

道南のお米

ふくりんこ 蔵部

ふくりんこ 蔵部

ふくりんこ 蔵部

函館育ち「ふくりんこ」1等米を100%使用し、お米の味にこだわったペットボトル入りの玄米緑茶です。(ご購入は「あぐりへい屋」☎0138-77-7779 まで)

お問い合わせ ご購入はライスバンクまで

TEL: 0138-84-8737 FAX: 0138-84-8738

受付: 月～金 AM9:00～PM5:00 受付: 終日 営業時間外のお申込みは翌営業日に対応

WEB: <http://fukkurinko-jashinhakodate.com/contact>

※お申し込みの際には、必要事項(氏名・住所・電話番号・商品名・ご注文数)を明記して下さい。お申込み内容について、発送前に確認のご連絡を差し上げる場合がございます。お米の代金と送料は、到着時にお支払い下さい。お客様の個人情報は厳重に保管し、商品の発送以外には使用いたしません。

はじめよう! キャッシュレス決済 あぐりへい屋での買い物がアツい!!

2019年11月26日(火)から  
キャッシュレス・消費者還元事業がスタート

キャッシュレス  
(クレジットカードや電子マネー)で  
支払うと**5%還元**

キャッシュレス・消費者還元事業

※消費者還元期間: 2019年10月～2020年6月

JAカードは請求時に**5%割引**もあるので  
+ キャッシュレス5%還元  
= **実質10%お得**

クレジットカード  
電子マネー

対象決済手段  
manaca nimoca

https://cashless.go.jp/consumer/

(株)新はこだて協同 ホクレン各SS

ホクレンSSポイントカード

ポイントアップキャンペーン

下記期間中、店頭のカソリン・軽油ご購入2ℓごとに  
**2ポイント**(通常は1ポイント)差し上げます。

ポイント  
**2倍!!**

給油で  
どんどん  
貯まる!

給油所で  
いろいろ  
買える!

全道で  
使える!

～ポイント2倍期間～  
毎月**2週目・4週目**の  
**金・土・日の3日間!!**

※他キャンペーンと期間が重なった場合、ポイントアップキャンペーンを実施しない場合がございますので予めご了承ください。

(株)新はこだて協同 下記の給油所で実施しております。詳しくは下記お問い合わせまでお気軽にどうぞ! ☎

|                                        |                                       |
|----------------------------------------|---------------------------------------|
| ホクレン知内SS ☎01392-5-5110 知内町字重内31番地309   | ホクレン木古内SS ☎01392-2-2133 木古内町字太平27番地14 |
| ホクレン大中山SS ☎0138-65-4350 七飯町大川6丁目2-2    | ホクレン駒ヶ岳SS ☎01374-2-0631 森町字森川町304番地2  |
| ホクレン長万部SS ☎01377-2-2316 長万部町字長万部450番地1 | ホクレン厚沢部SS ☎0139-64-3303 厚沢部町本町45-15   |
| ホクレン乙部SS ☎0139-62-3450 乙部町字館浦494-1     | ホクレン若松SS ☎0137-85-1713 せたな町北津山若松519   |
| ホクレン大野SS ☎0138-77-7775 北斗市本町716-15     | ホクレン上ノ国SS ☎0139-55-2207 上ノ国町字大留157    |
| ホクレン八雲SS ☎0137-62-3535 八雲町相生町92番地3     |                                       |

農産物直売所 あぐりへい屋

採れたての農作物を生産者が直接持ち込んでいるので、「新鮮さ」と「安心・安全」が自慢です!ぜひ一度、お立ち寄りください。

営業情報

●定休日: 毎週月曜、年末年始

●時 間: (夏)AM9:30～PM4:00 (冬)AM9:30～PM3:00

●場 所: 北斗市東前62 (萩野小学校向かい)

●TEL: 0138-77-7779

Access

千代田郵便局

セブンイレブン

千代田郵便局

千代田郵便局

産地直売 Farmer's Market

JA新はこだての  
ローンのご紹介

住宅 リフォーム マイカー 教育 フリー

お客様のライフプランニングやニーズにあわせて、様々なローンをご用意しております。

インターネットなら  
**24時間**  
仮審査受付中!

ご返済の試算・借入要件等、詳しくは店頭又はホームページへ。

新はこだて 本店 信用共済部 融資課  
ローン営業センター/☎0138-77-5553

JA新はこだて facebook

フェイスブックにアクセスしよう!

管内の旬な話題を発信していますので、こちらもチェックして下さい。

JA新はこだてのコミュニティ誌「しんはこ・ノウ」

※農 K-know: タイトルの「農 (K-know)」とは、英語の「know (知る)」と「now (今)」からきており、皆さんにJA新はこだてをもっと「知ってもらいたい」という思いと、JA新はこだての「今」をお知らせするという二つの意味が込められています。

JA新はこだて コミュニティ誌「しんはこ・ノウ」 Vol.10

発行 新函館農業協同組合 〒041-1201  
北海道北斗市本町1丁目1番21号  
Tel 0138-77-5555  
Fax 0138-77-5566  
<http://www.ja-shinhakodate.jp/>

