

ひかり + り

No. **4**
2022.3



CONTENTS

JA東旭川の農産物・加工品が食べられるお店

JAの事業紹介

営業時間のお知らせ



JA東旭川の
農産物・加工品が食べられるお店
ここにあります!

1 焼鳥居酒屋 焼や



店主の佐藤さんに聞きました

Q. お店の成り立ちと佐藤さんについて教えてください。

「焼や」は平成17年に先代店主の松枝さんが創業した焼鳥居酒屋です。

私は子どもの頃から料理を作るのが好きで、将来は自分のお店を持ちたいと思っていました。高校卒業後はホテルや土木関係など料理人以外の仕事にも就きましたが、どうしても夢を諦めきれず、29歳の時に縁あって「焼や」で料理人として働き始め、5年前に松枝さんから後を継ぎ2代目店主となりました。

Q. お店のこだわりは?

地元の食材を使うことにこだわっています。どんな場所で、どんな人が作っているかがわかるので、安心して料理に使うことができますし、なにより美味しいので自信を持ってお客様に出すことができます。

また、店内のイラスト入りポップは全て私が書いています。来店の際は是非見てみてください。

Q. どうしてJA東旭川の農産物・加工品を使おうと思ったのですか?

やっぱり地元の物だからですかね。身近なJAですし、東旭川の農家の方々は知っている方も多いので、特に安心して料理に使うことができます。どの農産物・加工品もとても美味しいですが、特に「兵村味噌」は他の味噌と比べるとコクと旨味が出るので、いろいろな料理に使っています。

17年目の挑戦!
地元食材をつかった本格カレー!

昨年からランチ営業を始めました。ランチ中は店名を「ウライブ」に変え、スープカレーとスパイスカレーのお店として営業しています。13種類のスパイスを独自に配合した本格カレーで、お客様から好評をいただいております。中でも、地元野菜や道産ウイナーを使った具沢山のスープカレーは、半数以上のお客様が注文する人気メニューです。また、季節の食材を使ったカレーも人気で、冬は東旭川産の寒締めほうれん草を使ったカレーを出しています。すべてにこだわった自信作のカレーなので、是非ランチも食べてください!



東旭川産
寒締めほうれん草を
使ったカレー

どんな加工品を使っていますか?

❖ 兵村味噌

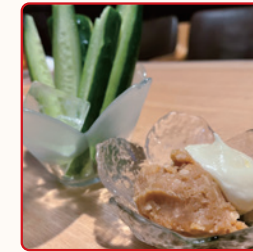
✓ もつ煮

「兵村味噌」のコクと旨味を味わえます。具沢山の、お酒との相性もバッチリ!



✓ 東旭川兵村みそマヨきゅうり

シンプルだからこそ「兵村味噌」特有の芳醇な香りと旨味を楽しむことができる一品です。



❖ 北のゆめちからーめん

✓ 旭川正油ラーメン

JA東旭川の人気商品「北のゆめちからーめん」が「焼や」オリジナルのトッピングでさらに美味しくなりました。



❖ おふくろの五目の具

✓ 鳥釜飯

「おふくろの五目の具」に焼鳥のお肉を入れて炊きました。宴会でも人気の一品です。



❖ 東旭川ビール



❖ 開拓魂



加工品に関するお問い合わせは

営農販売課 TEL: 36-2115

CHOICE!

焼やのおすすめ料理

人気No. 1 焼鳥

「焼や」といえば焼鳥! 鳥串やもつ串など種類も豊富です。



人気No. 2 新子揚げ

「焼や」名物! 肉質の柔らかい道産若鳥を使っています。お土産としても大人気!



