

# お知らせ

JA成田市は、組合員の皆様、地域の皆様に支えられて、来年2015年で創立50周年を迎えます。ありがとうございます。6月20日には記念イベントを開催する予定です。詳しい内容は次号の「びたみん」でご紹介いたします。お楽しみに!

**2015 JAこだわりセレクション**

**旬鮮倶楽部** お申込受付中

全国の旬のおいしさを毎月お届けします。旬の味覚が満喫できる月別商品や贈り物に適した歳時商品、年間を通じて味わえる通年商品まで、ご希望に合わせてお選びいただけます。

カタログ・注文書はJA窓口にあります。ご利用の際はお問い合わせ下さい



**Aコープより**

**1月5日は初売りです**



お買い物いただいたお客様へ  
福銭をプレゼント(先着500名様)します。  
また、オードブルやお寿司、刺身の盛り合わせなどの注文を随時受付していますので、是非ご利用下さい。  
(5,000円以上の注文をいただければ配送致します)

【お問い合わせ】  
Aコープ店 Tel.0476(23)0091

高い給付率が魅力です!  
お金のかかる大学進学に選んでいます。

**お子さまの保障**

給付率 **113.6%**

学費 40万円 生活費 40万円 学費 40万円 生活費 40万円

200万円

JA成田市 286-0022

郵便はがき

52円切手を貼って下さい

**286-0022**

千葉県成田市寺台292番地

成田市農業協同組合  
総務課 びたみんクイズ係 行

住所: 〒

氏名 \_\_\_\_\_ 年齢: \_\_\_\_\_ 歳

性別: 男 女 職業: \_\_\_\_\_

電話番号: \_\_\_\_\_

詳しく聞ける  
**JA成田市ローンセンター**

**毎週日曜日好評営業中!**

営業時間 AM9:00~PM4:00  
どうぞお気軽にご利用下さい。

〒286-0022 成田市寺台292番地 JA成田市本所敷地内(ATMとなり) ホームページアドレス  
TEL 0476-24-2926 FAX 0476-22-6765 http://narita-jabank.org/

**JA成田市各店舗**

本所	Tel.0476(22)6711	農業機械事業所(宝田)	Tel.0476(22)3815
公津支所	Tel.0476(26)9121	農業機械事業所(十倉三)	Tel.0476(36)1546
八生支所	Tel.0476(26)8036	農業機械事業所(酒々井)	Tel.043(496)9687
豊住支所	Tel.0476(37)0003	加工販売課	Tel.0476(36)1341
久住支所	Tel.0476(36)1101	園芸販売課	Tel.0476(36)1541
遠山支所	Tel.0476(35)0511	燃料事業所	Tel.0476(22)7788
中央支所	Tel.0476(22)6712	NACS美郷	Tel.0476(22)7788
酒々井支所	Tel.043(496)0291	NACS酒々井	Tel.043(496)2036
経済センター(宮原興課)	Tel.0476(22)6717	宝田農産物直売所	Tel.0476(24)8611
経済センター(購買課)	Tel.0476(20)1971	酒々井農産物直売所	Tel.043(496)1000
経済センター(営業渉外課)	Tel.0476(20)2521	ケアセンター美郷	Tel.0476(23)7711
Aコープ成田店	Tel.0476(23)0091	ローンセンター	Tel.0476(24)2926
		JA葬祭センター	Tel.0476(92)0983

発行: .....  
発行: .....

JA成田市定期刊行誌 **創刊号**

# びたみん!

「びたみん」は、地域の皆様の栄養となるような情報提供を目指します!



**●JA成田市の施設紹介**

JA成田市の支所・事業所を地図付きで紹介!

**●インフォメーション**

JA成田市の特産物紹介  
成田市のサツマイモを使った料理レシピ  
50周年記念プレゼントクイズ

初めまして!  
JA成田市です!

都市と農村をつなぎ、地域の皆様に  
「元気」と「安心」をお届けしていきます!



JAって農協でしょう?  
農家じゃない人には関係ないんじゃないの?

**JAはどなたでもご利用いただけます!**  
銀行業(JAバンク)や保険業(JA共済)、ガソリンスタンド、直売所やスーパー(Aコーポ)、介護施設まで!地域の皆様の生活にきっとお役にたてると思います!直売イベントも定期的に行っていますよ!

地産地消に貢献したいな!

ありがとうございます!  
JA成田市では、成田産コシヒカリ「ハイ、おかわり」や成田味噌など地産地消の活動を積極的に行っています!是非一度ご賞味ください!

**当JAの商品**

**びたみん レシピ 大学いも 編**

「大学いも」は大正時代に東京の神田近辺の大学生が好んで食べた為、この名前が付いたといわれています。

**材料**  
さつまいも ..... 1~2本(500g)  
砂糖 ..... 大さじ5  
みりん ..... 大さじ5  
醤油 ..... 大さじ2+1/2  
胡麻(白、黒) ..... 各小さじ1/2  
揚げ油  
サラダ油

**作り方**  
①さつまいもは皮をむいて乱切りにし、水にサッとさらしてから水けを拭き、ざるに掛けて半日から1日、天日に干す。(干す代わりに電子レンジ(600W)に約2分30秒間かけてもOK)  
②170℃に熱した揚げ油にさつまいもを入れ、やや濃いめのきつね色になり、竹串がスッと通るまで揚げる。  
③平鍋に、砂糖、みりん、醤油を合わせて煮詰め、あめ状になったら、さつまいもを加えて手早くからめる  
④サラダ油をぬったバットに、いもを手早く広げ、熱いうちに胡麻をふる。

**びたみんクイズ!**

JA成田市は2015年で〇〇周年!

①5周年 ②50周年 ③500周年

正解だと思うものに○をつけて下さい。  
見事正解した方の中から、抽選で素敵なプレゼントが当たります!  
(プレゼント当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます)

**びたみんアンケート**

今後、「びたみん」で特集してほしい事、取り上げてほしい事がありましたら、ご記入ください。

**「びたみん」とは**  
JA成田市職員から名称を募集し、地域の皆様の栄養となり、JAをもっと身近に感じてほしいという気持ちから名づけられた、年2回の定期刊行誌です。