

JA福島支店だよ! No.36

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

いつもJA福島支店をご利用いただき誠にありがとうございます!!
7月から福島支店の職員に異動がありました。
これまでと同様に皆様のお役にたてる様、職員一同頑張ります!!
何かあったら農協へ、何もなくても農協へ! 日に来店お待ちしております。

お知らせ

産休:前田亜希



1年間という短い間で変化が大変お世話になりました。8月に出産予定で、休職をいただくことになりました。元気な子どもと産んでJAに戻ってきますので、その時はよろしくお願ひします。

年金のお受け取りはJAで!!!

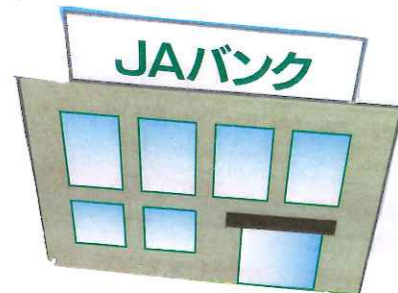
JAで新たに年金のお受取を指定したい方は、お客様に素敵な商品をプレゼントします。



安心 と 安全

年金受取口座は JAを指定ください!!

- 新たに受給される年金のお受取をJAに指定したい方は
- 他金融機関よりJAへ指定替えたい方は



家の光 8月号より

どっさり夏野菜でゼリーを瓶詰 / 夏野菜のピクルス

★材料(ごきあがり目安1000mL)

- 好みの野菜 計500~600g
- 切り方の例
 - ・キュウリ 大1本(150g): 斜切り
 - ・エシャロット 5本(50g): 根と軸を切り落とす
 - ・カボチャ 100g: 7mm厚の食べやすい寸
 - ・オクラ 6本(60g): 軸の先を切り落とし、わくをそぐ
 - ・カブ 小2個(100g): 軸を少し付け、皮付きのまま斜切り
 - ・ピーマン 各1個(100g): へたと種を除いて斜め1cm幅に
 - ・赤ピーマン

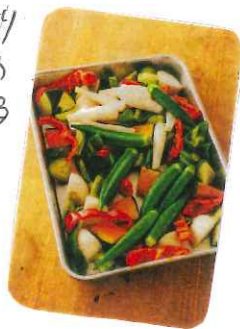
★作り方



① 湯を沸かす。野菜の表面を殺菌するため、熱湯に10秒ほどぐらさせる。カボチャは皮がたいものは、1分ほどかためにゆでかける

② ざるに取り、汁けをしっかりと切る。パットに広げて冷めたら清潔な瓶に詰める

③ ピクルス液の材料にスライスを加えて煮立たせる。熱いうちに②に注ぎ、すぐふたを締める。



自動車共済見積りキャンペーン実施中

JA ながさき西海限定!!!

お見積りいただいた方の中から抽選で100名様にプレゼント★

長崎和牛

4000円分の引換券を抽選で7プレゼント(各期500名様)



ひとのわぐま抗菌ネットスポンジ

を無料でプレゼント

★見積り時にご持参いただきたいもの

- ① 車検証
- ② 自賠責証明書
- ③ 運転免許証
- ④ 保険証券(当JA以外の保険会社に加入の方)

詳しくは窓口までおたずね下さい!!

家の光が気に入った方はいつでも予約・申込みが出来ます!!