

Aコープ利別店

日替わいで
お買い得品を
好評販売中!

日替わりの得情報
月 ポイント2倍デー
火 「ほこり」焼きパン
金 ふうれん大福
土 牛乳お買得デー
日 アイス2割引

毎週
月曜日は
ポイント
2倍デー!



2018 冬の 金利上乘せ キャンペーン

キャンペーン実施期間：平成30年11月6日(火)～12月28日(金)

スーパー定期貯金・大口定期貯金

店頭表示金利

預入期間 **1年** プラス **0.10%**

※初回満期日まで。※中途解約された場合、当JA所定の中途解約率が適用されます。

預入条件

対象貯金 スーパー定期貯金
および大口定期貯金
預入金額 10万円以上
前置預入普通貯金からの振替
対象者 当JAの組合員、または組合員に
加入していただける方

詳しくは店頭でご確認ください
JAバンク北海道
http://www.jabank-hokkaido.or.jp

期間中、定期貯金・定期積金を一定条件のお預入で、各種お取引をご利用中のお客さまに、抽選で北海道のおいしいおドーンとプレゼント!

当

お肉やお米をドーン!

北海道産肉類お肉 (kg) 北海道産米1袋 (kg)

全額JA特産品カタログギフトからドーン!

お好きなJA特産品 2品 (12,000円相当) お好きなJA特産品 1品 (13,500円相当)

抽選で5,000円相当!

JAバンク北海道 11/16~12/28

詳しくは、本所金融課または、池田支所までおたずね下さい。

JA十勝池田町 窓口営業時間 9:00～15:00

JAの組合員になりませんか?

JAは人々が助け合う「相互扶助」の精神のもと、農業を営んでいる農家が中心となって地域のみんなで出資し、運営・利用する組織です。そのため、JAに出資した方を組合員と呼んでいます。

① 組合員は
だれでもなれるの?

池田町内に住んでいる人、勤務先が池田町内にある人、JA十勝池田町の事業を継続的に利用できる方は、出資していただくことでどなたでも組合員になれます。

② 組合員のメリットは?

JA十勝池田町の各種ローンや貯金金利において、優遇を受けられます。

組合員になってみたい方は、ご連絡ください。

十勝池田町農業協同組合 管理部管理課 ☎015-572-3131

「安全・安心・美味しさ」をお届けします JA十勝池田町

こんにちは
JA十勝池田町
です。

2018 池田農業祭

11月15日(木)～17日(土)

午前9時30分～午後6時まで

3日間開催!

恒例「いけだ牛」即売会も実施!

売り切れ次第終了となりますので、お早めにお買い求め下さい。

池田町産もち米を使用した「もちまき」も実施

15日(木) 午後3時30分～

兵庫県姫路市より (株)御座候「おやき実演販売」も出店

お客様から大変ご好評をいただいております「おやき」の実演販売。
池田町産の小豆・絹手亡の味をご賞味ください!

池田町産野菜即売会も開催します

～日頃、ご利用いただいております
「地域のみなさま」への感謝の気持ちを込めて～
お買い得品を多数ご用意して、
皆様のお越しをお待ちしております

JATOKACHI IKEDA

What?!

JAってなんだろう?

JAという名前は「日本の農業協同組合」の英語表記(Japan Agricultural Cooperatives)の頭文字をとってつけられた愛称です。



「安全・安心・美味しさ」をお届けいたします

JA十勝池田町 コミュニティ誌 No.2 2018年11月発行

編集・発行 / 十勝池田町農業協同組合 〒083-0034 中川郡池田町字利別本町1番地
TEL(015)572-3131 FAX(015)572-3519

【ホームページ】
http://www.ja-tokachiikedacho.or.jp/

JA十勝池田町

どんなものがあるの？

JA十勝池田町農畜産物のご紹介



「安全・安心・美味しさ」をお届けします

ネバリスター

ヤマトイモと長芋の交雑品種で、従来の長芋より粘りが強い・きめが細かい・貯蔵性が高い・甘みが強いのが特徴です。

すりおろすことで、きめの細かい滑らかな舌触りとクセのない甘みも今までにない美味しさです。熱を加えた調理にも向いており、加熱することでホクホクの食感になり甘みも増します。

また収穫直後よりも、年明け頃から甘みが増し、ぐ〜んと美味しくなります。



豆 小豆・金時手亡・大豆

利別川と十勝川によってもたらされた肥沃な土壌条件を生かし、風味豊かに育った豆類は、消費地からも高い評価を頂いています。減肥料・減農薬栽培にもいち早く取り組んでいます。

小豆や手亡・福白金時などは餡の原料として和菓子等に使用されていますが、(株)虎屋の羊羹や最中、(株)御座候のおやきにもJA十勝池田町の豆が使われているのです。

今回の農業祭では(株)御座候のおやきも販売していますので、ぜひご賞味ください。



馬鈴薯

昼夜の気温差が大きいことで主成分のでんぷんが多く含まれ美味しくなり、甘みを強く感じられるのが特徴です。

メイクインは粘質が強く、煮崩れしにくいのが美味しさの特徴で、煮込み料理に最適です。

男爵はでんぷん質が多く、ホクホクとした食感が美味しさの特徴で、ポテトサラダやコロッセなどの料理に最適です。

インカのめざめは、濃い黄色と栗のような甘みで濃厚な味が特徴です。小粒なため生産量が少ないですが、揚げたり茹でたり煮込んだり、どんな料理にも適しています。



いけだ牛 (褐毛和種)



程よい霜降りでありながら余分な脂肪が少なく、和牛ならではの風味豊かでジューシーな点が特徴です。

十勝ワインの製造過程で出る副産物・澱(オリ)を飼料として与えており、生まれてから出荷されるまで池田町内で飼育されているので、ヘルシーで美味しく、安心・安全な牛肉です。

農業祭でも販売しておりますので、ぜひご賞味ください。

※池田町内の飲食店でも、いけだ牛の美味しさをお楽しみ頂けます。



Japan Agricultural Cooperatives

ゆり根

カリウム・ビタミンC・鉄分・食物繊維が豊富で、ホクホクとした食感と甘み豊かな風味で、和食・洋食どちらにもぴったり合うのも特徴です。葉酸が多く含まれており、妊婦の方にオススメ。

Aコープ利別店では、料理に使いやすい「かきゆり」(ゆり根をはがした状態で袋詰めしたもの)を販売しておりますので、ぜひお試しあれ!



朝採り新鮮野菜 「もぎたて市」好評開催中!

「新鮮・良質・安心」な朝採り野菜を提供しています。

商品ラベルには生産者の名前が記載され、「生産者の顔が見える野菜」として、お客様から好評を得ています。多い時期には30種類の野菜が並び、珍しい野菜には「レシピ」を掲載したメッセージコーナーも設置しています。

ぜひ、Aコープ利別店「もぎたて市」コーナーに足を運んでみてください。

