

# 芥見あいの愛通信

JAぎふ 芥見支店 243-1003 1月号



## 12月3日(日) 収穫祭

12月3日に芥見支店の収穫祭が開催されました。今年も大根の収穫体験や餅つきや豚汁などイベントが盛りだくさんで大盛況でした。特に豚汁ときなこ餅は無料という事でたくさんの方が並んでいました。また来年も地域の方に喜んでいただけるような収穫祭にしていきたいです。



## お知らせ 地域限定企画 冬得キャンペーン

期間 平成30年1月22日(月)  
～1月31日(水)

対象 スパ-定期貯金1年・3年30万円以上1,000円超  
定期積金2年以上60万円以上(契約総員)  
ご契約いただいた個人のお客様に...  
・定期貯金30万円・定期積金60万円(契約額)  
につき1枚抽選券をお渡しいたします  
期間中に店頭にて抽選券と引き換えにスピード  
くじをひいていただきます!

豪華景品が当たるチャンス!!

飛鳥餅、いちご、果汁など...  
詳しくは窓口までお尋ねください!



## 家の光クッキング シュンギクと豚肉 の創鍋

材料 (4人分)

豚ばら薄切り肉...200g  
シュンギク...1束 (150g)  
餅...4切れ (200g)  
生シイタケ...4個 (60g)  
昆布...10g  
酒...大さじ2  
しょうゆ...大さじ1  
塩

作り方

- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。シュンギクは根元を切り落とし、5cm長さに切る。シイタケは軸を取り、傘に十字に切り目を入れる。餅はグリルなどで膨らむまで焼く。
- ②昆布、酒、水500mLを鍋に入れて火にかける。沸騰したら中火にして、豚肉、シイタケ、しょうゆを入れて塩適量で味をととのえる。
- ③豚肉に火が通ったら餅を入れ、シュンギクをのせてひと煮たちさせる。
- メモ シュンギクは最後に加えることで、みずみずしさが残ります。

