



特集

初夏のさっぱり漬物

ほっとニュース

相続対策セミナー

あぐりとびっく

ナ ス

JA加古川南

<http://www.jakakogawaminami.com>

LIFE SHOT



子持ち高菜

子持ち高菜（四川児菜）はアブラナ科アブラナ属の一年草です。中国原産のからし菜のなかまで、別名「蕾菜」「アーサイ」とも呼ばれています。一株の直径が60センチを超え4〜5キロの大きさになり、蕾のような形の脇芽を食べます。

大きめに切って、あまり火を通しすぎないように肉巻きや中華風炒めで食べると、葉はしゃきっと、根本はホクホクの食感が楽しめます。ほんのり甘くクセのない苦みがアクセントになり食欲が刺激されます。

見かける機会が少なく、あまり知られていない野菜ですが、世の中にはおいしい野菜がまだまだあるのだと気づかせてくれます。

トマトの 白だし漬け 〜蜂蜜酢風味〜



【材料】2〜3人分
トマト……………2個
※ミニトマトの場合は
10〜15個程度
白だし……………60ml
水……………60ml
米酢……………大さじ1
蜂蜜……………小さじ1
オリーブ油…小さじ2



【作り方】

- (1) トマトはへたを取り、皮をむく。
- (2) ジッパー付きの保存袋に白だし、水、米酢、蜂蜜を入れてよく混ぜて(1)を入れる。
- (3) 冷蔵庫で半日以上漬け、食べるときにオリーブ油を掛ける。

トマトのへたの部分にフォークを刺し、じか火に当ててから氷水に漬けると、皮が簡単にむけます。湯むきしてもよいでしょう。ミニトマトの場合、皮はそのままでよく、へたを取りつまようじで数カ所を開けると味がなじみます。冷やして食べるのが美味。夏は凍らせてシャーベット状にしても楽しめます。

レタスの 塩レモン漬け



【材料】2〜3人分
レタス……………1個
レモン……………1/2個
昆布……………3cm角1枚
塩……………小さじ1
砂糖……………小さじ2
オリーブ油…小さじ1



【作り方】

- (1) レタスは手で縦に裂くように1枚を4〜6等分する。
- (2) ジッパー付きの保存袋に(1)を入れ、レモンを搾り、昆布、塩、砂糖、オリーブ油を加えて、軽くもむ。
- (3) 冷蔵庫で30分以上漬ける。

レモンを搾った後にスライスした皮も入れて漬けると、風味がよくなります。国産レモンなどが楽しめる時期がお薦めです。30分程度でサラダ感覚で食べられ、1日以上漬ければレモンや昆布の味がなじみ、食感も浅漬け風に。数日漬けてもレタスのシャキシャキ感はまだ残り、爽やかな味わいなので暑休めにも最適。レタスがたっぷり食べられるレシピ。ハクサイやキャベツで作ってもおいしです。

ナスの塩昆布漬け 〜青ジソを添えて〜



【材料】2〜3人分
ナス……………1本
塩昆布……………10g
白すりごま…大さじ1
ごま油……………大さじ1
青ジソ……………1枚



【作り方】

- (1) ナスは縦半分に切り、斜め薄切りにする。
- (2) ボウルに(1)を入れ、塩昆布、白すりごま、ごま油を加えて、手でもむようにあえる。
- (3) 味がなじんだら、千切りの青ジソを添える。

パパツと作ってすぐでも食べられる簡単あえ物風のお漬物。ごま油の香りで食欲もアップ。漬ける時間がないときにお薦めの時短レシピです。キュウリ、セロリ、カブ、ピーマンなどの野菜でも代用可能。ミョウガやショウガの千切りを加えても美味。ご飯のお供、そうめんなどの麺類にのせて召し上がり。

旬の野菜で楽しむ

初夏の さっぱり漬物

季節の野菜を使って手軽にできる漬物をご紹介します。野菜のおいしさを凝縮した、さっぱり食べやすい漬物で暑い夏を乗り切りましょう！

監修/野菜ソムリエ上級プロ K A O R U
イラスト/小林裕美子

パプリカのマリネ



【材料】2〜3人分
パプリカ(赤・黄)…各1個
米酢……………60ml
砂糖……………大さじ2
塩……………小さじ1
黒こしょう…少々
ローリエ……………1枚



【作り方】

- (1) パプリカは一口大に切つて熱湯でさつとゆで、水気をよく拭き取る。
- (2) 保存容器に米酢、砂糖、塩、黒こしょうを入れてよく混ぜる。
- (3) (2)に(1)、ローリエを入れ、冷蔵庫で半日以上漬ける。

