

Kinān

確かな未来へ、安心のネットワーク

JA 紀南
JAふれあい広報誌



9
2024
No.257

Kinān
2024
No.257
9



表紙の人 山崎 里奈さん

VEGETABLE
OIL INK 梅干しは環境保護のため、
この冊子は環境配慮のため、
印刷は大豆インキで印刷しています。

★★★★★ 神島屋×JA紀南 ★★★★★

「#みんなの梅弁当2024」 優秀作品 5点を決定

応募総数91作品の中から選考

JA紀南と神島高校の「神島屋」コラボ企画として、SNSのインスタグラムを活用した「#みんなの梅弁当2024」写真コンテストを開き、6月6日から7月5日までの期間中、91作品の応募がありました。見た目、梅の使用量、オリジナリティの観点から神島高校生が審査した結果、優秀作品5点が決定しましたのでご紹介します。



輪になって踊ろう弁当

shibaoneloveさん(岐阜県)

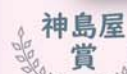
6月末に少し遠めのドライブデートを楽しんだときのお弁当。この時期のデートってお弁当が心配になるので、梅干しいっぱいのお弁当に。彼は梅干しと卵焼きと唐揚げがだいすきなので、めちゃんこもぐもぐ食べてくれました。



梅の花弁当

yuhia983さん(香川県)

暑くなってきてお弁当には梅干し必須の我が家。この日は梅ノリ卵焼き、梅ウインナー、手毬風梅おにぎりとお弁当に。横で見ていた娘が「かわいい〜♡」と目をキラキラさせ褒めてくれました。



金魚弁当

yucham_achamさん(三重県)

赤い金魚は梅干し、オレンジの金魚はミニトマトで♡ 卵焼きはなんとなくクルクルしてみたら食べやすそう。今日も楽しいランチタイムになりますように。



夏はさっぱりそうめん弁当

mayomayobakaumaさん(山口県)

梅、大葉、キュウリのそうめん、するするさっぱり食べて最高！ 梅干しほっぺの卵焼きにホウレンソウの梅胡麻和えも美味しい！ 梅干しが入ると彩りもきれいです。



梅の花弁当

muscattomomoさん(大阪府)

軽く塩漬けたラディッシュを花びらに見立てて、真ん中に小さめの梅干しを置きました。梅干しを漬けて、大葉と豚肉と一緒に巻いたおかず、さっぱりしていておいしい！



JA 紀南

公式ホームページ <https://www.ja-kinan.or.jp/>
Eメールアドレス info@ja-kinan.or.jp

Kinān No.257 2024年9月号 令和6年8月9日発行

● 発行所/紀南農業協同組合 〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17 ☎0739-23-3450
● 発行人/代表理事 組合長 山本 治夫 ● 編集/経営企画部 ● 印刷所/自治会印刷所(株)



UMEPII MIHAPPI
JA紀南公式
インスタグラム

UMENOMAJI JAKINAN
梅の魔法
かんたん梅料理



JAグループ

耕そう、大地と地域のmiraい。