



わっしょい春日



令和5年 NO.4
JA 筑紫 春日支店
092-501-0831
担当: 平川

11 月号

皆様こんにちは!
月に触れる風もだんだんと
冷たくなり、日晩秋の気配が
感じられるようになりました。
1本言周をくずされたいよう
温かくしてお過ごしください!



お知らせ



ぜひお越しください!!

支店ではJA筑紫
HJでもご覧いただけます!

材料(1人前)

- カレーうどん(スープタイプ) ... 1袋
- しめじ ... 1/3袋
- にんじん ... 1/3本
- ソーセージ ... 2本
- 小ネギ ... お好みで
- ごま油 ... 大さじ1

1本1ぽかぽか カレーうどん 作り方

- ① しめじ、にんじん、ソーセージ、
小ネギを食べやすい
大きさに切り分けます。
- ② 鍋にごま油をひき、
しめじ、にんじん、ソーセージを
火炙めます。
- ③ カレーうどん(スープタイプ)を
言周理例どおりに作り、
カレーうどんを入れた際に②で
用意した具材を加え、
約1分程煮込みます。
- ④ 最後に小ネギを
のせてお召し上がりください!!

11月25日(土)・11月26日(日)

JA 筑紫 本店にて

ふるさとまつり 開催!!



カレーうどん(スープタイプ)
2,530円(税込)
1ケース(250g × 16入)
(カレーうどん14)