

支店だより
No.3

JAお鹿見島
輝北支店
2020年12月発行

キラキラ★



輝北支店管内で働らく仲間たち
～Aマート輝北店編～



Aマートの逆紅一点? 兎玉店長!



元気 いっぱい!! 木場さん



今日も元気で。鮫島さん。🐱

Aマートよりお知らせ
Aマート輝北店は年内無休。
お正月用品も多数品揃えして
皆様のご来店を心よりお待ちしております。
1年間のご愛顧ありがとうございました。
ごさいまけ。令和3年もよろしく
お願い致します。



いつも笑顔で接客。有里さん

～ 郷土料理教室開催～

(2月7日、郷土料理教室が開催されました。)

今回のメニューは「そばめし」

鶏肉や野菜と一緒に煮込んだおそば。
ホッコリ温か! 年越しそばにいかがですか?



Lシロ

材料(4人分)

- そば粉 200g
- 水 (20cc前後)
- だし汁 1リットル
- うすくし醤油 大匙3
- 地酒 大匙2
- 塩 適宜
- 里芋 2個
- 干し椎茸 3枚
- 人参 1/2
- 大根 10cm
- 白菜 3枚
- 深ねぎ 1本

作り方

1. 野菜は皮をむくものはむいて食べやすい大きさに切る(みそ汁に入れるような口分)
2. 鍋にだし汁、うすくし醤油、地酒を入れる。
3. 椎茸、大根、人参、里芋を入れて柔らかくなるまで煮る。
4. そば粉に水を数回に分けて加えて混ぜ、つやが出るまでしっかりこねた後うすくし伸ばし、太めに(うどんくらい)切る。
5. 鍋に白菜、深ねぎ、そばを加えて2-3分煮込み、塩で味を調える。

窓口のルールが開催されました。

窓口職員手作りのポスターやとんがりトトロたちが店頭でお客様をお出迎えしています。



早いもので2020年もホントに残りわずか...!!
今年は何といてもコロナに翻弄された1年でした。
あらゆる行事も中止に到り、残念な1年となりました。

2021年はコロナが早く終息し
笑顔で毎日を過ごせるよう
祈るばかりです。
皆様よいお年をお迎えください。

