

JALレーク滋賀 通信

Vol. 9
2025.04

JALレーク滋賀公式マスコットキャラクター

「びわたん」 ぬりえ募集

「びわたん」のぬりえを大募集します！
公式マスコットキャラクター「びわたん」を自由に塗って応募しよう！
抽選で「びわたん」オリジナルグッズをプレゼント♪
応募いただいたぬりえの一部は、広報誌「ゆいっと」に掲載します！！

応募締切 | 4月30日(水) 消印有効

ぬりえ台紙ダウンロード方法

- 1 公式LINEアカウントからぬりえ募集専用ページへ
- 2 4種類のぬりえ台紙からお好きなものを選ぶ
- 3 ダウンロード
- 4 A4の白紙にプリント

JALレーク滋賀
公式LINEアカウント



応募方法

- 1 ぬりえが完成
- 2 ぬりえ台紙に必要事項を記入
- 3 郵送(送付先は下記に記載)またはJALレーク滋賀の各支店・直売所へ持ち込み

直売所には応募箱を
設置しています

応募先・お問い合わせ | 〒520-0806 滋賀県大津市打出浜14-1
JALレーク滋賀 総合企画部総合企画課 「びわたん」ぬりえ募集係
電話:077-525-4346 メールアドレス:sougoukikaku@lakeshiga.jas.or.jp
※皆さまからいただいた個人情報は、オリジナルグッズ発送の目的以外では使用いたしません。

応募対象
小学6年生
までの
お子さま



注意事項

- おひとり様1種類につき1点まで。
- 必ず保護者の方のお名前・ご連絡先をご記入ください。

抽選

抽選結果の発表は
オリジナルグッズの
発送をもってかえさせて
いただきます。



お米を食べよう

Lel's eat rice



安全・安心で新鮮な農産物は JALレーク滋賀の直売所でぜひ買い求めください！

JALレーク滋賀オリジナル 地産地消の おいしいアイス最中

ボリューム満点でこれからの季節にぴったり！
管内の直売所でお買い求めいただけます！



マキノ茶アイス最中(緑茶・ほうじ茶) 1個各300円(税込)
抹茶は、高島市特産のマキノ大沼茶の最高級「特上茶」を使用。
細かい茶葉の風味や食感が楽しめるアイスです。ほうじ茶は、「特上茶」をゆっくりと焙煎し、香ばしい風味を生かしています。
アクセントに入れた小豆の甘さと香ばしいアイスの相性が抜群です。
※マキノ茶は肥料・農薬を削減し環境に配慮した「環境に配慮した農産物」に認定されています。



**いちごアイス最中
1個350円(税込)**

「大津市産イチゴ」を使用。甘味が強く酸味が
穏やかなため、バラアイスとの相性が抜群。
イチゴの風味が存分に味わえるアイス最中です。

1 Aコープバネス直売コーナー
高島市新旭町旭1-8-8
TEL 0740-25-5533
営業時間 10:00~20:00(4月~9月)
10:00~19:30(10月~3月)
定休日 月曜
駐車場 50台

2 グリーンファーム堅田店
大津市長野2-7-41
TEL 077-572-3817
営業時間 9:30~17:00
定休日 第2水曜、年末年始
駐車場 80台
おにぎりドライブスルー おにぎり亭
9:30~14:00(※水曜日)

3 グリーンファーム石山店
大津市石山寺3-7-10
TEL 077-533-0288
営業時間 9:30~16:00
定休日 第2水曜、年末年始
駐車場 34台

4 草津あおばな館
草津市下笠町3203
TEL 077-568-5000
営業時間 9:00~17:00
定休日 火曜日(火曜日が祝日の
場合は水曜)、年末年始
駐車場 57台

5 田舎の元気や
栗東市小野547-3
TEL 077-552-8318
営業時間 農産物販売所・3号館・資材
センター9:00~17:00
定休日 水曜、年末年始
駐車場 100台
おにぎりドライブスルー おにぎり亭
7:00~14:00/レストラン10:00~15:00

6 おうみんち 守山店
守山市洲本町2785
TEL 077-585-8318
営業時間 9:00~17:00
定休日 第2水曜(5月~8月・1月除く)
駐車場 144台
地域食材バイキングレストラン・ジェラートコーナー
11:00~15:00(受付は13:30まで) / ※水曜日

7 おうみんち 野洲店
野洲市小藤原2142-3
TEL 077-588-3520
営業時間 8:45~15:00
定休日 土・日・祝、年末年始
駐車場 16台

8 おうみんち 中主店
野洲市六条2163
TEL 077-589-2376
営業時間 9:00~15:30
定休日 日・祝、年末年始
駐車場 17台

年金のお受け取りは「JALレーク滋賀」で!

募集期間 令和7年4月1日(火)~
令和8年3月31日(火)

金利優遇定期貯金 にお預け入れいただけます!

公的年金等のお受け取りを
①当JAの口座にご指定中の方
②新たにご指定いただける方
期間 1年
上記いずれかの方で、個人の方が対象です。
(お一人様10万円以上600万円以内)
年0.45% (税引後年0.358%)

金利優遇定期積金 をご契約いただけます!

