

# えのきでらコミュ

令和6年2月(第4号) 編集：齋藤・伊藤  
櫻寺出版所 ☎(092)925-2956

梅の花も満開となり、春の気配を間近に感じる今日この頃ですが皆様いかがお過ごしでしょうか?まだ寒い日もありますので体調管理を行い、元気に春を迎えましょう。

2月

～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**  
15(木)・16(金)・19(月)・20(火)・21(水)

2月15日(木)から2月21日(水)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

日本製コットン 衛生フェイスタオル をプレゼント!



©よりぞう



※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  
ホームページでも  
ご覧いただけます。

JA筑紫

## JA筑紫設立50周年記念旅行 in シンガポールの写真

当JAの設立50周年記念として1月18日から5日間シンガポール旅行を企画開催しました。ご参加された組合員様方よりいただいた記念写真をご紹介させていただきます。JA筑紫 旅行センターでは今後も国内・国外旅行のお手伝い、航空券やJR乗車券のお手続きをしておりますのでお気軽に旅行のご相談は旅行センターまでお電話下さい。☎928-0120



シンガポールチャイナ  
タウンでの1枚



マーライオンで  
記念撮影

特徴のある外観が人気の  
ホテル、マリーナベイサ  
ンズの夜景





# えのきでらコミュ

榎寺出張所 ☎(092)925-2956  
令和5年11月(第3号)菅藤・伊藤



外吹く風も次第に肌寒くなりましたが皆様いかがお過ごしでしょうか?  
これからの時季は、コロナ同様に『インフルエンザ』にも  
要注意です。ウイルスは、手指を介して、口から感染するケースも  
多いので、小まめな手洗い・うがいなど、日頃から  
できる予防を実践しましょう。そして、空気が乾燥する  
季節です。外出する際や就寝前は、必ず火の元を  
確認しましょう。



## 窓口の昼休業に関するお知らせ

2022年10月3日(月)より、筑紫農協の下記店舗も昼休業  
を開始しておりますので、ご利用の際はご注意ください。

◎窓口休業時間 11:30~12:30

◎対象店舗 山田支店・牛頸支店・下大利支店・大野東支店  
太宰府支店・向佐野支店・御笠支店・山家支店・山口支店  
針摺支店・原田支店・光支店・日の出支店・春日南支店  
南畑支店・片縄支店

各出張所も1時間の昼休業を実施中です。  
何卒ご理解・ご協力くださいますようお願い申し上げます。



## 榎寺出張所 さぼてん育成だより



《昨年12月の様子》

10ヶ月後



《今年10月の様子》

昨年12月より出張所にて栽培し始めたさぼてん。  
あれから10カ月が過ぎまして現在のさぼてんの様子  
がこちらです! 少し縦長に大きく育ってきました。  
組合員さんから頂いた、かわいい手作りのミニ帽子  
を被らせて窓口にて飾っております。  
店舗へお越しの際はぜひご覧ください。

えのきでらコミュ  
HPをも  
ご紹介します。

JA筑紫



# 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、お召上がりください。



# えのきでら

令和5年 6月(第1号)  
編集: 齋藤・伊藤  
鎌寺出張所  
☎(092)925-2956

# コミュニティ

## JAジューズ・麺類の ご注文承ります♪

窓口にて、JAジューズと麺類の販売を行っております。ご自宅用や  
ご進物にいかがでしょうか。お電話または窓口まで気軽にお声かけ下さい。

### 当店人気商品

もちもちうどん (228g×20袋入) スープ付 税込2,120円 を使用したメニューをご紹介します!

### 価格表

・みかんジューズ	2,100円	・手延べそうめん(50g×5×16袋入)	税込3,840円
・つぶりみかん	2,125円	・もちもちうどん (228g×20袋入スープ付)	税込2,120円
・イエローミックス	2,280円	・ざるそば (320g2人前×6袋入スープ付)	税込1,855円
・国産果実ミックス	2,055円	・冷やし中華(レモンスープ付) (300g2人前×6入りスープ付)	税込1,770円
・グリーンミックス	2,314円		
・1本で国産野菜350g分	3,370円		
※各1ケース (195ml×20缶入) 税込			

## オクラふわトロうどん



### 材 料 (1人前)

もちもちうどん .....1袋  
オクラ.....2~3本  
生卵.....1個

### 作り方

①オクラ(生でも茹でも)2~3本をみじん切りにしてかき混ぜます。  
②生卵の卵白をいれて、さらにかき混ぜてフワッとさせます。  
③もちもちうどん1袋を調理例どおりに作ります。  
④出来上がった麺の上に②で作ったものをのせます。残しておいた卵黄を中央にのせてお召し上がりください。

## 6月は年金感謝デー開催します

6/15(木)から6/21(水)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【もしも  
に備える防災セット】をプレゼント!ご来店お待ちしております。  
※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。



えのきでらコミュニティの  
カーフリーは、HPで  
ご案内いたします。

JA筑紫