

根尾だより

～令和2年4月号～

桜の里

JAぎふ根尾支店

TEL(0581)

38-2521

地元産大豆を使った味噌作り体験



参加者の方の感想です!

3/27(木)JAふれあいホールにて味噌作り体験を行いました。これは、**「農業の応援団」**を対象に、

地元の農業、農産物を知って頂くことを目的に開催したもので、参加者の皆さんは10か月後の試食を楽しみに仕込み作業されました。

家族で食べるのが楽しみ♡



★初めて味噌作りでしたが大豆をつぶして練る作業が力を使いましたが、楽しんで作ることができました!

★短時間での体験ですが、のどごしの味噌作りを楽しく体験できて良かったです!



10か月後が楽しみ!!

★参加者の方と話しながら、楽しく体験でき、とても勉強になりました!

★また、このような機会があれば嬉しいですね

★10か月後がドキドキで家族が食べた♡



徳山唐辛子みその販売!!!

JAぎふ女性部の「手のなかな味噌」に徳山唐辛子を使用した商品です! 市販の唐辛子と比べ辛み成分がプロサイシンが**1.6**倍ある徳山唐辛子が食欲を増進させご飯との相性も抜群です! ♪

是非、ご賞味ください♡

販売店 おんい広場(真正・鷺山・ほぐり) 糸貫農産物販売所 KOME米HOUSE 本荘店

内容量 140g/パック

価格 480円/パック(税込み)



甘辛が美味しいですよ!

JAからのお知らせ

令和2年4月1日より

- ① 通帳摘要欄(コメント)の入力終了と、
- ② 各種手数料の改定を実施させていただきます。詳細については「ふれあいねっと」(令和2年4月号)の**10**ページをご覧ください。