

太宰府支店

No.3
10月号

フライパンで作る チーズ・トマト・ラーめん

11月〜2月(1209×8人)
ズー70付!!

材料(1人前)

- ・とまらーめん --- 1食
- ・ベーコン --- 4枚
- ・トマト --- 8個
- ・しめじ --- 1/2袋
- ・オリーブオイル --- 大さじ1杯
- ・チーズ --- 適量
- ・黒コショウ --- 少々
- ・パルメザン --- 少々

作り方

- ① トマト、ベーコンを食べやすい大きさに切り分ける。
- ② 鍋に湯を沸かし、麺を1分半ほど茹で、ざるにあげ、冷水で冷まし、オリーブオイルを塗る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れ、しめじ、トマト、ベーコンを炒め、具材に火が通ったら、煮付のスープを200mlのお湯を入れ、沸騰したら茹でた麺を入れ、軽く煮込みます。
- ④ 器に移し、チーズをかけ、完成です。

いつもお世話になっております ☺
10月に入り秋らしい過ごしやすい季節になりましたね!!
読書の秋、食の秋、芸術の秋など、今年の秋も充実させましょう!

太宰府支店
092-923-0180
担当:坂本

年間感謝デー

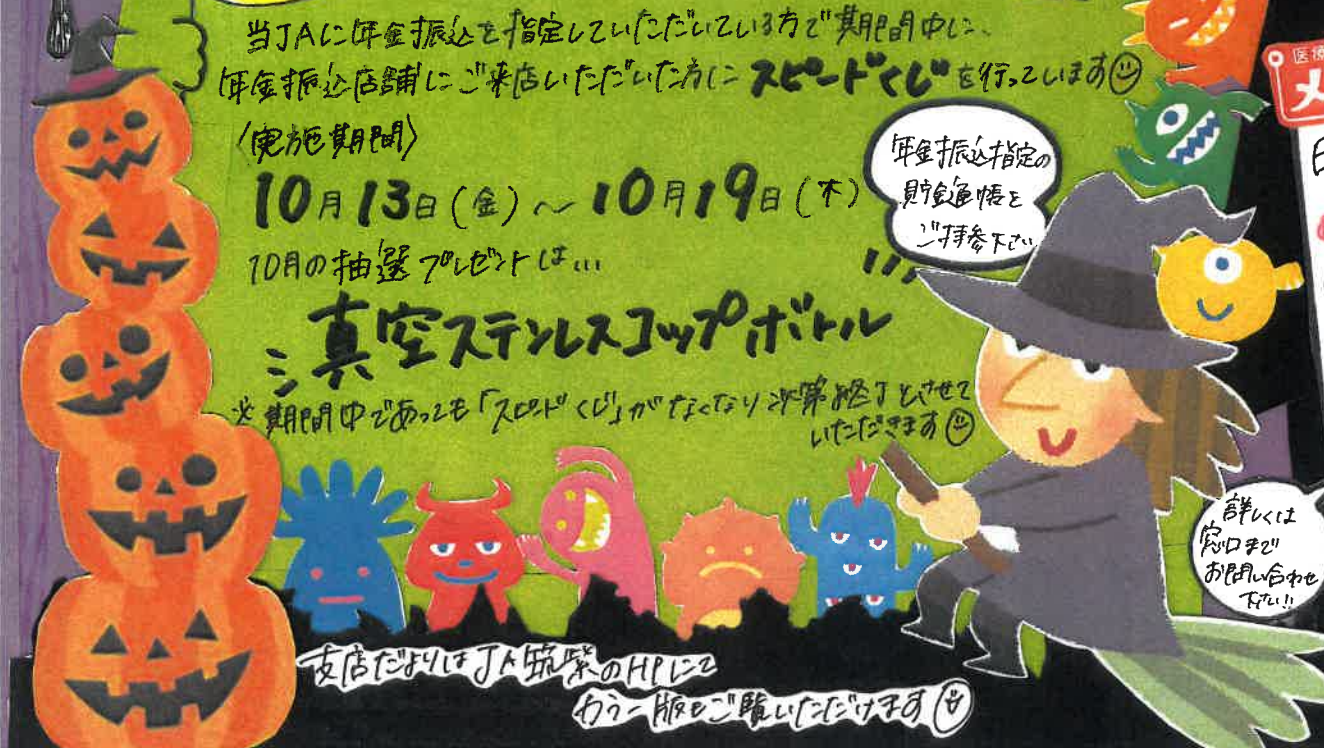
コレ当たる!!

当JAに年金振込を指定していただいている方で、期間中に、
年金振込店舗にご来店いただいた方に「スピードくじ」をプレゼントします ☺
(実施期間)

10月13日(金) ~ 10月19日(木)
10月の抽選プレゼントは...

真空ステルスジャポボット

※期間中であつても「スピードくじ」がなくなり、抽選終了させていただきます ☺



支店およびJA筑紫のHPにて
わいわいお楽しみ会を開催します ☺

医療共済 メディカル

ピンチを助けてくれる!!

日帰り入院からまします。一時金が受け取れる
充実の医療保障です!!

- POINT 1
0日帰り入院からまします。一時金が受け取れます ☺
- POINT 2
0一生生涯保障や先進医療保障など、ライフプランに
合わせて自由に設定できます ☺
- POINT 3
01健康を維持した場合に健康祝金を受け取れます ☺
※健康祝金支払特別を付加した場合、契約日以降
3年連続(共有期間が10年更新の場合は5年連続)に
治療費が支払われた入院を1回以上した場合

とまらーめんは
JAで ¥2,610で
(税込)
販売中です!!