公的年金等のお受け取りを... 下記いずれかの方で、個人の方が対象です。
①当JAの口座にご指定中の方
②新たにご指定いただける方
③当JAにご予約いただける方
※年金予約票をご提出いただき、令和7年4月から令和9年3月までに新規裁定請求の手続きを行ってください。
期間中、定期積金(毎月の掛金額1万円以上かつ期間3年以上)を自動振替にてご契約の方は、右記の特別金利でお預かりします!
年0.35% (税引後年0.278%)
毎月の掛金を年金口座から自動振替させていただきます。

美味しい
お米が食べられる

「おにぎり亭」をご紹介!

中面をCHECK

お米ができるまで

お米作りは種まきから収穫まで、約1年がかりの作業です。お米づくりの作業と年間スケジュールをご紹介します。



2024年10月
グリーンファーム堅田店にオープン

米の消費拡大に取り組んでいます

びわたんのおにぎり亭

キッチンカーには、効率的で安定した生産を実現するため、県下初のおにぎりロボットを搭載。滋賀県オリジナル品種の「きらみずき」や当JA管内の環境こだわり米を使用しています。管内でのイベントなどで出張販売も行っています。



その取組みのひとつ 「おにぎり亭」をご紹介します!

塩むすび150円(税込)、さけ、梅、こんぶなどの定番メニューは200円~220円(税込)で販売中!

住所 滋賀県大津市真野2-7-41
TEL 077-572-3817 定休日 水曜日
営業時間 9:30~14:00



太陽と水の贈り物 近江米の品種をご紹介します

この他にも、様々な品種のお米があるよ。直売所でチェックしてみよう!

- きらみずき**
2024年に本格デビューした近江米の新品種。大粒でしっかりとした食感、すっきりとした瑞々しい甘さが特長で、嚼むほどに甘さが広がります。粒が大きいことから丼物にも合うほか、洋食、肉料理など幅広い料理との相性が抜群です。
- コシヒカリ**
甘さ・粘り・風味が高く、もちもちとした食感が楽しめます。嚼めば嚼むほど甘みが広がるおいしい米です。北陸産コシヒカリと比べるとやや歯ごたえがあり、好評で県内で一番多く生産されている品種です。
- みずかがみ**
滋賀県で開発された品種で、高温に強く、環境に配慮した栽培が行われています。炊きあがりは、きらきらと光沢があり、程よい粘りと嚼むほどにまろやかな甘みがあります。冷めても美味しく、お弁当やおにぎりにぴったりのお米です。
- キヌヒカリ**
コシヒカリと比べると、草丈が短く、耐倒伏性に優れています。炊き上がりが絹のように美しく、白く輝きます。コシヒカリの特長を受け継いだ品種で、さっぱりとした口当たりです。
- 日本晴**
品質、収量とも安定した品種として定評があります。比較的あっさりとした味わいで、粘り感が少なく、さらっとした食感が特徴で寿司米に向いています。昔ながらの風味を楽しめるお米です。
- 秋の詩**
比較的新しいお米の品種で、コシヒカリを親に持つ大変美味しい品種です。粘りがほどよく、コクのある旨味です。炊き上がりはふっくらとしており、冷めても美味しさを保ちます。
- 滋賀羽二重糰**
昭和13年に育成されて以来、50年以上にわたる生産の歴史があります。現在でも最高級もち米として、県内全域で栽培されています。非常に柔らかく、粘りが強いのが特徴で、きめ細やかな舌触りが楽しめます。



共同乾燥(貯蔵)施設
JAには、農家が収穫した米を乾燥・調製・出荷する大規模な施設「カントリーエレベーター」があります。集められたお米は国の法律に基づいて、品質の良否などお米の格付けを行う農産物検査を実施。その後は、お米の品質を保つために低温農業倉庫を利用しています。品質劣化を防ぐために、温度を15℃から18℃程度に保つなど、きめ細かく注意して、出荷までお米を大切に保管します。

お米は高いの?

A 値上がりする食品で価格を比べてみましょう

茶碗1杯	カップ麺	ペットボトル飲料	菓子パン
約40円	約200円	約150円	約140円

お米は腹持ちが良く、必須アミノ酸が豊富なので、免疫機能と代謝をサポートします。また、お米に含まれる糖質は脳を活性化させる栄養源となり、でんぷん質が食物繊維のように働いて、腸内環境を整える効果もあります。

JALレーク滋賀では



おにぎりの定番食材といえはこれ! 根強い人気メニューです! 200円(税込)~



ボリューム抜群で期間限定メニューも人気です! 皆さまのご来店をお待ちしています!



▲期間限定メニューは各250円(税込) あさりの旨味を凝縮した「あさりしぐれ煮」と脂ののった鯖を丁寧に焼き上げた「焼さば」は人気です! 他にもデミグラスソース仕立てのふっくらハンバーグ入りの「ハンバーグ」も販売中!



おにぎりの定番食材といえはこれ! 根強い人気メニューです! 200円(税込)~

田舎の元気やおにぎり亭

県下初のおにぎりドライブスルーで、粟東産コシヒカリを使用し、握りたてのおにぎりを販売しています。もちろん、お持ち帰りもできます。

住所 滋賀県栗東市小野547-3
TEL 077-552-8318 定休日 水曜日・年末年始
営業時間 7:00~14:00

昭和13年に育成されて以来、50年以上にわたる生産の歴史があります。現在でも最高級もち米として、県内全域で栽培されています。非常に柔らかく、粘りが強いのが特徴で、きめ細やかな舌触りが楽しめます。