

みぶいろ | エール

mirairo yell



vol. **4**
2020.12

JAグループ

耕そう、大地と地域の未来。



米之介



桃之介



べえ子

未来への心をつなぐパートナー “農をはぐくみ地域をつなぐ”



JAふくしま未来

特集 組合員の生活に寄り添う パートナー (MA・LA)

組合員の生活に寄り添うパートナー (MA・LA)	P2
旬レシピ	P6
JAふくしま未来オリジナル6次化商品を紹介・	
アンケートプレゼント	P7
INFORMATION	P8

特集

組合員の生活に寄り添うパートナー

日頃から皆さんのご自宅にお伺いしているJA職員がどういう役割を果たしているかご存じですか。今回は、組合員の皆さんが安心して豊かな生活を送れるように、専門的な知識でサポートする、MA（マネー・アドバイザー）とLA（ライフ・アドバイザー）をご紹介します。

MAとは

マネー・アドバイザーの略で、お客様が抱える金融に関する様々なお悩み（貯金・ローン・年金など）を解決するためのご提案や、将来の資産形成のお手伝いをするのが仕事です。



長岡支店で今年から新人MAとして活動している
齋藤美奈子です!!

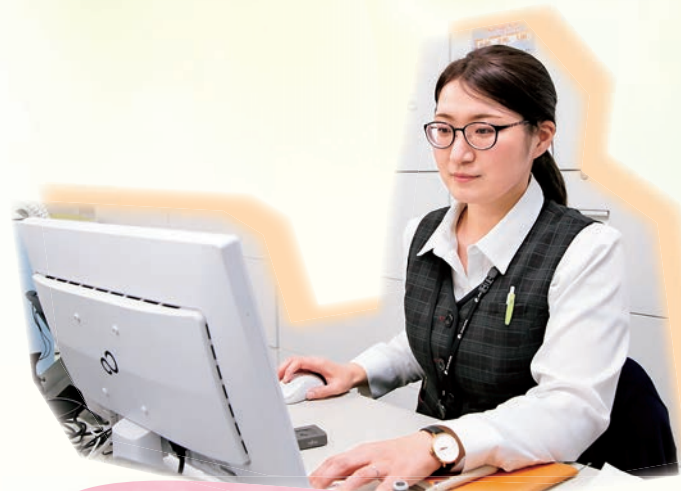


毎日、支店の職員とミーティングを行い、支店管内の情報を収集しています。

MALA



まだまだ新米なので、分からないことは先輩職員からアドバイスをもらいます。



アドバイスを参考に、お客様のお悩みを解決するための最適なプランをご準備します。



いつも笑顔でお客様に安心してお話してもらえるような雰囲気づくりを心掛けています。お客様から「良かった」と言ってもらえるような商品をご提案します。



令和2年度JAバンク福島ロールプレイング大会MA部門で最優秀賞に輝きました。
湯川大樹長岡支店長とパシャリ!

お客様の声



70代女性

MAさんの勧めもあり、年金受給口座をJAに替えました。年金友の会の活動に毎回楽しく参加させてもらっています。パークゴルフで体を動かしたり、年金友の会の活動を通じて、健康になり趣味も持つことができました。また、毎年、誕生日にはプレゼントが届くなど、日常の楽しみが増えました。



30代男性

JAに住宅ローンの相談をした際に、金利の条件や必要経費など専門的なことをとても分かりやすく説明してもらいました。仕事などで、支店に伺うことが難しい私の都合に合わせて、臨機応変な対応をしてもらいました。信頼できるMAさんと出会えてとても満足しています。



訪問先でお客様のニーズに合った商品の提案や各種お手続きをします。お客様に寄り添い、不安を取りのぞくように心掛けています。

訪問活動だけでなく、支店にご来店されたお客様のご相談にのり、**一緒にライフプラン**を考えご提案します。



野田支店でLAとして活動している**松原達也**です!!今年でLA2年目を迎えます。

ライフ・アドバイザーの略で、お客様に「ひと・いえ・くるま」の総合保障を提供して、ライフプランに応じた様々なニーズにお応えします。また、ご契約いただいたお客様へのフォロー活動、保障見直し活動も行っています。

LAとは

毎日、課内職員とのミーティングで担当エリアの情報を共有しています。



お客様の声



70代男性

20年前、農作業中に事故に遭い大ケガを負いました。農作業ができなくなると、収入も無くなり途方に暮れていましたが、当時勧められて加入していたJA共済のおかげで、医療費や当面の生活費などをまかなうことができました。お客様で生きがいを失うことなく、今でも農業を続けられています。



20代女性

車で通勤途中で他の車と接触事故を起こしてしまい、初めての事故で気が動転していましたが、JAの担当者さんが迅速に丁寧な対応をしてくれました。JAの自動車共済に加入していたことで、安心して次の日も出勤することができました。自分は起こさないと考えていた事故ですが、備えは大切だと実感しました。



電話で訪問先へアポイントを取ります。お客様の予定に合わせて、自分のスケジュールを立てています。また、訪問前には再度お客様へ連絡して、予定の確認を行います。

JAふくしま未来オリジナル 6次化商品を紹介

6次化とは、農業生産（1次産業）と食品加工（2次産業）、販売・情報（3次産業）の各部門をつなげることに
より、生産物の価値をさらに高め、農家の所得向上や地域経済の活性化を目指す取り組みです。
JAふくしま未来では、菓子、酒、ジュースなど様々な商品があり、なんと50種類の6次化商品を展開しています。