人気No. 3 玉子焼き

黄身の味が濃い東旭川町旭正の卵を4つも使った厚焼きの玉子焼きです。チーズや納豆等いろいろな味があります。



テイクアウト承っております

焼鳥や新子揚げ等のテイクアウトもやっております。また、ランチ営業のカレーもテイクアウトを始めました。ご自宅で「焼や」の味をお楽しみください! ご予約は電話にてお願い致します。

ご予約・お問い合わせは

焼鳥居酒屋 焼や

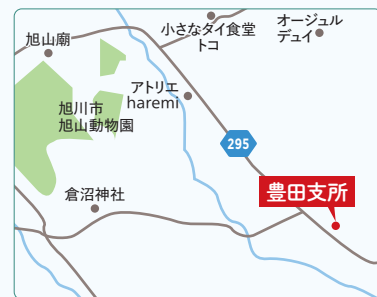
〒078-8251
旭川市東旭川北1条5丁目8-20 TEL: 36-6560
定休日: 月曜日
営業時間: (ランチ) 11:00~15:00
(居酒屋) 17:30~23:00

今回は「豊田支所」のご紹介をします。



豊田支所とは…?

豊田支所は、本所より約8km、旭山動物園より約4km東に位置し自然豊かな豊田地区にあります。もともとこの地区には西豊田出張所と東豊田出張所の2店舗がありました。しかし、建築以来約40余年の歳月が経過し施設の老朽化が著しい中、西豊田出張所については道路拡幅による支障物件の対象となったこともあり平成16年に廃止、翌年平成17年には東豊田出張所と隣接する倉庫を解体し、その跡地に金融・生活・資材店舗と給油所を兼ね備えた施設を建築しました。これを機に東豊田出張所を豊田支所に名称を改め、時代のニーズに応える新たな営農と生活の活動の拠点になることを願い、地域に根差した基幹支所として役割を果たすべくオープンしました。その後、平成31年には米飯支所を廃止し、豊田支所に統合され、現在に至ります。



地域密着の支所

豊田支所は豊田・米原・瑞穂地区にある唯一のお店です。そのため自然と地域の方々の交流の場となり、さらに職員とも顔馴染みにもなるため、気軽に安心感をもってご利用いただいております。さらに地域の一員として、運動会やお祭り等の行事にも積極的に参加し交流を深めております。

また、食料品や日用品などの生活必需品や農作業に欠かせない資材商品の購入、さらに給油をすることもできます。また、豊田・米原・瑞穂地区の方々へ買い物送迎や商品の配達も行っております。その他にも金融・共済窓口や旭川市役所の出張所がありますので、公共料金や税金のお支払い、年金のお受取りができ、「豊田支所ですべての用事が完結できる」ように地域の方々の生活をサポートしております。

もちろん、地域の方以外でもお気軽にご利用いただけますので、ドライブの道中等で近くをお通りの際は、是非お立ち寄りください。

当JAの加工品も取り揃えています!

東旭川ビールや兵村味噌など、JA東旭川の加工品を豊田支所で購入することができます。すべての商品を取り扱っている店舗は豊田支所だけ!

