

スプラ★ピパラ

2017年10月発行



世界で最も生産量の
多い穀物なんです！

小麦【JAびばい管内作付面積 1,201ha】

分類 ----- イネ科（コムギ属）

原産地 ----- 中央アジア

JAびばいの小麦

北海道には梅雨がなく、小麦栽培に適しているため、日本国内で生産される小麦の半分以上が、実は北海道産なんです。

JAびばい管内では、秋まき小麦の『きたほなみ』『ゆめちから』や春まき小麦の『春よ恋』を生産しています。※写真は『ゆめちから』



JAびばい
マスコットキャラクター
スプラ

美唄産小麦と米を使っているパン屋さんをご紹介します

すぎうら ベーカリー

杉浦さんのオススメは食パン！
素材の味が一番わかる自慢の逸品です



1996年に誕生したすぎうらベーカリーの3代目店主を務めている杉浦忍さん。小麦はもちろん、バターや牛乳、卵など原材料すべてにこだわって焼き上げるパンは、多くの人を虜に。また美唄産の米粉を使ったシフォンケーキは大人気で、お店では常時1の種類以上のフレーバーを取り揃えている。



種類豊富なパンを見ていると
何個でも買いたくなってしまいます



パン作りに
励む杉浦さんが
見られます！

パンが並び棚の向こうは作業の様子が
見学できるようガラス張りになっています

美唄育ちのパン屋だからできること
国道12号線をまっすぐ北に進むと左手に見えてくる。原材料にこだわった様々なパンが並び店内は、多くの人でいつも賑わっている。「有名になりたいとは思っていない。パンを焼くこと、お客さんと接すること、ひとつひとつを大事にしてきた結果が今に繋がっている」と話す店主の杉浦さんは大丸札幌に支店を構えるほか、30名以上の従業員を束ね、美唄市の本店から全道、全国へできたてのパンを届けている。



〒072-0009 美唄市癸巳町2区
(TEL 0126-64-2089)
営業時間 9:00 ~ 18:00
定休日 火曜日(ゴールデンウィーク・お盆期間を除く)



香り豊かなパンが店頭に並びます



オススメは
『イチジクと
クルミ』のパン

「スライスしたバターをのせて
食べるのが好き」と石井さん

Cafe Stoven

- カフェ ストウブ -

運が良ければかわいい
双子ちゃんに会えるかも？！



〒072-0034 美唄市西5条北5丁目5-5
(TEL 0126-35-4077)
営業時間 10:00 ~ 18:00
定休日 水曜日・木曜日

地元の食材を広める拠点でありたい
新川通を西に進むと右側にぽつんと一軒。美唄市で育った小麦と自家製酵母を使って低温熟成させた生地に手作りの石窯。パンの焼けた香ばしい香りが店内に広がります。「パン屋というよりは、美唄と美唄の食材の良さを発信する拠点でありたい。そしてたくさんの人を呼びたい」と話す石井さんのオススメは「イチジクとクルミ」のパン。そのほかカフェでは地元の食材をふんだんに使ったメニューが提供される。



カフェストウブでシェフとして働く石井賢さん(右)と弟の家族。2015年、家族が増えるのをきっかけに、東京から奥さまの地元北海道へ移住。2016年4月からカフェストウブの店舗立ち上げに取り組み、現在シェフを勤めている。

かんたんレ・シ・ピ

びばいのてしごと《しょうゆとみそ》を
使ったかんたんレシピを紹介します。
今回はパンに合うおかずを考えてみました！

エビのアヒージョ

～醤油を足して食べやすく～

チキンのトマト煮込み

～味噌でコクをアラス！～

チキンのトマト煮込み (4人分)

材 料 鶏むね肉 1枚 トマト大3個 玉ねぎ大2個
じゃがいも大2個 味噌大さじ1 バジル 適量
にんにく 1かけ コンソメ 1個 塩・砂糖 少々
パセリ 適量

作り方 ①鶏肉・じゃがいもは一口大に切り、トマトはヘタを取る。玉ねぎは千切りにする。
②鍋にトマトと玉ねぎを入れ、塩を振りかけて蓋をし、汁気が出るまで中火にかける。
③②に鶏肉とじゃがいも、味噌、バジル、にんにく、コンソメを入れて煮る。
④トマトの酸味が強いようなら砂糖を入れ、さらに煮る。
⑤器に盛りつけ、パセリをのせたら完成！

エビのアヒージョ (4人分)

材 料 エビ 8尾 椎茸 4個 アスパラ 2本 塩 適量
バジル 適量 醤油 小さじ1 にんにく 1かけ
オリーブオイル 100cc程度

作り方 ①エビは殻を取り、椎茸、アスパラは4等分に切る。
②小さめの鍋を用意し、材料を全て入れる。このときオリーブオイルは材料が浸る程度入れる。
③②を中火にかけ、材料に火が通ったら完成！

Aコープびばいもぎたて市の野菜を使いました！

トマト／狩野 廣子さん しいたけ／桑折ファーム

玉ねぎ・じゃがいも／ アスパラ／西尾農園

田村 真弓さん **旬の野菜で作ってみてね！**

定期配送灯油



新規
ご契約の
お客さま

3

キャンペーン

ホクレン灯油の定期配送を
新規でご契約いただくと
初回配送から2ヵ月間

円^{リットル}引き!



ご契約対象期間

9.1^{FRI}金 → 12.31^{SUN}日

※新規ご契約とは、過去1年間（2016年4月1日～2017年3月31日）、
ホクレンびばいからの灯油配送実績がないお客様が対象となります。

家庭用灯油の定期配送ご利用のお客様に

ホクレン灯油盗難補償

を無償で
お付けします!



さらにおトク!

65歳以上の方はさらに1円引きで合計4円^{リットル}引き!

※身分証明書などのご提示で年齢の確認が必要となります。

お問い合わせはコチラ※キャンペーンは家庭用定期配送灯油が対象となります。



JAびばい

ホクレン美唄セルフ給油所
(TEL 0126-62-2600)



信用フロア

13日(金)

貯金・融資・共済で
お取引頂いた方に!

ティッシュ1箱
プレゼント!



14日(土)

休日ローン &
共済相談会

どなたでもご相談頂けます。
平日窓口に来られない方など
お気軽にお尋ねください。



改装5周年
記念イベント

美唄まるごと試食会

14日(土)

そば・おにぎり・豚汁の



- ◎美唄産そば粉使用! 匠の会特製そば
- ◎新米おぼろづきのおにぎり
- ◎美唄産野菜の豚汁

100食
限定

無料配布!!

ホクレン美唄セルフ給油所

正・准組合員限定
ガソリン

13日(金)～15日(日)

5円引き!