

JA

じえい・えい

「じえい・えい」は地域を結ぶかけはし

緑とふれあおう！

だんじりプリンを開発した和泉市の「泉州プリンラボWA's cafe」さん。

地元の素材を使い、さまざまなご当地プリンを販売されています。

ぜひ、プリンを買いに行ってみてください。

JA

じえい・えい

地域に根ざり、皆々まのへんに寄り添う…

JAはあなたのくらしを

サポートします！

もっとあなたとふれあいたい…

JA じえい・えい は、

そんな気持ちで作った地域コミュニティ紙です。

VOL. 44

2025.3.29

和泉市の「だんじりプリン」が

大阪代表商品に！

愛彩ランド出荷者協会役員の菱本勇二さんの作る「だんじりプリン」が、大阪・関西万博の関連事業「OSAKA PRIDE PRODUCTS 2025」で「大阪代表商品」に選ばれました。

材料にはくがあとと評判の岸和田市のブランド卵「夢想丸」と、北海道産の純生クリームを使用し、容器は地元企業に依頼した特注品。血の上でプリンを食べた後の容器を再利用できる。

菱本さんのこだわり満載のだんじりプリンは愛彩ランドで通年販売中。菱本さんが経営するカフェ「泉州プリンラボWA's cafe」や和泉市の道の駅でも販売されています。詳しくはカフェのインスタグラムをご覧ください。↓↓↓

カラメルソースとの相性抜群

式次第でだんじりプリンが完成！

だんじりプリンを手に笑顔の菱本さんご夫妻。おめでとうございます！

大屋根に小屋根、胴体の模様など細部までだんじりを表現

JA

じえい・えい

プレゼントクイズ

Present Quiz

お一人様につきハガキまたはメール1通が有効です。当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

記載事項

①クイズの答え
②本紙の感想、JAの良い所、改善点、その他ご意見
③住所・氏名・年齢・日中に連絡のつく電話番号

宛先

〒596-0045 岸和田市別所町3-13-20
JA いずみの企画課 宛

メールでの応募はこちらから！

締切

4/14

まちがいさがし

下記のAのイラストにはBのイラストと違う部分があります。当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

出題・イラスト：酒井栄子

楽しいプリンアラモード

材料(4人分)

プリン液

卵

砂糖

牛乳

塩

バナナエッセンス

カラメルソース

砂糖

水

湯

バナナ

イチゴ

チョコチップ

ミント

ホイップクリーム

作り方

①牛乳に砂糖を合わせておく。

②卵を溶きほぐして①を混ぜ、茶こしでこす。塩と、お好みでバナナエッセンスを加える。

③マグカップに②を注ぎ、蒸し器で蒸す(強火で4分、弱火で12～13分)。蒸し上がったら冷ましておく。

④鍋に砂糖と水を入れて弱火にかけ、カラメルソースを作る。水分がなくなるまで煮詰め、焦げ色がついたら湯を入れ溶かす。

⑤バナナは飾り用に1cm厚で8枚切り、残りは細かく刻んでホイップクリームとあえる。

⑥③に⑤のホイップクリームを絞り、

卵の風味がおいしい！

楽しく飾って！

切り分けておいたバナナやイチゴ、チョコチップ、ミントを飾る。食べる直前に⑥をかける。

・フルーツはお好みのものを。市販の泡立てであるホイップクリームを使うと便利。

トマトとタコのランチプレート

材料(4人分)

トマト

泉だこ(ゆで)

タマネギ

青ジソ

ニンニク

ご飯

刻みパセリ

オリーブ油

酒

しょうゆ

みりん

粗びきしょう

作り方

①トマトとタマネギはくし形に切る。

②泉だこは一口大に切る。

③ニンニクは芯を取り、包丁の腹でつぶしておく。

④フライパンにオリーブ油と③を入れ、①を炒める。火が通れば②を加えて④を入れ、30秒ほど煮る。

⑤皿にご飯を盛り、④をかけ、千切りにした青ジソをトッピングする。お好みで、ご飯に刻みパセリを散らす。

フライパン一つで簡単おしゃれ

・タコは鶏肉や豚肉でもOK。事前に炒めておき、④で合わせる。

・新タマネギを使う場合はシャッキリ感が残るくらいに炒めるのがお勧め。

タケノコそぼろあんかけ

材料(4人分)

タケノコ(ゆで)

鶏ひき肉

グリーンピース(ゆで)

しょうがの絞り汁

水

しょうゆ

砂糖

片栗粉

水

作り方

①タケノコは1cm厚の輪切り(または半月切り)にする。

②鍋に水と鶏ひき肉を入れて、ひき肉をほぐしながら強火でしっかり火を通す(あくが出れば取り除く)。

③②に①と④を加えて煮る。5～6分煮たら、しょうゆを加えてさらに煮る。煮汁が半量になればタケノコを器に取り出す。

④鍋に残った煮汁に⑤でとろみをつける。

⑤④を器のタケノコにかけ、グリーンピースを散らす。最後にしょうがの絞り汁を落とす。

心も体も温まる春のレシピ！

・タケノコと鶏そぼろのうま味が◎。

・タケノコに代えてジャガイモやダイコンでもおいしい。

JA いずみの

年金予約

キャンペーン実施中！

55～65歳未満の方対象

実施期間：令和7年4月1日(水)～令和8年3月31日(水)

応募期限：令和8年5月31日(日)まで

QUOカードPay

3,000円分

プレゼント

「そなえ得」の契約をしてくだい。

「申込フォーム」へ

「申込フォーム」に必要事項を入力し申込

申込・契約状況を確認後、お客さまのスマホにメールにて「QUOカードPay」をお届け

特別金利

満期日まで適用

55～65歳未満の方 必見

JA いずみので年金受け取りのご予約をしませんか？

年金予約キャンペーン 申込手順

1 JA窓口で「年金予約申込書」の記入と「そなえ得」の契約をしてくだい。

2 本紙の右下の「QRコード」を読み取り「申込フォーム」へ

3 「申込フォーム」に必要事項を入力し申込

4 申込・契約状況を確認後、お客さまのスマホにメールにて「QUOカードPay」をお届け

4月5日(土)より販売開始

愛彩ランドの特製 水なす浅漬け

※天候等の状況により変更する場合があります

LINEで毎月最新情報！

Instagram facebook LINE

旬の農産物やレシピ、イベント情報を発信しています。ぜひフォローしてください。

JA (じえい・えい) 第44号

令和7年3月29日発行 (不定期)

編集・発行 〒596-0045 岸和田市別所町三丁目13-20 いずみの農業協同組合 本店 企画課

TEL 072 (439) 2318

https://www.ja-izumino.or.jp/