パプリカが熱いうちに調味液に入れると、味がなじみやすいです。ペーパータオルなどで水気をよく拭き取ると味が薄くなりません。パプリカから水分が出るので、最初は調味液が少なく感じても大丈夫です。大きめに切ると歯応えが楽しめ、細切りにするとしんなりした食感に。ローリエは、ローズマリーなどのハーブを代用してもいいでしょう。

キュウリの ビール漬け



【材料】2〜3人分
キュウリ…2〜3本
ビール……………100ml
塩……………小さじ2
砂糖……………大さじ3



【作り方】

- (1) ジッパー付きの保存袋にビール、塩、砂糖を入れてよく混ぜておく。
- (2) キュウリは両端を切つて(1)に入れる。
- (3) 冷蔵庫で半日以上漬ける。

漬けている間にビールのアルコール分はほとんど飛ぶため、お酒が苦手な方やお子さまでも食べられます。気になる方はノンアルコールビールで。発泡酒は苦味が強い傾向があるので、通常のビールがお薦めです。漬け汁にタカノツメを加えたり、からしやワサビを入れても美味。ミョウガやセロリを加えてアレンジしても楽しめます。甘味が苦手な方は砂糖の量を調節を。皮を所々むいたり、カットしてから漬ければ短時間で味がなじみます。

季節野菜の ヨーグルト みそ漬け



【材料】2〜3人分
みそ……………100g
ヨーグルト……………200g
お好みの野菜…適宜



【作り方】

- (1) ヨーグルトは半量になるくらいまで水切りする。
- (2) ジッパー付きの保存袋、または底が広い保存容器にみそと(1)を入れてよく混ぜる。
- (3) カブ、ニンジン、セロリ、ミョウガなどお好みの野菜を適当な大きさに切つて(2)に入れ、冷蔵庫で半日以上漬ける。

身近な食材で簡単にできるみそ床。発酵食材のヨーグルトとみその働きで、時間をかけたような深いうま味が楽しめます。キュウリ、ナスなど定番野菜の他、どんな野菜でもおいしく仕上がります。季節を問わず、旬の野菜を用いて一年中楽しめます。



上手な野菜の育て方 ナス



①栽培時期と品種

○種まき △植え付け ■収穫 品種／千両2号・黒陽・筑陽

栽培方法	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
苗購入				△	●	■	■	■	■	■	■	■
自家育苗			○	△	●	■	■	■	■	■	■	■

②栽培上の注意点（失敗しないコツ）

- ナスは収穫期間が長いので、牛ふん堆肥を十分に施し深く耕しておくことが、栽培上大切なことです。水はけや水持ちが良く、やや粘土がかった所で作るのが良く接ぎ木苗を使うと収穫量が増えます。また味合いを重視するならば接ぎ木よりも自根苗をおすすめします。（ポイント：本葉7～9枚で茎が太く徒長していない苗を用意しましょう。）
- ナスは高温と多照を好む作物ですので、日当たりが悪いと生育が不良で収穫量が少なく、光沢も悪くなるので気をつけてください。
- 肥料を好むので、定期的な追肥を欠かさずに行い良いナスが収穫出来るよう病害虫防除、枝の誘引作業、土壌水分管理をこまめに行うことがナス栽培の鉄則になります。

③畝づくり・たねまき・苗づくり

ナスは栽培期間が長く、生育も旺盛ですので、畝幅を150～180cm程度の大型畝にする事が大切です。畝は、中心がややもり上がり気味のかまぼこ型になるように作り、雨水が畝にたまらないことが、病気の発生を少なくすることにつながります。たねまきは、4月上旬の気温が上がり始めた頃に一昼夜温水に浸した種子をバラまきか、スジまきにして覆土後軽く灌水しましょう。その後発芽するまで新聞紙で覆っておき、発芽し始めたら均一に揃えるためにビニールフィルムでトンネル被覆をし夜間は温度確保のため、コモ等をかけてください。発芽が揃うと日中は換気をするともに、丈夫な苗にするため、混み合った部分を2～3cm間隔に間引きましょう。

