ポンポコりんごだより

発行日:令和8年5月15日
発行元:JA夢みなみ須賀川東支店
住所:須賀川市和田字谷地50
TEL:0248-76-7111
第31号

支店長あいさつ

組合員・地域の皆様には、日頃より須賀川東支店並びに大東営農経済店をご利用いただきまして まことにありがとうございます。また、ＪＡの各業務全般につきまして特段のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

3月の定期人事異動により新しいメンバーで新年度がスタートしています。信頼される支店づくりを目指して職員一丸となって頑張っていきますので、今後ともご理解とご協力をお願いいたします。

組合員の皆様には忙しい季節となりますので、農作業中の事故等に十分注意していただきたいと思います。

祝 成人

新メンバー紹介

金融共済課 小林

購買担当 海老沼

大東営農経済店 佐藤

一時払養老生命共済が再開しました!!

ポイント

1 将来に向けて、**確実に資金づくり**ができます。

2 **お亡くなりになられたときの保障**もあわせて確保できます。

3 医師による診査は必要なく、**簡単な告知**でお申込みいただけます。

例 一時払共済掛金100万円

10年満期プラン

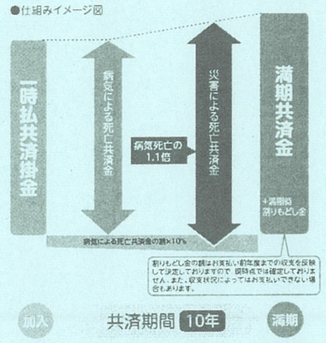
予定利率 1.60%の場合

一時払共済掛金 1,000,000円

10年後

満期共済金額 1,124,720円

●仕組みイメージ図



まとまった資金を増やして備える！！
新しい安心の形です。
将来設計の実現に向けて着実な資金づくりを!!

詳しくはJA窓口まで
お気軽にお問い合わせください。

≪ぽんぽこレシピ≫

【醤油漬けの素で】からあげ（4人分）材料

- 鶏モモ肉　300g
- 片栗粉　適量
- 小麦粉　適量
- 醤油漬けの素　70mℓ

1. 鶏もも肉を一口大に切り、袋に入れる。
2. 醤油漬けの素を加え、よくもみ込み冷蔵庫で30分間置く。
3. 片栗粉と小麦粉を合わせておく。
4. 鶏肉の汁気を切り、合わせておいた衣に絡ませる。
5. 中温に熱した油で3分間揚げる。

ポイント☞二度揚げでカリッと！

≪編集後記≫

新年度となり新しく担当となりました。
より良い新聞になるように努めてまいります。
気温が高くなる時期となり、熱中症が心配な季節となりました。こまめな水分補給で熱中症を予防していきましょう。
購買店舗で発売中の「はとむぎ茶」と「塩と夏みかん」は水分補給におすすめです。

新しいメンバーが加わった須賀川東支店をよろしくお願いいたします。

編集者：海村