

JA福島支店だより No.35

ながさき西海農業協同組合 福島支店 住所:松浦市福島町塩浜免2944番地 TEL:47-4111

日々より当支店をご利用いただき誠にありがとうございます。
 今年度4月より新採用職員が当支店に配属されました。
 今まで以上皆様のお役にたてる様に職員一同元気を張り上げてまいりますので、
 今後とも福島支店をどうぞよろしくお願い申し上げます。

新採用職員紹介

川本 梨加 (貯金担当)



今年の4月からながさき西海農協に入社し、福島支店でお世話になることになりました。
 まだ慣れないことばかりですが、一生懸命頑張りたいと思います。
 これからよろしくお願い申し上げます。

リンアイジュースの季節がやってきました

新発売!

ジュース、お茶など種類はたくさん♪
 農作業中の水分補給にいかがですか?



¥1,620-

ストロ-で飲む

ゆずジュレ (210g×18個)



お申込みは支店窓口まで!!

JAの建物 更生共済

むてきプラス

万が一の災害に備えて **保障を充実!!**

JAの建物更生共済「むてきプラス」は
 火災・台風・地震・雷による被害にも万全です
 保障の見直しやご加入の検討を
 よろしくお願ひします!!
 詳しくは支店窓口まで😊



家の光6月号より

枝豆ポタージュ

材料(4人分)

- *枝豆(さや付き) - 600g
- *タマネギ - 小1個分
- *牛乳 - 400mL
- *オリーブオイル - 小さじ2
- *塩 - 少々

作り方

- ① 枝豆は洗ってフライパンに入れて水1と1/2カップ加え、ふたをして弱火で10分蒸しゆでにする。冷ましたらさやから出す。(飾り用に8粒とっておく)
- ② 鍋にオリーブオイルを熱し、タマネギを炒める。
- ③ ミキサーに①と②、牛乳200mLを入れてかくはんする。
- ④ 鍋に③と残りの牛乳を入れ、弱めの中火でかき混ぜながら温め、塩を加える。
- ⑤ 器に盛り、枝豆を飾り、オリーブオイルをたらす。



家の光が気になった方はいつでも予約・申込みできます♪

