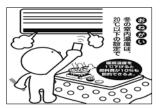
今月は「省エネルギー月間」です。

国では、毎年2月を「省エネルギー月間」と定め、省エネルギーの意識啓発をはかっております。

限りあるエネルギー資源を大切にするとともに、地球温暖化を防止するため、私たち一人ひとりが、エネルギーを大切につかうよう心掛けましょう。





雪下ろしでは電線に注意しましょう。

雪国の冬、大雪が降った後の雪下ろし、大変な重労働です。雪下ろしで電気の引込線を切った等の事故が時々起きております。十分にご注意くださるようお願いいたします。





財団法人 東北電気保安協会より



お問い合わせは各店舗まで

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)

JA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(塩代込) ※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

直売所みょうが館、きみまち杉ちょくん、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

お祝いやお後ろ また地域やお友達との会合には JAあきた自神仕出しセンターの料理を!

お膳・オードブル・お刺身盛り合わせ ・折詰め・お弁当など、各種配送致します。



~ご予算に合わせ、調整致します。 お気軽にご相談ください~

JAあきた白神仕出しセンター 場所:JAあきた白神二ツ井支店後方

TEL:73-3700