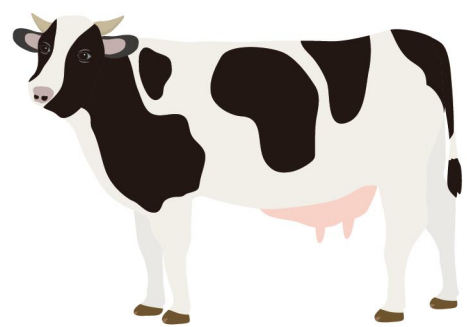
JA新はこだて 検索

酪農家がお届けする  
こだわりの  
乳製品

Ja Shinhakodate Dairy Products

JA新はこだて





## ① 村上牧場 ミルク工房レプレラ



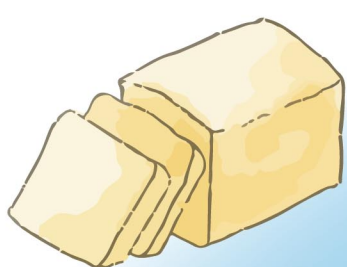
映画のロケ地にもなった村上牧場。取扱のある「スカモルツァスモーク」は、モッツァレラを海洋深層水から作られた食塩に漬けこみ、乾燥熟成・燻製した珍しいチーズ。他にもモッツァレラや、スモーク前の通常のスカモルツァをメインに、特製のアイスクリームも販売しています。インターネットショップからも注文可能で、各種チーズの他自家製のケーキも販売しています。

暖かい時期には、直売所の目の前に広がる大きな風車が特徴的な風景と共にアイスクリームをどうぞ。



**住所** 久遠郡せたな町瀬棚区西大里359  
**☎** 0137-87-2009  
**営業時間** 10:00~16:00 (不定休)

# 道南各地の乳製品



*Ja Shinhakodate Dairy Products*

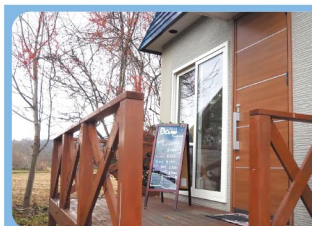


## ② よーぐると工房Baw



自家牧場である細川牧場の生乳を100%使用したヨーグルトを取り扱っており、「お客様が好きな味や食べ方を見つけて食べてほしい」との思いから、加糖・無糖のプレーンのみを販売しています。適度な酸味と、濃厚な「生乳感」を味わえるヨーグルトは同店ならではの。店舗では相性の良いドライフルーツや地産産のジャムを用意。各種ヨーグルトは電話から注文が可能で、地方発送も承っています。

「営業時にはのぼりが立っていますので、目印にしてください。」と代表の門脇さん。



**住所** 久遠郡せたな町北檜山区若松418  
**☎** 080-5407-1985  
**営業時間** 月曜日・火曜日の10:00~20:00のみ営業

## ③ 川瀬チーズ工房



フレッシュタイプから熟成させたチーズまで7種類を取り扱う川瀬チーズ工房。中でも「フリル」は第12回オールジャパンナチュラルチーズコンテストにおいて農林水産大臣賞を受賞しました。SNSで話題のラクレットチーズも取り扱っており、加熱した際の「伸び」は見た目にも楽しい。定番のミルクの他、様々な食材を使ったジェラートの取扱もあり、季節によって異なる味が楽しめます。



製品に関する情報はFacebookでも発信中。※写真は農林水産大臣賞を受賞した「フリル」



**住所** 山越郡長万部町字長万部431-14  
**☎** 0137-76-7280  
**営業時間** 11:00~17:00  
 4月~9月:火曜日定休  
 10月~3月:日曜日・月曜日定休

## ④ 山川牧場ミルクプラント



多彩な乳製品を取り扱っている山川牧場。取り扱っているチーズは全て、道内でも珍しいジャージー牛乳100%使用のもので、コクがありつつまろやかな味わいが特徴的。プロヴォローネは好みの焼き目をつけて、モッツァレラはわさび醤油につけて食べるのがおすすめだとか。自家製ヨーグルトを用いて地元企業とコラボしたスイーツ「ヨーグルトパーク」もあり、訪れる度に新しい味に出会えそう。



仔牛の哺乳体験も受け付けています。  
 ※要連絡



**住所** 亀田郡七飯町字大沼628番地  
**☎** 0138-67-2114  
**営業時間** 4月~10月9:00~17:00(木曜日定休)  
 11月~3月10:00~16:00  
 (木曜日定休・年末年始4日間休業)

## ⑤ 久保田牧場チーズ研究所



長年研究を重ね、自然由来の方法でチーズを作り続けている久保田牧場。独自の飼料で育てられた乳牛からとれた新鮮な生乳のうまみを逃がさず凝縮して作られたチーズは非常に濃厚。日が経つにつれて熟成されるので、味の変化も楽しめます。添加物を一切配合しないことや、マグネシウム含有量の少ない塩を用いるなど、誰が食べても安心・安全で、「また食べたい」と思ってもらえるチーズ作りを実践しています。



「カマンベールチーズは認知症予防にも効果があります」と代表の久保田さん。



**住所** 亀田郡七飯町軍川527-2  
**☎** 0138-67-2559  
**営業時間** 10:00~17:00(不定休)  
 (冬季:10:00~16:00・火曜日定休)