④定植

深さ15cmの溝を掘り、牛フランドパワー 0.5リットル、野菜専用化成250を180g、BMよりりん50g、米ぬか0.2リットル、ジェイエース粒剤1～2g入れて土を埋め戻します。畝立て後、穴なしの黒マルチを張りそのまま1～2週間おきます。マルチの中央に70～80cm間隔で植え穴をあけて水を注ぎ、水が引いたら苗の根を崩さないように植え付けした後に、竹ひご2本を斜めにクロスさせて立てて固定し最後に防虫ネットをトンネルがけしましょう。

⑤本田肥料

定植2ヶ月前に3.3㎡（1坪）当り牛フランドパワー10kg、苦土セルカ2号500g施し深く耕し定植20日前に野菜専用化成250 600gを全面に施用し耕うん畝立てを行います。追肥は定植1ヶ月後に1回目を、その後半月に1回割で野菜専用化成250を30gずつ施用して下さい。

⑥支柱立て・わき芽かき・整枝と枝の誘引

植え付けからおおよそ1ヶ月後温度が十分上がった、防虫ネットをはずし長さ240cmの支柱を1株につき2本、斜めにクロスさせて立て交差した部分を麻ひもで固定した後、茎の部分に麻ひもをかけ支柱に結びつけて誘引します。最初に咲く花（一番花）の下元気の良いわき芽を2本残し、それ以外のわき芽をつけ根から摘みとり主枝とわき芽2本の3本仕立てにします。品質の良い果実を多く収穫するためには、整枝、枝の誘引が必要になります。

⑦収穫・収穫中の管理

中長ナスは10～12cm、長ナスは25cmくらいの長さになれば収穫しましょう。へたには鋭いトゲがありますので、触らないように気をつけてハサミで切ってください。収穫中の管理として下葉かきをしましょう。黄色くなった下葉は、病気予防のため、枝のつけ根からとり除いて下さい。

⑧病害虫防除

害虫ではアブラムシ・テントウムシダマシ、特に高温乾燥期に好んで発生する赤ダニがあります。病気ではうどんこ病、灰色かび病が多く発生します。

アブラムシ テントウムシダマシ	アディオン乳剤 2000倍	収穫前日まで使用可能	総使用回数3回
ハダニ類	アフーム乳剤 2000倍	収穫前日まで使用可能	総使用回数2回
うどんこ病 灰色かび病	ダコニール1000 1000倍	収穫前日まで使用可能	総使用回数4回



初夏から備える、熱中症予防



地球温暖化などにより、日本の気候は以前に比べて暑くなり、近年、熱中症による死亡者数は増加傾向にあります。しかし熱中症は適切な予防対策により、防げるものです。日頃から対策をとり、暑さに負けない身体にしておきましょう。

●暑さに身体を慣らしておく（暑熱順化）

本格的に暑くなる前に、身体を暑さに慣らしておくことで、血流量や汗の量が増え、体温調節能力が高まり、熱中症の予防に繋がります。5～6月にトレーニングをしましょう。

●運動の後には、コップ一杯の牛乳を摂る

運動の直後に牛乳のような糖質とたんぱく質を含んだ食品を摂ると、より効果的に暑さに身体を慣らしていくことができると言われています。

●熱中症予防の目安となる指針を知り、日々の生活に取り入れる

熱中症予防の指針として活用されているものに「WBGT」があります。これは通常の気温に加えて、湿度、日射、風の4要素全てを反映します。

環境省では夏季、「WBGT値」

情報を毎日発表しています。上手に活用しましょう。



対象	内容	量や頻度
通常の方	「やや暑い環境」で「ややきつい」と感じる運動	1日30分間、1～4週間行う
体力に自信のある方	屋外でのジョギングやジムでのランニングマシンの使用など「ややきつい」と感じる運動	
中高年や体力に自信のない方	早歩き（3分間）とゆっくり歩き（3分間）を繰り返すインターバル歩行	1日5回以上、週4回以上を4週間行う

温度基準 (WBGT)	注意すべき生活活動の目安	注意事項
危険 31℃以上	すべての生活活動で起こる危険性	高齢者においては安静状態でも発生する危険性が高い。外出はなるべく避け、涼しい室内に移動する。
厳重警戒 28～31℃		外出時は炎天下を避け、室内では室温の上昇に注意する。
警戒 25～28℃	中等度以上の生活活動で起こる危険性	運動や激しい作業をする際は定期的に十分に休息を取り入れる。
注意 25℃未満	強い生活活動で起こる危険性	一般に危険性は少ないが激しい運動や重労働時には発生する可能性がある。

