



JAおおいた玖珠支店 RENEWAL OPEN

ご来店プレゼント！

5月29日(月)～6月2日(金)
にら、みつば、大葉の詰め合わせ
各日先着100袋



リニューアルオープン

5 / 29
(MON)

9:00-OPEN

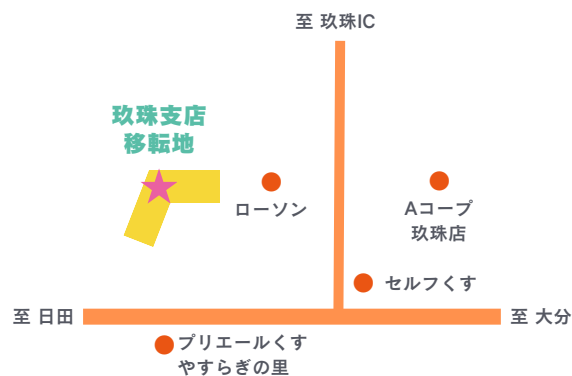
ごあいさつ

平素より当JAの事業運営につきまして、格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

かねてよりご案内しておりました玖珠支店の移転は、令和5年5月29日にリニューアルオープンする運びとなりました。

これまで、九重支店での仮店舗営業におきましても組合員・利用者皆さまにはご理解とご協力をいただき心より感謝申し上げます。

リニューアル後の営業開始にあたり組合員・利用者の皆さまの利便性向上および地域に寄り添った最良の金融サービスの提供に努めてまいりますので、今後ともよろしくお願いたします。



JAおおいた

〒879-4431
大分県玖珠郡玖珠町大字塚脇626-1
tel 0973-72-7200
<https://jaoita.or.jp/>



農業のために 地域のために 明日のために

JA共済の
地域貢献活動

©JA-KYOSAI

にら

大分県は西日本を代表するにらの産地です。11～7月の間で収穫する「冬にら」と、7～11月の間で収穫する「夏にら」を切り替えて栽培しているため、年間を通した出荷が可能となっています。

【主な生産地】

大分市、臼杵市、佐伯市、由布市、日出町

にら韓国風卵焼き

材料（3人～4人分）

にら…1束
キムチ…70g
①ごま油…小さじ1
醤油、塩、こしょう…各少々
卵3個
②塩、こしょう、醤油、酒…各少々
③小麦粉…大さじ2
水…大さじ2
サラダ油…大さじ1
一味唐辛子…少々

作り方

- ①にらは3cm長さに切りさつとゆで①と和える。
- ②卵をボウルにとき、②を加えて合わせる。
- ③混ぜ合わせた③、①、キムチを②に入れ油を熱したフライパンで両面を焼く。
- ④切り分け、一味唐辛子を散らす。

POINT !

フライパンはテフロン加工のものを使うときれいに焼けます。じっくり火を通すこと。



みつば

大分県のみつばは西日本一の出荷量を誇り、中部エリアを中心に栽培しています。みつばは定植後、平均35日～45日で収穫。水耕栽培により、1年間で7～8サイクル繰り返すため、周年での栽培・出荷が可能。九州や関西、関東へ出荷しています。特需期のピークは12月末ごろで、最旬期は3月～4月です。

みつばと大根のおろしスープ

材料（3人～4人分）

みつば…1束
大根…300g
生姜…ひとかけ
鶏がら顆粒…大さじ1
薄口醤油…大さじ2
みりん…大さじ1
塩、こしょう…少々

作り方

- ①みつば2cm幅に切る。大根、生姜はすりおろす。
- ②鍋に水4カップ、鶏がら顆粒、薄口醤油、みりんを加え火にかける。
- ③煮立ったら、大根、生姜を加え、塩、こしょうで味を調える。
- ④火を止め、みつばを加える。

POINT !

火を止めてからみつばを加えて、みつばの香りを逃さないように。



大葉

ハウス栽培は露地に比べ、葉の軟毛が毛羽立たず、やわらかい口当たりが特長です。冬は5カ月、夏は3～4カ月かけて栽培・収穫し、1年に2、3回のサイクルで周年栽培をしています。

最需要期は行楽シーズンの5月、8月、12月で、特に夏はつまもの需要が高く、九州や関西、関東へ出荷しています。

大葉のミルフィーユカツ

材料（3人～4人分）

大葉…8枚×2袋
梅干し…2個
豚バラ薄切り肉…150g×2パック
塩、こしょう…少々
薄力粉 } 適量
とき卵 }
パン粉 }
揚げ油 }
カボス

作り方

- ①豚バラ肉はパックからそのままだし、塩、こしょうを振る。
- ②豚バラ肉の上にペースト状にした梅干しを塗り大葉を広げ、手前から巻く。
- ③薄力粉、とき卵、パン粉の順に衣をつける。
- ④160度の油で揚げる。切り分けてお皿にのせ、カボスを添える。

POINT !

チーズをプラスしてもOK。

