



支店だより



3月号

市橋支店

251-6311

渉外の廣瀬が結婚しました！ 新たな気持ちで頑張ります！

キャンペーン実施中！

給与受取口座を新たにJA
にてご指定いただく...
QUOカードプレゼント

ご家族の方をご紹介下さい♡



新しい種が 入荷致しました！



店舗西側の購買コーナーにございます！



好評発売中★
やさしい畑★
野菜の育て方や土の事
はじめが分かりやすく書いて
あります。

2018 春準備号 905円

今月のレシピ

★大根の皮のきんぴら★

普段は捨ててしまう大根の皮も、炒めることで
独特の食感になり、うまみも凝縮され、美味い♡

材料

- | | |
|--------------|-------------|
| ダイコンの皮...1本分 | 砂糖...大さじ1 |
| トウガラシ...少々 | しょうゆ...大さじ3 |
| 酢...小さじ1 | ゴマ油...適量 |
| みりん...大さじ1 | |

作り方

- ① ダイコンは洗って長さ5cm程度の輪切りにする。皮をむいたら、皮を重ねて千切りにする。
- ② トウガラシは種を取り除き、長さ3~4mm程度の輪切りにしておく。
- ③ フライパンにゴマ油を熱して①のダイコンの皮を入れ、強火でよく炒める。
- ④ ③がしんなりしてきたら弱火にし、酢を加え、さらにみりん、砂糖、しょうゆ、②のトウガラシを順に加え入れ、調味料がまんべんなくからんだら火を止める。
- ⑤ あら熱が取れ、味がしみたら完成。



価格が高騰している野菜！
捨てるのは勿体ないですね♡



やさしい畑 春準備号 2018 P90