

JAあきた白神 二ツ井生活総合センター2階



葬儀・法要のご会食にご利用いただけます。

施設のご案内

◇ご会食場

【最大収容人数50名】

お集まりいただいた皆様がゆったりとご会食いただけます。

バスの送迎もいたします。

(一部有料の場合もございます)

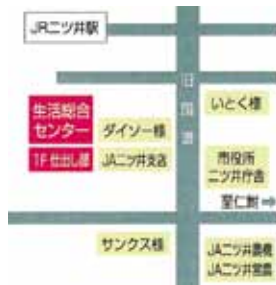
お問い合わせは

生活課 58-2154

仕出しセンター 73-3700

二ツ井支店 73-5700

使用料は無料です!



味噌加工好評受付中!

無添加でうまい味噌を作っています

お申し込みはお早めに!

材料のない方、組合員外の方もぜひご利用ください!!
稼働期間: 10月~7月まで(8月、9月は休みます)

J A味噌の特徴

- ほかのお客様の大豆と混合しません
- 出来あがった糀はすべて使用。豆1升 対 糀1升7合(標準)
- 米、豆がない方はJAが地元産を準備(不足分補充可能)
※糀、塩加減はお好みにより調整もできます。ご相談ください

【材料準備】 1口(1斗) 米15kg 豆13kg
(くず米の持ち込みは受け付けておりません。あらかじめご了承ください。)

【加工単位】 0.5口(5升)から5升単位

【加工料】 1口(1斗) 米、豆持込で、6,300円(塩込込)

※味噌専用の丈夫なタルも販売しています。

5升用(42L) 2,900円 1斗用(75L) 4,600円

すぐ食べられる味噌もあります

直売所みやが館、きみまち杉ちよくん、または加工所でもお求めいただけます。

※お申込が多数の場合は稼働期間内であっても加工受付を終了する場合があります

お申し込み、お問い合わせはお気軽にどうぞ

JAあきた白神味噌加工所 73-6477

美味しいお米づくりに向けて

秋散布申込受付中!!

使用農家の声

能代市比八田

きくち 菊池 正 さん



JAのバラ散布事業開始から、ずっと欠かさず利用している、菊池正さん。現在、水稻は1.8haを栽培しており、毎年安定した収量を確保しています。

「バラ散布を使用すると、土へ充分に養分が蓄えられ、稲の順調な生育を助けてくれます。そのおかげで根の張りがしっかりし、倒伏や病害虫への耐性が付いて、安定した収量につながっていると感じています。今後もJA事業を利用しながら、圃場に適した水管理や薬剤の施用を行い、高品質米の安定生産を目指していきます!」と抱負を語ってくれました。

白神パワー大地 & 混合磷肥 新3号

Point①

「土づくり」をしっかりおこない、温暖化・気象変動に負けない米づくり!
高品質・良食味米の安定生産を図りましょう。



Point②