参照：日本生気象学会「日常生活における熱中症予防」／JA兵庫厚生連

令和3年度

くみあい保育園 園児募集

令和3年度入園申込みの受付をはじめます。

当保育園はJA加古川南の組合員家族のお子様を対象としています。組合員未加入の方は、入園申込みと合わせて組合員加入をお願いします。

1. 受付日時

- 令和2年7月1日（水）から。（土・日曜日、祝日は除く）午前8時30分から午後4時30分まで
- ※申込時に面接を行いますので、親子同伴でお越し下さい。
- ※令和2年6月1日（月）から募集資料を配布します。

2. 募集人数

- 3才園児 40名・・・平成29年4月2日～平成30年4月1日生まれ
- 4才園児 約30名・・・平成28年4月2日～平成29年4月1日生まれ
- 5才園児 約30名・・・平成27年4月2日～平成28年4月1日生まれ
- ※4才園児・5才園児については、当保育園で進級する園児の数により決定します。

3. 入園費用

入園料（入園時のみ）・・・30,000円 諸費（毎月）……………1,800円
保育料（毎月）……………19,000円 愛児会費（毎月）……150円
給食費（毎月）……………5,650円

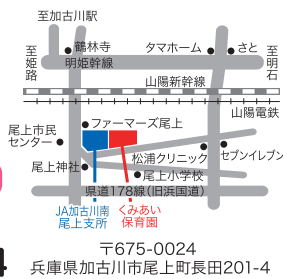
4. 保育日

平日の月曜日から金曜日までと、第1週、第3週、第5週の土曜日です。第2週の土曜日は休園、第4週の土曜日は自由登園です。

詳細は、くみあい保育園の募集要項をご覧ください。

中途入園も随時受付しております

＜お問合せはくみあい保育園まで＞
TEL (079) 424-6134



JAバンク財務 コンサルタントによる 相続・遺言個別相談会のご案内

相続に関する不安や悩み、遺言状作成に関する疑問等にお応えできるように、相続・遺言個別相談会を開催します。

日 時	開催場所
令和2年5月20日	平岡支所

※開催時間は10時～16時
※相談時間は約1時間程度、申込が多数の場合は、相談日を追加します。

JA顧問税理士による 税務相談のご案内

毎週火曜日開催

相続税や各種税金に関するご相談をお受けしております。お気軽にご相談ください。

日 時	開催場所	日 時	開催場所
令和2年6月 2日	尾上支所	令和2年5月19日	平岡支所
令和2年6月30日		令和2年6月16日	
令和2年5月12日	別府支所	令和2年5月26日	野口支所
令和2年6月 9日		令和2年6月23日	

※いずれの会場も開催時間は9時30分～14時30分
※相談時間は約30分程度

休日ローン相談会のご案内

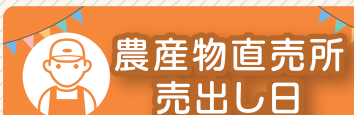
毎月第1・第3日曜日開催

※開催時間は10時～16時

日 時	開催場所
令和2年5月17日（予約者のみ） 令和2年6月7日・21日	JA会館 1F 野口支所『多目的室』

お気軽にご来場ください

お申込みは随時、各支所窓口もしくはお電話にて受付しております。



農産物直売所 売出し日

日程は変更になることがあります

ファーマーズ野口

5月17日（日）・6月21日（日）

営業時間 9:00～17:00

ファーマーズ平岡

5月 9日（土）・6月13日（土）

営業時間 9:00～13:00

ファーマーズ尾上

5月13日（水）・6月 3日（水）

営業時間 9:00～13:00

JA加古川南 農作業受委託支援サービス

アグリサポート加古川南

JA加古川南では、管内の農家を支援するため、「機械がない」「農作業ができない」という農家の方に、JAが仲介役となり農作業ができる農家の方を紹介するサービスを行っています。



詳しくは営農経済センターまでお気軽にご相談ください。 ☎ 0120-02-7244

農業機械レンタルサービス

JA加古川南では、生産コストの低減に向けて、農業機械レンタルサービスのご利用をお勧めします！

農作業をますます便利に。ぜひご利用ください。

- ◆ 新しい農機が欲しいけど、年間1日しか使用しない。
- ◆ 農機が故障したときの代車として使用したい。
- ◆ 農機が欲しいけど、高価で買い替えが出来ない。
- 農機の購入費用がかかりません。
- メンテナンス等の維持管理費が不要。
- 保管スペースの必要がなくなり倉庫が広く使えます。