東旭川ビールや開拓魂については、専用の箱がありますので、贈答品としてご利用ください。常時在庫していない商品もありますので、あらかじめお問い合わせください。



豊田支所は、皆さまの暮らしをサポートします。



食料品・日用品

生鮮食品から生活必需品まで取り揃えております。



スタンド

給油はもちろん、自動車用品も取り揃えております。



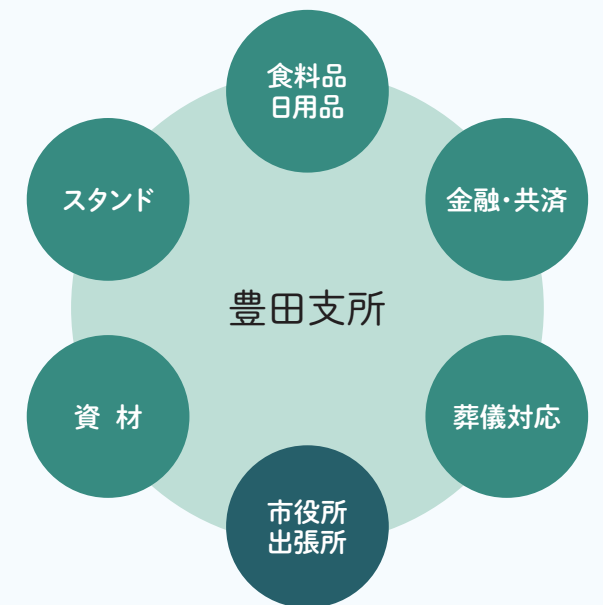
資材

季節に合わせた肥料や農薬、農作業に必要な資材を取り扱っております。



金融・共済

貯金の預入や共済の手続きの取り次ぎまで承っております。



葬儀対応

突然のことで不安な遺族の皆様へ、24時間対応しておりますので、安心してご連絡下さい。その後の相続や法要に関する相談も承ります。



市役所出張所

豊田・米原・瑞穂地区にお住まいの方の住民票、印鑑証明の交付等が出来ます。取扱業務が限られていますので、事前にお問い合わせください。

出張所 TEL: 76-2242



親しみやすい職員が明るい笑顔で皆さまのご来所をお待ちしております。

お問い合わせ先

豊田支所 TEL: 76-2815 旭川市東旭川町豊田309番地

令和3年産 東旭川米



東旭川産の豊かな大地に育てられたお米は、絶妙な味と香りが自慢です。
「安全・安心」なお米を真心こめて、皆様の食卓にお届け致します。

定期配送承ります!



ゆめぴりか

艶やかな炊き上がりと豊かな甘み、深いあじわいで、北海道米の集大成ともいえるお米です。

30kg 玄米 10,600円(税込)
10kg 白米 4,600円(税込)
5kg 白米 2,300円(税込)



ななつぼし

旨み、甘み、粘りのバランスが抜群。冷めても美味しく、飽きの来ないお米です。

30kg 玄米 8,500円(税込)
10kg 白米 3,400円(税込)
5kg 白米 1,700円(税込)



おぼろづき

粘りが強く、ほのかな甘みと独特の風味が特徴です。

30kg 玄米 8,500円(税込)
10kg 白米 3,400円(税込)
5kg 白米 1,700円(税込)

※配送を希望される方は、別途1袋100円の送料が必要です。



オンラインショップ始めました

JA東旭川公式オンラインショップで、東旭川の生産者の方々が丹精込めて栽培した農産物や、農産物を使用した加工品を全国へお届け致します。全国一律送料無料でお届け致しますので、ぜひ、お知り合いへの贈り物等にご活用ください。

●詳しくは… [JA東旭川 オンラインショップ](#) 検索

JA東旭川
オンライン
ショップ



お問い合わせ先

営農販売課 TEL: 36-2115

営業時間のお知らせ

令和4年4月1日から令和4年10月31日までの間、各業務の営業時間が下記の通りとなりますのでお知らせ致します。

		平日	土曜日	日曜、祝日
企画課・管理課		8:30~17:00	8:30~12:00	休業
金融共済課	金融・貯金・共済業務	9:00~16:00	休業	休業
	キャッシュコーナー	9:00~18:00	9:00~12:00	
	共済事故受付	24時間受付しております(営業時間中は36-2111、夜間、休日はフリーダイヤル0120-258-931)		
営農販売課		8:30~17:00	8:30~12:00	休業
生産資材課				
燃料課(スタンド)	セルフサービス	7:30~20:00		
	フルサービス	7:30~19:00		
	ピット作業	8:30~18:00		
豊田支所	クミカン・貯金・共済業務	9:00~16:00	休業	休業
	購買・給油業務	8:30~17:00	8:30~12:00	

葬儀対応

本所地区(本所事務所) ☎ 36-1144
豊田・米原・瑞穂地区(豊田支所) ☎ 76-2815

葬儀については24時間対応しております。葬儀会社に連絡する前に、まずJAにご一報ください。



灯油タンクの洗浄はJAにお任せください!

ホームタンクは2~3年に1回の洗浄をオススメします!

汚れた状態で長く使用すると、タンク・パイプの破損やパイプつまり、ストーブ故障の原因になります。

また、タンク洗浄と併せて、フィルター・タンクゲージ等の交換も行っておりますので、長年洗浄を行っていないホームタンクがございましたら、スタンドまでご連絡ください!



お問い合わせ先

スタンド TEL: 36-1212



このコーナーはひかりアラス編集委員のオススメ東旭川野菜を紹介します!

編集委員の **オススメ** 東旭川野菜!

今回ご紹介する野菜は「寒締めほうれん草」です!

