



芳醇 玉葱醤油

じっくり炒めたきたみらい産タマネギを使用。冷奴やお刺身、肉料理、揚げ物など幅広くお使いいただけます。特におすすめなのは卵かけご飯。いつものお料理がグレードアップするお醤油です。内容量:100mL / 200mL / 1000mL

産地ならではの
おいしさを

私たちが
紹介します!



麦香旨 麦まるごと うどん

きたみらい産小麦「きたほなみ」に食物繊維、カルシウムなどを多く含む小麦の表皮、胚芽を加えて作ったうどんです。北海道産小麦全粒粉使用ならではの、しっかりとした風味と豊かな香りが特徴です。内容量:280g



北見センター管内の 味わいをピックアップ! おらがまちの 名産品



玉ねぎと 牛すじのカレー

きたみらい産のタマネギと、とろとろになるまでじっくり煮込んだ北海道産の牛すじ肉が楽しめます。辛さの中にもタマネギの甘みとコクが感じられます。内容量:1食分180g



どっちのカレーも、
絶品です!



玉ねぎと 鶏もも肉の 黒カレー

やわらかく煮込んだぷりぷりの鶏もも肉がゴロゴロ。よく炒めたタマネギがたっぷりのルーは、スパイシーで深みのある大人の味わいです。内容量:1食分180g



北見玉葱焼肉のたれ 玉葱の塩だれ

きたみらい産のタマネギを使った各種たれはどれも個性的な味わい。「北見玉葱焼肉のたれ」はあっさりとしながらもコクがあり、幅広い世代に愛される味です。「玉葱の塩だれ」は炒めタマネギの旨みが味の決め手。ガーリックとブラックペッパーが効いた濃厚な味わいです。内容量:北見玉葱焼肉のたれ210g、玉葱の塩だれ200mL



どれも旨みが
しっかり。
良質なタマネギが
生きています



黒酢が入った 玉ねぎドレッシング 白花豆で作った ごまドレッシング

「黒酢が入った玉ねぎドレッシング」には角切りにしたタマネギがたっぷり。お肉や魚などの焼き物につかうのもおすすめです。「白花豆で作ったごまドレッシング」は食物繊維豊富な白花豆を使用。ほのかな甘味が特徴です。内容量:各200mL



掲載商品のお買い物は…コミュニティプラザ パラポ(北見市大通西2丁目1)、JAきたみらい区域のAコープ、北海道うまいもの農園全店舗(※一部商品のみ取り扱い) など

- **出身** 札幌出身です。北見に来て、とにかく焼肉屋さんが多いことに驚きました。
- **趣味** 足つぽです。足つぽ板を、毎日踏み踏みしています。特技は剣道。3段です!
- **この土地の魅力は?** 流水ですね。毎年のことながら、接岸時の眺めは壮観です。
- **これからの目標は?** 北見センターを引っ張っていく存在になること。「気配りを大切に」をモットーに、持ち前のトーク力で皆さんとコミュニケーションを深めていきたいと思っています。



こんにちは、
富田 明德
&
永田 健
です。

最後にちょっとだけ…
アピールタイム!

- **出身** 道東の街・別海町です。
- **趣味** 温泉、銭湯。毎週日曜日に温泉に行くのがマイブームです。
- **仕事上の必須アイテムは?** 交通安全のお守り。運転が多いですが、安全第一でハンドルを握っています。
- **これからの目標は?** 何十年たっても、農家さんのお話に出てくる営業マンになること。感謝の言葉をいつも忘れず、これからも頑張ります。



次回はあなたの
街かも…
お楽しみに!

まちを知る、まちを訪ねる。

ふるさと いいところ1・2・3

北見センター編

今回は、私たちが
ご案内します!



富田 明德(25)



永田 健(23)

今回のナビゲーター

北見センター 営業スタッフ



サングリン太陽園各センターの期待の社員が、エリアの魅力を紹介するこのコーナー。今回は北見センターの富田、永田が担当いたします。



まずは
こちらから!

JAきたみらい



資材グループ
鶴田 元気さん(29)

JAきたみらいはオホーツク管内常呂ブロックの8JAが2003年に合併して誕生。2013年で合併10周年を迎えました。「きたみらい」は、「北見(きたみ)」と「未来(みらい)」を合わせた名称で、当JAの基盤である北見盆地の輝かしい未来を祈念してつけられました。

肥沃な大地では、北海道における農畜産物の大半が生産されています。なかでもタマネギは全国一の産地としての地位を確立しており、白タマネギの「真白」はブランド野菜として高い人気があります。近年は地元の作物を使用した食品などの販売にも力を入れています。



担当JAをご紹介します

突撃!JAさん

地元のために、日々汗を流す北見市出身の鶴田さんは、とても知識豊富な方。肥料やハウス資材を担当されています。



いつも優しく対応してくださる鶴田さん。モットーは、「人をクスッと笑顔にする気持ちを常に持つこと」だそうです。



JAきたみらい概要

設立 / 平成15年(8JAが合併)
本所所在地 / 北見市
組合員数 / 正組合員数1,744名、准組合員数6,000名
主力作物 / タマネギ、じゃがいも、麦類、てん菜、豆類、水稲、生乳など
ホームページ / <http://www.jakitamirai.or.jp>

教えてください!ふるさとの魅力

やっぱり焼き肉ですね。北見市は5万人以上の人口を有する北海道の都市の中で、焼き肉店の対人口比率が一番高い街。七輪の炭火でいただくのが北見流です。バーベキューは夏のものと思いがちですが、北見では寒さが最も厳しい2月に、屋外で焼き肉を楽しむ「厳寒の焼き肉まつり」が開催されます。1500人限定のこのお祭りは道内外から人が集まる人気イベント。ぜひ、遊びに来てください。

