

太宰府だより



JA筑紫 太宰府支店
092-923-0180
平成31年2月号 vol.4
担当 白石

まだまだ寒い日が続いておりますがみなさま
いかがお過ごしでしょうか？

今年は例年以上にインフルエンザ等の感染症
が流行しておりますので、みなさまくれぐれ
もお体に気をつけてお過ごしください。

今年度最後の
支店だよりです。
みなさま最後までご覧
いただきありがとうございます!!



JA筑紫
ホームページでも
ご覧いただけます。

★年金感謝デー★

平成31年2月

15, 18, 19, 20, 21
(金) (月) (火) (水) (木)

5日間

スピードくじで
その場で当たる!!

(あごだしつゆ缶)

ミニお玉セット)
※スピードくじがなくなり次第来冬となります。
※当日は年金振込指定の貯金通帳をご持参のうえ、
ご来店ください。

あたりが
でたらプレゼント!!



★冬が旬の大根を使ったレシピの紹介★

大根生姜

材料(2人分)

大根5cm, 生姜2片, 長ねぎ1本

しょうゆ大さじ2, みりん大さじ2

① 水大さじ2, 酒大さじ1, 酢大さじ1

作り方

① 大根と生姜は皮をむいて千切りに。長ねぎは斜め薄切りにする。

② フライパンに①を入れて混ぜ合わせる。

③ ②に①を加えて中火にかけて、水分がなくなるまでじっくりと火がかりつける。



★コミュニティ誌 COMU 冬(2019)より★