厳しい寒さの中で栽培される寒締めほうれん草は葉に養分や糖分を蓄え、分厚くなります。また、鉄分やカロテン、ビタミンCなどの栄養価の高い野菜として知られています。ほうれん草特有の苦みやあくが少ないため簡単に調理できるところも魅力です。そんな寒締めほうれん草を使った「寒締めほうれん草の肉巻き」をご紹介します。

寒締めほうれん草の肉巻き

材料(2人分)

- ❖寒締めほうれん草 130g
- ❖豚ロース(薄切り) 130g
- ❖塩こしょう 少々
- ❖しょうゆ 小さじ2
- ❖料理酒 小さじ2
- ❖砂糖 小さじ1
- ❖みりん 小さじ2
- ❖酢 小さじ1



- 沸騰した鍋に塩を入れ、寒締めほうれん草を入れて中火で30秒ほどゆでたらお湯を切り、流水にさらして粗熱を取ります。水気をよく絞り、根元を切り落として、半分に切ります。
- 豚ロース肉に両面塩こしょうをふり、①を豚ロース肉で巻きます。
- 中火で熱したフライパンにサラダ油を入れ、②の巻き終わりを下にして並べ、豚ロース肉に焼き色がつくまで焼きます。
- 焼き色がついたら(★)を加えて中火のまま加熱し、とろみがついてきたら完成です。

JA SNS やってます!

JA東旭川では、公式Facebookページ・Instagramで東旭川地域の農産物やイベント情報をタイムリーに発信しています!

「いいね!」よろしくお願いします!

青年部・女性部のFacebookもよろしくお願いします!



青年部 Facebook

女性部 Facebook



JA東旭川 Facebook



JA東旭川 Instagram

もしかしたら… 補聴器が解決できるかもしれません。

一度お試しください!!

こんなことはありませんか?

- テレビの音が大きいと言われる
- 後ろから呼ばれても気づかない
- レストランや会場などで会話が聞き取りにくい
- マスク越しの声が聞き取りにくい



補聴器のこと何でもお答えします。実際に見たり触ったり出来ますのでお気軽にどうぞ。

令和4年上期『きこえの相談会』スケジュール

〈ご来場いただけない方は、ご自宅にもお伺い致します〉★日程は変更になる場合がございます。

4月	5月	6月	7月	8月	9月
14日 (木)	12日 (木)	9日 (木)	14日 (木)	10日 (水)	8日 (木)

10時~14時

★会場は農協2階会議室です。

お問い合わせ | 東旭川農業協同組合生産資材 TEL:36-6031 (担当)谷
(株)ホクレン商事補聴器センター ☎0120-066-776 (道北地区担当)西保克彦



今回の表紙



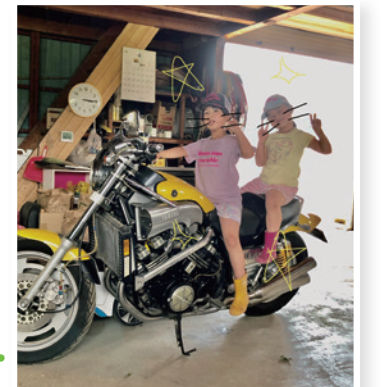
小竹 彩音ちゃん(9歳)

- 好きな食べ物……くだもの
- 好きな遊び……マイクラフト(ゲーム)
- 将来の夢……天文学者



小竹 みずほちゃん(7歳)

- 好きな食べ物……サーモン
- 好きな遊び……スキー
- 将来の夢……警察官





プレゼントコーナー

PRESENT

Q 『トマト』の漢字はどれでしょう？



- ① 苦瓜
- ② 蕃椒
- ③ 花椰菜
- ④ 唐柿

ヒント

見た目が似ていることから
名付けられました

今回のプレゼント



※商品はイメージです。

抽選で3名様に

「JA東旭川 加工品詰め合わせ」を

プレゼント致します。皆さんふるって応募ください！

応募方法 ハガキ・メール・応募フォーム

宛先 ハガキ 〒078-8261 旭川市東旭川南1条5丁目8番22号 JA東旭川 企画課
メール kikaku@ja-higashiasahikawa.net
応募フォーム 右のQRを読み取り、ご解答ください

記入事項 1) クイズの答え 2) JAや「ひかりプラス」への意見・要望
3) 郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号

応募期日 令和4年3月31日まで



※当選発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。