- ご利用5日前・・・営農経済センター店頭またはお電話で利用機種・使用希望日の申込をして下さい。（先着順になります）
- ご利用当日・・・当日、営農経済センターで引き取りまたは指定先への配送をします。ミニライセンサーは、当日、初搬り込み（乾燥初搬り後）、計量袋つめをお願いします。（乾燥初搬り調整はJAが行います）
- ご利用終了・・・営農経済センターへ返却または指定先への引き取り後、代金を支払い下さい。

- ・ミニライセンサー
- ・コンバイン2条刈
- ・レーザーコンテナ（初搬送）
- ・トラクター24馬力
- ・フレールモアー150幅
- ・田植え機4条
- ・草刈り機（ブルモアー、スパイダーモアー、ウイングモアー）



農機レンタルサービスを受けることができる方 ※JA加古川南の正・准組合員、正組合員が組織する農業団体 ※その他、JA加古川南が適当であると認めた方

2020
あまれ
すくえあ

げんきっ子!

琢真くんは、公園でサッカーをしたり、鬼ごっこやアスレチックで体を動かす事が大好きな男の子です。家の中では積み木で家や駐車場を作ったり、大好きな仮面ライダーの変身ベルトを着けて遊んでいるそうです。車が大好きで、大きくなったらレッカー車の運転手さんか、消防士か、警察官になりたいそうです。

お母さんに琢真くんの良いところを尋ねると、人の行動を見て何も教えていなくても同じように出来るところだそうです。

琢真くんのおもしろエピソードは家族で金毘羅さんへ行った時に、誰も追いつけないスピードで登っていき、姿が見えないほど先へ行ってしまったことや、犬におやつをあげながら「おすわり!」といって必死にしつけをした、かわいらしい姿だと教えていただきました。

お母さんから一言

このまま毎日笑顔で元気にスクスク大きくなってほしいなと思います。

平岡町新在家
すずき たくま
鈴木 琢真くん(5歳)

すまいる
×
すまいる

Smile×Smile

別府町東町
まつした ようへい
松下 陽平さん

☺ 趣味は何ですか?
▶ テニス、ゴルフ、家族でキャンプ

☺ 理想のタイプの女性は?
▶ 毛利蘭 (名探偵コナン)

☺ 自分を動物に例えると? また、その理由は?
▶ 白くま。首が太いので学生時代のあだ名です。

☺ 今からチャレンジしてみたいことは?
▶ まさにチャレンジなのですが、大学で民法の非常勤講師をする予定です。

☺ 自己PRをどうぞ。
▶ 町内会役員をしているので、地元の人とのつながりを大切にしたいです。

☺ ズバリ、夢は?
▶ 娘2人とテニスをする事。
(まだ7歳と5歳なのでラリーが出来ないです。)

☺ JAについてどう思われますか?
▶ 地域に密着していて、職員の方もやさしい感じがします。頼りにしています!!

ぐっどらいふ

Good Life

やまもと
山本
文夫さん(79歳)
ひさこ
久子さん(79歳)

グラウンドゴルフとカラオケがご趣味の文夫さんとお茶とパッチワークがご趣味の久子さんご夫婦。年に1〜2度の子供達や孫との旅行を楽しみしておられます。グラウンドゴルフで県内だけでなく、滋賀、岡山、鳥取と各地を二人で廻ってきたそうです。

今までは夫婦で気の向くままに旅をされてきましたが、年齢を重ねて旅の回数が少なくなった今では地域の方と銭太鼓やボランティア、グラウンドゴルフで交流し、とてもいい仲間が出来て、うれしい毎日を過ごされています。

最後にお互いに対して一言お願いしたところ、文夫さんからは「結婚して55年、元気で暮らせた事に感謝」と、久子さんからは「これからもよく食べて元気な事」という言葉をいただきました。

掲載募集

すくえあ9月号の「げんきっ子」「すまいる×すまいる」「ぐっどらいふ」に出てもいいよという方を募集しています!

