

日の出あったか通信

NO.2
平成29年6月
JA筑紫日の出支店
571-2191
編集: 藤田・関・阿部

組合員の皆様 こんにちは!!

6月になり梅雨の季節になりましたね!

ジメっとしますが、美味しいお米や野菜が出来るための恵みの雨!と思うと明るい気持ちになれますね!



JA 年金感謝デー

6月

15・16・19・20・21
(木) (金) (月) (火) (水)

スピードくじで **当たり** が出た方に『くばら、浅漬けセット』をプレゼント!!
期間中に是非窓口へご来店下さい!!

☆ 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。



地域密着

女性部 春日ゆめカレッジの開校式に

真剣に話し合ってます.. 参加しました!!!



5/2(火) 春日支店にて女性部春日ゆめカレッジの開校式が行われ、春日地区の女性職員も数名参加しました!
今後の活動内容について話し合い、女性部の方達の交流を深めました!😊

これからも積極的に女性部活動に参加していきます☆

hinode's kitchen

6月号は旬のトマトとJAの手延べそうめんを使った **トマトの冷製素麺** を作ってみました!

材料はコレ!!



- 手延べそうめん 200g×4
- ツナ缶(汁ごと) 1缶
- トマト 1個
- オリーブオイル 大さじ1
- 塩 小さじ1/2
- 中華あじ 小さじ1/2
- 黒こしょう たっぷり

- ① トマトはさいのめに切り汁ごとツナと合わせる。調味料をすべて合わせる。
- ② そうめんは材料を合わせる間にゆでておく。水気をよく切る。

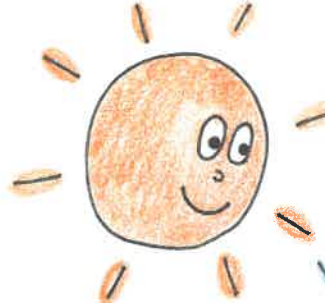
- ③ ①の材料と水を切ったそうめんを合わせ、お皿に盛り付け出来上がり!



ゴーヤの観察日記
ウリピーです♡

今年も日の出支店にグリーンカーテンがやって来ました!
元気なゴーヤが育つ様子も、この日の出あったか通信でお知らせします!

日の出あったか通信はJA筑紫HPでご覧頂けます。是非ご覧下さい☆



日の出あったか通信

ほかほか陽気を通り越して一気に暑くなりましたね
 4月に新年度を迎え、早くも1ヶ月が経ちますが、日の出支店は新しいメンバーも加わり、更に**パワーアップ**して頑張っております!!
 それでは日の出支店メンバー紹介、いってみましょー



西尾 圭司 (窓口)
 初めての内勤となりますが、今までの営業経験を活かし、皆様の力になれるよう頑張ります!!

阿部 恭子 (金融渉外)
 外回りは初めてですが、お客様を第一に考え、全力でサポートさせていただきます!!



日の出あったか通信はJA筑紫HPでご覧いただけます

- 平成29年 5月 NO.1
- JA筑紫 日の出支店 571-2191
- 編集 藤田・関・阿部



JAのジュースは いかがですか??



暑い季節がやって来ました!
 JAのジュースはどれも飲みやすく、とても美味しいですよ!!



店頭で販売しております😊

hinode's kitchen

今月は旬の「たけのこ料理」をやってみました

タケ鶏ステーキψ

鶏肉もタケノコも大好き♡
 バターとしょうゆの香りが食欲をそそります♡♡

タケノコと鶏肉を1口大に切り、バターとしょうゆでいためました。



タケノコとは違うサクッとした食感が入ると美味しいですね。ゴマの味が交わって

タケノコとスナッフエンドウのゴマ和えψ

タケノコを食べやすい大きさに切り、エンドウと一緒に黒ゴマで和えました。



美味しいです♡

次号は何を作るかな? お楽しみに!!

