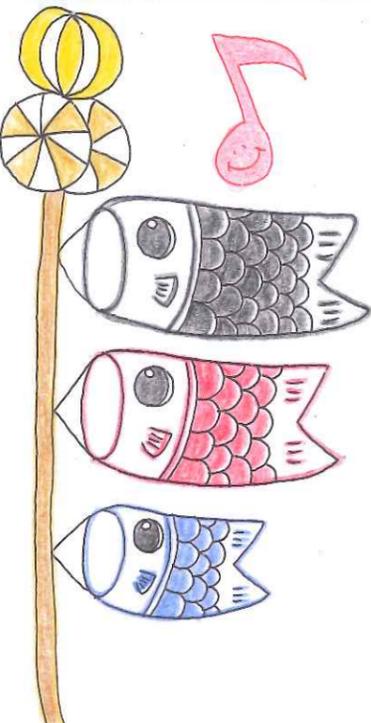
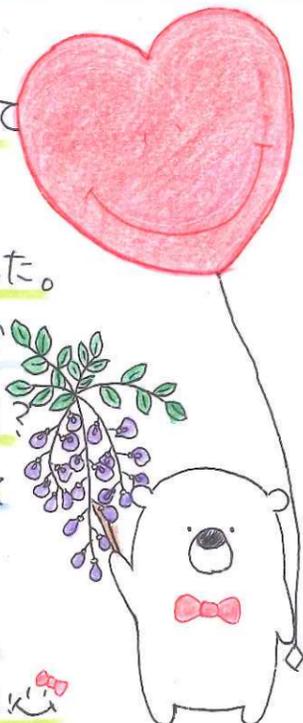


ベベんこらく

ながさき西海農協 宇久支店 5月号 TEL 0959-57-3161

組合員のみなさんこんにちは
 いっも宇久支店をご利用いただきまして
 誠にありがとうございます。
 新年度がスタートして早くも1ヵ月が経ちました。
 毎日天気もよく時折汗ばむくらいの日が
 続いていますがいかがお過ごしでしょうか!?
 5月末まで新型コロナウイルス感染症による
 「緊急事態宣言」が延長されていますので
 「手洗い」「うがい」「検温」「マスクの着用」をする
 などして体調には十分気をつけて下さいね!



リンアイジュース

これからだんだんと暑くなる時期の農作業の
 お供にリンアイジュースはいかがですか!?
 季節商品やお買得価格の商品もありますよ!

新商品のストロー飲むゆずジュレ!! 新食感であっさりしていてゆずの風味がいい!!

8	紙パック 210g	新商品	ストロー飲むゆずジュレ	210g×18個	¥1,620
7	季節商品	ストレートもも	200ml×18個	¥2,160	
5	季節商品	ながさき玉緑茶	1,000ml×6個	¥920	
3	季節商品	フルーツ&キャロット	1,000ml×6個	お買得な新価格/ ¥1,680	
19		びわの葉茶	190g×30缶	お買得な新価格/ ¥2,400	
22	ペットボトル 500ml	ジュースや焼酎、アイス等のソーダ割りやお料理にも	炭酸水	500ml×24本	お買得な新価格/ ¥1,980

家の光

みそ

百花 雑穀 全米

各地のさまざまなみそを並べてみました

毎日の食卓に欠かせない「みそ」
 毎日食べるからこそ分からない
 ことがあります。それはほかの
 地域ではどんなみそがあるのか?
 今回はいつものみそから各地の米に
 目を向け、地図やイラストでおおきく
 紹介、さらにみそ蔵や麹作りの現場を
 探訪しています。

徹底検証! 極旨枝豆

食中毒などが気になるこの季節、清潔そのま
 キッチンもじくは雑菌やカビだらけ!?
 スポンジ、台布や中皿は根
 冷蔵庫に繁殖する雑菌やカビを測定
 すると衝撃の結果が!!
 この季節のキッチンを
 除菌するときのホワイヤ
 場所ごとの除菌法を
 詳しくご紹介。
 家族の健康と清潔な
 キッチンを守るためのチェック!!

ビールがおいしいよからの季節
 おつまみといえばもちるん枝豆!!
 枝豆は枝からさやを落とした瞬間から
 味が落ちるので、とりたてを味あえる
 家庭菜園には最適です!!
 そんな枝豆について詳しくご紹介。



こんやの一品に

ふわっとチーズが香る、とても美味しいですよ!!
 粉チーズで♪ 豚バラのアスパラロールカツはいかがですか?!

☆材料☆ (2人前)

- アスパラガス(細いもの) → 6本
- 豚バラスライス → 6枚
- 粉チーズ → 大さじ2
- 塩コショウ → 少々

😊ソースの材料😊

- ケチャップ → 大さじ2
- ウイスターソース → 大さじ2
- 水 → 大さじ1
- たまご → 1こ
- パン粉 → 適量
- 小麦粉 → 適量
- 揚げ油 → 適量

- ♪作り方♪
- ①アスパラガスは下の部分を切り落とし、3等分の長さに切ります。
 - ②豚バラ肉は軽く塩コショウ・粉チーズ小さじ1をふり、おき
 - ③トンカツの要領で小麦粉・たまご・パン粉をまぶしておき、中火の揚げ油で5分程、きつね色になるまで揚げたらカツは完成です。
 - ④カツを揚げている間にソースの材料をよく混ぜ合わせておき、カツにつけてお召し上がり下さい。

アスパラガスには、疲労回復やスタミナ強化に効果のあるアスパラギン酸のほか、
 血管を丈夫にし、高血圧や動脈硬化の予防効果のあるルチンが穂先に含まれているという、栄養豊富な野菜です。

コツ、ポイント
 アスパラガスが太い場合は
 下1/3位皮をむくと食感がよくなり対