桃の恵み 不動の人気No.1

桃の旨味をギュッと閉じ込めた
果汁100%の桃ジュース。発売
以来、不動の人気を誇ります。

内容量：190ml **130円**



おらが純米

ワイングラスでおいしい日本酒
アワード2018金賞受賞

地元で収穫した「ひとめぼれ」と福島県
で開発した「夢酵母」を原料とした純米吟
醸生貯蔵酒。飲み口が良いため女性にも
人気です。

内容量：720ml **1,530円**

内容量：1升 **2,750円**



桃の涙 2012日本農業新聞 一村逸品大賞受賞

福島の桃の果汁を地酒とブレンド
した、日本酒ベースのリキュール。日本
酒の甘みと桃の濃厚な味わいが楽し
め、そのままはもちろん、ソーダ割もお
すすめです。

内容量：720ml **1,320円**



セミドライフルーツ

2020日本農業新聞
一村逸品大賞・前期 優秀賞受賞

フルーツの食感や風味をそのまま味わうことができるセミ
ドライフルーツ。味は全9種類。おやつはもちろん、お土産で
も喜ばれます。

内容量：50～80g
各**390円**



◆読者の皆様にJAふくしま未来からのプレゼント！

下記のアンケートに回答してくださった方から、
抽選で10名の方に、6次化商品詰め合わせセットを
プレゼントいたします！

アンケート

- 1 よかったコーナーは？
- 2 今後とりあげてほしいコーナーは？
- 3 農家・生産者へ、一言エールを
- 4 JAへの意見・要望



※写真はイメージです

スマートフォンからもご応募できます

メールの本文に郵便番号・住所・氏名・年齢・性
別・電話番号とアンケートの回答を入力して下記ア
ドレスまで送信してください。また、スマートフォンで
QRコードを読み取っていただき、JAホームページ内の専用フォー
ムからご応募いただけます。

✉ koho@ja-f-mirai.or.jp



応募方法

はがきに郵便番号・住所・氏
名・年齢・性別・電話番号とア
ンケートの回答をご記入の上、
右記宛先までお送りください。

応募締切

令和3年1月12日（火）
当日消印有効

送り先

〒960-0185
福島県福島市北矢野目字原田東1-1
JAふくしま未来
「みらいエールプレゼント」係

※当選発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。
なお、ご応募いただいたお客様の情報は目的以外にはご利用
いたしません



旬の【いちご】を使ったレシピを
「みらいポイントカード」協力店に
ご考案いただきました。



桜餅



旬のいちごを添えた、見た目がとってもキュートな桜餅。
あんこの甘さといちごの酸味をお楽しみ下さい♪

材料(18個分)

糯米 …………… 250g
水(こつ水) …………… 約250ml
上白糖 …………… 125g
赤色素 …………… 少量
中餡(小豆並餡) …………… 270g

- ①糯米を水漬けにして薄赤色に着色し、ざるに上げてよく水を切ります。
- ②強い蒸気で20分程蒸します。
- ③一旦セイロをおろして分量の水を糯米にかけます(こつ水を打ちます)。
- ④セイロを斜めに立てかけてよく水を切り、再度強い蒸気で10分程蒸します。
- ⑤蒸れあがったら上白糖を入れた容器に入れて、木杓子でさっくりと混ぜ、ぬれ布巾をかぶせて20分程ねかせます。
- ⑥⑤で出来上がった生地を約30gずつ分け、15gずつ丸めておいた中餡を包みます。
- ⑦最後にいちごをトッピングしたら完成です。

材料(直径15cm1台分)

【スポンジ】
薄力粉 …………… 80g
卵 …………… 160g
グラニュー糖 …………… 80g
バター …………… 12g
生クリーム …………… 12g
【シロップ】
グラニュー糖 …………… 20g
水 …………… 40g
コアントロー …………… 25ml
【生クリーム】
生クリーム …………… 350g
グラニュー糖 …………… 30g
【フルーツ】
いちご、桜桃など………… お好みで

- ①卵は卵黄と卵白に分け、卵白をミキサーで泡立てメレンゲを作ります。メレンゲが立ってきたらグラニュー糖を3回に分けて入れ、ミキサーで混ぜます。メレンゲが出来上がったら卵黄を入れて混ぜ、薄力粉をふるってさっくり混ぜ合わせます。
- ②バター、生クリームを合わせて湯煎し、①の1/3の量に混ぜて、再度全量と混ぜ合わせ、170～180度のオーブンで25～30分加熱します。
- ③グラニュー糖と水を合わせて沸騰させ、粗熱をとってコアントロー(お好みのお酒)を加えます。スポンジに塗りしっとり感を出します。
- ④生クリームの材料を混ぜ合わせます。お好みのお酒を混ぜ合わせても楽しめます。
- ⑤スポンジに生クリームを塗り、段を重ねて、間にお好みのフルーツを入れたり、飾ったりしたら完成です。

いちごのホールケーキ



クリスマスの定番！
家族で一緒に作ってみてはいかがでしょうか？

創業100年以上の老舗菓子店。
四季折々のお菓子を取り揃えております。
皆様のご来店をお待ちしております。



原町四ツ葉店スタッフの
佐藤 優里愛さん⑤と
横川 華織さん

店名 ▶ (株)松月堂 原町四ツ葉店
(みらいポイントカード協力店)

住 所 南相馬市原町区南町1-75
本店 ▶ 南相馬市小高区上町一丁目17
桜井町店 ▶ 南相馬市原町区桜井町2-402
TEL 0244-23-3636 (原町四ツ葉店)
定休日 元日のみ
営業時間 8:00～19:00



みらいポイント
カード提示で
1,000円以上
お買い上げの方
5%割引

