

JA

松浦市志佐町浦免928
TEL: 0956-92-0135
ながさき西海農協松浦支店



弥生

3月号

松浦支店 だより

みなさん、こんにちは😊

いつも松浦支店をご利用いただきありがとうございます。日中はだんだんと気温が温かくなってきてきたわ。しかし、朝晩はまだ冷えるので体調管理は十分お気をつけ下さい。29年度も終わりを迎えようとしています。今年度最後の支店だよりです。30年度もどうぞよろしくお願いいたします!!

貯金窓口からお知らせです!



長年のお勤めに感謝をこめ 退職金限定プラン

「退職金ベスト定期貯金」

期間 平成30年3月1日(木)～平成30年9月28日(金)

お申込日前6か月以内にお受取になす退職金を新規にお預けいただくと... 1年もの年0.2%

- * ご利用対象者 → 退職金お受取後6か月以内の個人組合員または組合員家族
- * 預入金額 → 1万円以上(1円単位)で退職金受取額(税引後)の範囲内
- * 預入種別 → 通帳扱いのみ

2月22日～23日 JAながさき西海年金友の会
森昌子が唄う美空ひばりコンサートと宗像大社の旅



JAながさき西海 年金友の会 於 宗像大社 平成30年2月23日

✿ 2月22日～23日の2日間 JAながさき西海年金友の会の旅行に、職員2名、ガイドさんを含め、鷹島出張所、上志位出張所、今福出張所、松浦支店から総勢37名の方が参加されました。ありがとうございます!!



次回も多くの方のご参加お待ちしております!!

家の光3月号より「和風だし」

和食の味の決め手はたんぽいって「だし」です。近頃は手軽な顆粒だしを使うことが多いですが昆布や削り節から簡単にだしをとる方法があります。

昆布はボウルにニカップ(ほどの)水を入れ、マチ箱大の昆布を半日ほどつけておきます。だしをとったあとの昆布も煮物や炊き込みご飯の具にできます。

