

大得

「農業者所得の増大」、「農業生産の拡大」を目指して、
我々TAC職員が今年も皆さまに有益な情報をお届け致します！
今年もよろしくお願致します！

号外

TAC
耳寄り
情報

新春
初売り



超大型規格で初の園芸剤が登場しました!!

バスタ^{液剤} 40L

お得と使いやすさを兼ね備えた10Lの4本セットです



多くの作物に登録があり、
いろいろな場所に使える
バスタ液剤がオススメです。

40L 111,700円(税込)
(1L換算 2,793円(税込))

先着25名様に
「今治タオル」
プレゼント!



商品に関するお問い合わせは 経 済 課：0185-55-0777 ニッ井配送センター：0185-73-2724
直接こちらにご連絡下さい→ 能代配送センター：0185-58-2022 藤里営農センター：0185-79-1644

Mama'sキッチン

女性部 能代支部 鶴形地区

千切り白菜の豚バラ巻き



■材料(3~4人分).....
白菜...1/4個(千切り)
豚バラ肉...450g(薄切り)
塩...適量
黒コショウ...適量
酒...小さじ2
ポン酢...大さじ3
ごま油...大さじ1
すりおろしショウガ...小さじ1
白神ねぎ...適量(小口切り)

■作り方.....
(1)豚バラ肉に塩、黒コショウをふりかけ、白菜を手前
にのせて巻く。
(2)耐熱皿に余った白菜を敷き詰め、その上に(1)を並
べて酒を全体にかけ、ラップをし、電子レンジ(600
W)で4分程度加熱する。
(3)Aを混ぜ合わせ、(2)にかけて完成です。

■ポイント.....
ドレッシングはお好みで胡麻ダレなどにアレンジし
てお召し上がりください。

■材料(2~3人分).....
白神きゃべつ(芯を除く)...240g(一口大)
人参...30g(細切り)
塩...小さじ1/2
ツナ缶(油漬け)...1缶(オイル含め40g)
砂糖...小さじ1/2
Aコープほめられ酢...少々
(A) 塩...小さじ3/8
オリーブ油...大さじ2と1/2
黒コショウ...少々

■作り方.....
(1)白神きゃべつと人参を塩で軽く揉み茹でる。人参が
柔らかくなったらザルにあげ、粗熱を取り、しっか
りと水気を絞る。
(2)ボウルにAを入れ、マリネ液を作る。(1)を入れてよ
く和えてからお皿に盛り付けて完成。

■ポイント.....
冷蔵庫で冷やしてからおいしくいただけます。

『白神きゃべつ』とツナのマリネ



あきた白神女性部の米消費拡大運動



あつ、「おむすび」
食べよう。

「いぶりがっこ」と
「味噌漬け」の
おにぎり