

農機の点検は お済みですか？

私たちに
お任せ
ください!!

修理内容は
トコトコ相談いたします!

農機点検のメリット

- 1 機械の寿命が延びます。
- 2 作業中の故障・不具合発生リスクが激減します。
- 3 適期に精度の高い作業ができます。

皆様の大事な機械を1年でも長く使用していただくため、
点検整備は当JA農機センターにお任せください!
農業機械課では、コンバイン・トラクター・乗用田植機・乾燥機の
格納整備・修理を受け付けております。

JAの各種ローンが
ご利用いただけます!

雄和農機センター ☎ 018-886-3416
追分農機センター ☎ 018-870-4007
弘戸農機センター ☎ 0185-46-3305

年中無休 大型コインランドリー ライフクリーン

絶賛営業中!!

★駐車場最大18台完備★

こんなお悩みも解決!

普段、なかなか洗えない羽毛布団(シングル 1,300円)や
毛布(4枚 1,600円)、カーペット、カーテンなど
まとめ洗いで断然お得!!

最先端の大型ランドリー機器を設置!
(洗濯乾燥機4台、乾燥機10台、スニーカーランドリー1台 & ナノイー搭載)
全て自動洗い!!洗濯から乾燥まで素早く完了!
仕上がりも清潔、綺麗!!

花粉・ダニ・菌・カビ菌・ウィルスを抑制!!
アレルギー対策やPM2.5にも威力!!

営業時間 **6:00~24:00** 機器のご利用方法等は、隣の弊社事務所
までご相談ください

秋田市広面字土手下108-1 ☎018-834-8371(平日)
(株)JA秋田なまはげライフサービス

今月のレシピ シェフ永井のおすすめ

Recipe 秋サケの小松菜クリームソース煮

永井 智一

ながい ともかず

茨城県笠間市にある
「天晴(旧キッチン購入)」
オーナーシェフ



作り方

- 1 秋サケに塩、こしょうをして、薄力粉をはたき、熱したフライパンにオリーブ油を入れ、中火で両面を焼き上げて仕上げに白ワインを回し掛ける。
- 2 ①のフライパンから秋サケを取り出し、バター、タマネギ、ジャガイモ、シイタケを入れて弱火で軽く炒め、ソースの材料を入れ中火で煮詰めていく。
- 3 ソースにとろみがついてきたら、①の秋サケをフライパンに戻し、小松菜を入れサッと煮て、器に盛り付け出来上がり。

材料 2人分

秋サケ切り身……………2切れ
タマネギ(みじん切り)……………1/2個
ジャガイモ中(スライスした物)……………1個
シイタケ(みじん切り)……………2個
小松菜(ざく切り)……………1/2わ

白ワイン……………大さじ1
塩・こしょう・薄力粉……………適宜
オリーブ油……………大さじ1
バター……………大さじ1

ソース……………
水……………1カップ
生クリーム……………1/2カップ
ブイヨンキューブ……………1個
砂糖……………小さじ1/2



JA秋田なまはげ
ホームページ QRコード
スマートフォンでの閲覧にも
対応しております!



編集後記

最近、時間があっという間に感じ、慌ただしく過ごしています。テレビやラジオの番組で1週間が早く感じることはしょっちゅうなうえ、「この間あそこの畑に取材に行ったなあ…今月の始めだったかな。いや先月だったかな」と思ったら先々月のことだったほどです。まだ師走ではないというのに、この調子だと12月にはどうなってしまうのでしょうか!?(進藤)

