

えのきでらコミュ

種寺出張所 ☎(092)925-2956
令和5年10月(第2号)富藤・伊藤

夜風が少しずつ冷たく感じられる季節になりました。

食欲の秋、運動の秋といわれますが皆様はどちらを思い浮かべられますか？

今年は4年ぶりにJA筑紫ふるさと祭りを11月25日(土)26日(日)に開催します。

筑紫野市杉塚にあるJA筑紫本店の敷地内で様々なイベントを行います。

出張所職員一同、皆様のご来場をお待ちしております。

～当JAで年金をお受取りの皆様へ感謝を込めて～ 年金感謝デーのお知らせ

10月13日(金)から10月19日(木)の期間、年金振込店舗へ
年金振込通帳をご持参下さい。スピードくじで「当たり」が
出た方へ【真空ステンレスコップボトル】をプレゼント！

※数に限りがございます。くじがなくなり次第終了となります。

えのきでらコミュは
HPでも
ご覧いただけます。

JA筑紫



食欲の秋にぴったり！ JA麺類を使ったメニューをご紹介します！

そのまま食べても、ひと手間かけて調理しても美味しい
【博多生ラーメンとんこつ味】です。

1ケース:100g×10入・スープ付 2,560円(税込)

ご注文はお電話または窓口までお声かけください♪

博多とんこつ“あったか” 豆乳キムチラーメン



調理例

材 料
(1人前)

博多生ラーメンとんこつ味……………麺・スープ各1食
豆乳……………200ml
キムチ……………お好み
温泉卵……………1個
刻みのり……………少々

作 り 方

- ①大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺をほぐしながら入れ約1分ゆでてください。
- ②添付のスープを70mlのお湯でとき、沸騰直前まで温めた豆乳200mlを加えます。
- ③ゆで上がった麺、キムチ、温泉卵、刻みのりをのせ、お召し上がりください。