える場合がありますので右記の方法で対処してみてください。

①根まで枯れるタイプの除草剤を散布する ※直接作物にかからないように注意

②発生を抑える土壌処理剤タイプの薬剤を散布する

※作物や花などを植える予定の畑にはカソロンなど「非農耕地用除草剤」の使用は避け、作物に登録のある薬剤をご使用ください

また、花のそばで除草剤を使う際は、薬剤の種類にもよりますが5m程度離して散布したり、強風時に飛ばしたりしないようにしてください。坂になっていると成分が流れていきやすいので散布を避けましょう。

Q2 玉ねぎの芽は食べられますか?

A2 毒はなく、においなど問題がなければ長ねぎと同じように食べることができます。しかし、芽に栄養が行き玉ねぎの栄養や味は落ちてしまいます。