

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
- 出来あがった糶はすべて使用。豆1升 対 糶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）
※糶、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、きままち杉ちよくん、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

新規会員募集中!!

～あなたの作った野菜や果物を出荷してみませんか?～



農産物直売所

みょうが館

みょうが館では現在、新規会員を募集しております。入会金として3万円が必要となります。組合員の方ならば、どなたでもご加入いただけますので、直売にご興味のある方は、ぜひ、みょうが館まで、ご一報ください!!

連絡先（みょうが館） TEL：58-3005

JRからのお知らせ

農事用ビニールは 風で飛ばされないように してください

風で飛んできた
農事用ビニールが
列車を止めます



電線に引っ掛かっているビニール等の異物を発見しましたら
感電する恐れがありますので、触らずにJRへご連絡ください。

連絡先 秋田電力指令 TEL 018-831-0542

JR東日本 秋田支社



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

