

# あいのうらだより No.2

日に日に暖かくなり過ごしやすい季節がやってきましたね。  
みなさまいかがお過ごしですか？  
相浦支店では様々なイベントを行ったし、参加をさせていただきました！  
たくさん写真と共にご紹介します📷☆  
雨が心配ですが元気に頑張ります☆

## 女性部焼肉のフルづくり★

5/8 相浦支店の2階で焼肉のフルづくりがありました。  
ザルいっぱいのお肉やリンゴや玉ねぎに圧倒されました👀！  
リンゴジュースやおみそを混ぜた方まち支店はいいお肉に  
来年もお待ちしております💕

- 濃口しょうゆ 3升
- 赤みそ 1500g
- たまねぎ 中6コ
- りんご 6コ
- バタ 12本
- 生姜 3片
- にんにく 丸3個
- 白砂糖 1500g
- みりん 900cc
- 酒 300cc
- オレンジジュース 600cc
- 酢 300cc
- オリーブオイル 540cc

ゴマ油と味唐辛子 適量

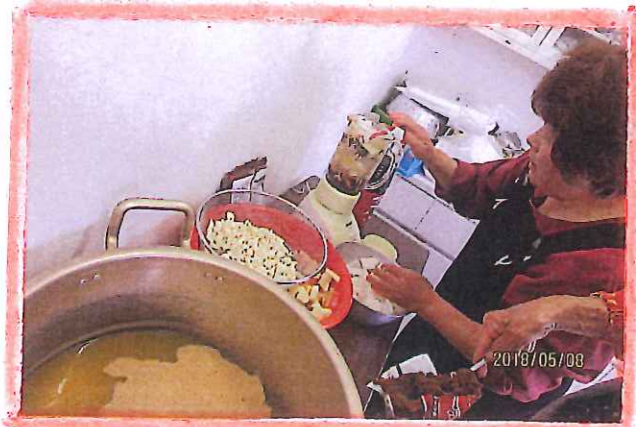
残りの材料も混ぜて！

ぐわぐわ煮た完成！



材料を入れてミキサーでませませ切った材料+おみそ+しょうゆ

ミキサーに入るくらいの大きさにザクザク切ります♪  
りんご バタ 生姜 にんにく たまねぎ



とてもおいしくいただきました！

## 安心のサービス 🚗

JAの自動車共済をご利用いただき誠にありがとうございます！  
・夜間休日現場急行サービス ・ロードサービス  
・レッカーサービス ・休日契約者面談サービス ・夜間休日初期対応サービス  
などJAの窓口が営業時間外の場合も安心のサービスがごさいます。  
事故の場合は 0/20-258-931 レッカーや故障の場合は 0/20-063-931 までご連絡下さい。

## 営農組合長会主催職員歓送迎会 🎉

5/12に営農組合長さんらが職員を歓迎の会を開いてくださいました！  
新体制でも頑張りますのでよろしくお願ひします！！



## 高島運動会 🇯🇵

5/13に行われた高島の運動会に参加させていただきました！  
あいにくのお天気ではありましたが、楽しい時間を過ごすことができました！！



## 焼肉としょうゆに家の光掲載レシピのスピードミル7冷やし汁はいかがですか？ 😊

- 材料・酒 大さじ3  
・温かいごはん 2合  
・鶏ささ身 3本 (160g)  
・ミョウガ 4本 (60g)  
・トマト 2個 (350g)  
・キュウリ (本) (100g)  
・しょうゆ 大1かけ
- A  
牛乳 400ml  
白おろし 大さじ4  
みそ 大さじ2  
鶏がらスープの素 小さじ1

- ① 鶏ささ身に酒をかけ電子レンジ(500w)で3分加熱する。その時冷ましさを身と蒸し汁に分けてささ身を手で細かく裂く。
- ② Aに①のささ身の蒸し汁を加えよく混ぜ合わせミル7で混ぜる。
- ③ ミョウガ・ショウガを千切りにする。トマトは1cm角に、キュウリは薄く輪切りにする。
- ④ 器にご飯を盛り①のささ身と③ものを②を別の器に入れて添える。ミル7だしをかけたおろしを混ぜながら食べる！！