★ げんきっ子(子ども紹介)

- ・尾上支所管内の組合員または尾上支所でお取引のある方のお子様
- ・年齢3〜10歳ぐらい(兄弟・姉妹でも可)

★ すまいる×すまいる(組合員紹介)

- ・野口支所管内の組合員またはそのご家族
- ・年齢18〜40歳ぐらい

★ ぐっどらいふ(夫婦紹介)

- ・北野支所で年金をお受け取りの方や共済友の会会員の方などお取引があるご夫婦

左記に該当される方で、掲載希望の方は6月30日(火)までにそれぞれの支所へお申し出ください。尚、応募多数の場合は、抽選させていただきます。(掲載させていただいた方には記念品をお渡し致します。)

私の
しよくいくにつき
食育日記

魅惑のバター

2歳の娘が先日、バターをパンに塗って食べることを知りました。まだ油脂の取り過ぎには注意したい幼児期なので、調理に使うだけだったバター。初めて焼きたてパンにバターを塗って食べたときは2歳児なりの衝撃があったようです。

バターは牛乳に含まれる乳脂肪を凝集して固めた物です。一般的なバターには、重量の1〜2%の食塩を添加する有塩バターと、無塩バターがあります。さらにバターを作る工程途中で乳酸菌を添加し発酵させた発酵バターもあります。発酵バターは焼くことで独特のこくと香りを引き出せます。バターも油の一つですが、常温で液体の「油」とは違い、動物性の油脂で、常温で固体の物が多い「脂」に当たります。

牛の脂の牛脂や、豚の脂のラードなどがバターと同じ「脂」です。この飽和脂肪酸を多く含む脂は、酸化しにくいという特徴を持っていますが、多量摂取は病気のリスクを高めることが分かっています。しかし、約80%が乳脂肪分のバターは、脂の中では消化も良く、幼児にも安心です。粘膜を守るビタミンAが豊富で、ビタミンDやカルシウムなど乳製品ならではの栄養も魅力です。

過去には国民生活を表現するのに、「バターが大砲か」という言葉が生まれるほど、人々にとって欠かせない存在のバター。この言葉が生まれた頃、バター不足に困り果てたナポレオン3世がバターの代用品を発明した者に懸賞金を出し開発されたのが、今のマーガリンの起源です。マーガリンはさまざまな油を原料にして製造された加工品で、原料の脂肪酸を変化させてバターそっくりの食べ物として作られています。

歴史を振り返っても分かるように、バターには皆が追い求める魅力があります。そこで、今までよりパンを焼くときに使うバターを控えめにし、たまには、トーストしたパンにバターを塗って食べる幸せな時間を、娘にも味わってもらいたいと思います。

食育インストラクター 岡村麻純

good time

おいしい時間

ゆばと温卵の冷やし椀

材料(2人分)

ブリのごまみそしょうが焼き

材料(2人分)

- ゆば 30g
- 温卵 2個
- シュンギク 1/4束
- ナメコ 少々
- 小口切りミョウガ 適宜
- おろしショウガ 少々
- 合わせだし[かつおだし 1カップ、みりん 大さじ2、薄口しょうゆ 大さじ2]

- ブリ 2切れ(30g)
- タマネギ 1/4個
- 赤・黄パプリカ 各1/4個
- セリ 適宜
- サラダ油 適宜
- 小麦粉 適宜
- みそ 大さじ1、かつおだし 大さじ3、みりん 大さじ1、酒 大さじ1、しょうゆ 小さじ1、砂糖 小さじ1、いりごま 大さじ2、おろしショウガ 小さじ2

①合わせだしを鍋で沸かす。
②だしの一部を別鍋に取り、ナメコを煮て冷ます。シュンギクはサッとゆでる。
③残りのだしは冷たく冷ましておく。
④お椀(わん)にゆば、温卵、シュンギクを盛り付け、③を回し掛け、ナメコ、ミョウガ、おろしショウガをあしらひ出来上がり。

①タマネギ、パプリカは串形に切る。
②フライパンにサラダ油をひき、小麦粉をはいたブリ、タマネギ、パプリカを中火で両面焼く。
③合わせだれをボウルに入れて混ぜ、②に絡める。
④③にざく切りにしたセリをサッと絡めて出来上がり。

アドバイス
アルコールの
苦手な人は
煮切っただけ。

JA組合員の皆様に
おすすめ

スタンダードプラン

2020年春限定 期間 6月30日〰まで

<平日 お1人様>
1室4名様以上

一般
通常価格

JA組合員様なら
なんと
11,000円

2,000円OFFの
9,000円

*1泊2食付。サービス料込。消費税、入湯税、入湯料は別途加算。*特別プランのため土曜・休前日は3,000円/人アップ。*4月28日(火)〜5月5日(火)のご予約は対象外のプランとなります。

JA共済
宿泊保養施設 城崎温泉 あさぎり荘

ご予約はあさぎり荘までお問い合わせください
TEL 0796-32-2921
http://www.asagiriso.com

JA組合員宿泊割引券(A券)の発行は、最寄りのJA各支所にお問合せください。

9

8

