

- 佐賀県鹿島市が贈る、自慢の逸品46選

＼なに買う？／



1 兄弟ぼうろ（奴黒兵衛、奴白兵衛）



「ぼうろ」の進化系！
赤門堂の黒と白

職人が一枚一枚手づくりする「ぼうろ」です。『奴黒兵衛』は、生地に黒糖や丸大豆醤油こうじ、黒みりんを練り込み表面に粒々の黒糖をのせました。『奴白兵衛』は、生地に奄美諸島の粗糖、淡口醤油こうじ、白みりんを練り込み表面に白い生姜蜜をりんかけしています。懐かしく奥深い味が好評です。

兄弟ぼうろ（奴黒兵衛、奴白兵衛）

主な原材料／佐賀県産小麦、黒糖、粗糖、
卵、生姜、醤油こうじ

内容量／1枚

賞味期限／両商品とも、40日

希望小売価格／奴黒兵衛：110円
奴白兵衛：110円



取扱店

- 当店店頭
- オンラインストア
- 柳屋（祐徳門前商店街）
- 北鹿島直売所大地
- 山口製茶園（伊万里市）
- 伊万里温泉（伊万里市）
- 佐賀玉屋（佐賀市）

赤門堂

あかもんどう

鹿島市大字高津原 4305-6

営業時間 9:00 ～ 18:30

定休日 水曜

Tel 0954-62-3446 / Fax 0954-62-3443

HP <https://akamondo.com/>

Mail akamondo@po.asunet.ne.jp



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

2 藤円おこし



職人が受け継ぐなつかしの味

明治元年頃、現店主の祖父が「飴がた」と、米・もち米を原材料にした「おこし」を作り始めて今に至ります。もち米を使った白おこしは口の中で溶け、大きめの黒糖の塊が入った黒おこしは黒糖の風味に加え食感も楽しめます。



藤円おこし

主な原材料／もち米、米、水飴、砂糖 等
内容量／2枚
賞味期限／約4ヵ月
希望小売価格／540円



藤円飴

主な原材料／水飴、餅飴、黒砂糖、澱粉
内容量／2枚
賞味期限／約3ヵ月
希望小売価格／650円

取扱店

- ■ 祐徳稻荷神社門前商店街
■ 道の駅鹿島 ほか

一ノ瀬飴屋 いちのせあめや

鹿島市大字中村 159-3

営業時間 9:00 ~ 17:00

定休日 不定休

Tel 0954-62-3633 / Fax 0954-62-3633

3 生姜せんべい



イラストクッキー

主な原材料／小麦粉（国産）、
砂糖、卵、重曹、着色料等

内容量／1枚

賞味期限／180日

希望小売価格／オープン価格

生姜せんべい

主な原材料／小麦粉（国産）、砂糖、卵、生姜、重曹

内容量／10枚、25枚

賞味期限／180日

希望小売価格／400円（10枚）
800円（20枚）



取扱店

- 当店店頭
- 祐徳稲荷神社門前商店街
- 鹿島市観光物産センター（JR肥前鹿島駅内）
- 赤門堂
- 道の駅鹿島
- 佐賀空港（九州佐賀国際空港）
- 佐賀駅 ほか

井手商店

いでしょうてん

鹿島市古枝甲 1685

営業時間 8:00 ～ 17:00

定休日 不定休

Tel 080-1719-7183

HP <https://www.kashimacity.com/shopping/idesyouten/index.html>

Mail turu79hiro@gmail.com



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

4 酒まんじゅう



香り高く味わい深い、
酒処の酒まんじゅう

昭和60年頃から作り続ける酒まんじゅう。酒粕とイースト菌を使用しています。蒸すことでアルコール成分は蒸発しますがお酒の香りとうまみが残し、風味豊かな味わいに。ふんわりとした皮に残るお酒の風味と、餡のやさしい甘みが相性抜群。「酒まんじゅう」という名前ながら、お子さまやお酒が飲めない方でも楽しめる和菓子です。

酒まんじゅう

主な原材料／小麦粉（国産）、
粒餡（小豆、砂糖）、
砂糖、酒粕、塩、膨張剤

内容量／4個

賞味期限／1日

希望小売価格／400円



取扱店

- Aコープラベル店内（みのりの里）
- 道の駅鹿島
- ほのぼのじゃーご直売所
- 浮立の里
- 北鹿島直売所大地

鹿島まんじゅう喰房

かしまんじゅうくうぼう

鹿島市大字納富分 3192

営業時間 5:00 ～ 11:30

定休日 1月1日 ～ 1月6日

Tel 0954-63-6655

5 稲荷ようかん



羊羹一筋80年 祐徳門前名物

花火の筒のようなパッケージの底部分を手で押し上げ、出てきた羊羹を筒に付いている糸で切って食べる糸切り羊羹です。小豆・寒天は良質な材料を厳選し、一本一本手作りしています。無添加・無着色、防腐剤も一切使用しておりません。あっさりとした上品な甘さをお楽しみください。

稲荷ようかん

主な原材料／砂糖、餡、小豆、寒天

内容量／100g/1本

賞味期限／季節によって変動（1ヵ月半～2ヵ月）

希望小売価格／300円



取扱店

- 当店店頭
- 祐徳稲荷神社門前商店街
- 鹿島市観光物産センター（JR肥前鹿島駅内）
- 赤門堂 ほか

新油屋

しんあぶらや

鹿島市古枝甲 1695-1

営業時間 9:00 ～ 16:00

定休日 不定休

Tel 0954-62-2084 / Fax 0954-62-2084

6 チョコチップ丸ぼうろ



チョコレート風味のさっぱり軽い生地と、チョコチップの食感が楽しめる丸ぼうろ。プレーンや紅いも味もごさいます。店主自身がランナーとして給水給食所でのエネルギー補給の重要性を感じた経験から、佐賀県でのマラソン大会開催決定時にチョコチップ丸ぼうろをエイド(補給食)として提供したく手を挙げました。

チョコチップ丸ぼうろ

主な原材料／小麦粉、グラニュー糖、卵、ブドウ糖、
ハチミツ、餅水飴、カカオマス、膨張剤、食塩

内容量／5枚

賞味期限／約2ヵ月

希望小売価格／600円



取扱店

■ 当店店頭

■ 道の駅鹿島

■ 鹿島市観光物産センター（JR肥前鹿島駅内）

■ うれしの元湯

八犬伝総本家

はっけんでんそうほんけ

鹿島市古枝甲 1689-1

営業時間 9:00 ~ 17:00

定休日 原則なし

Tel 0954-62-2539 / Fax 0952-43-7934

HP <https://itp.ne.jp/info/413137169400000899/>

Mail info@chibimaru-df.com



ホームページ

7 特上切羊羹



外はシャリシャリ
中はしっとり
昔ながらの小城羊羹

創業72年、親子三代に渡り守り続けている味。早朝から炊き上げた自家製のあんと原材料をじっくり練り上げ、熱いうちに漆箱に流し込み一昼夜かけて冷まします。漆箱から切り出し更に周りを乾燥させて出来上がります。周りが糖化しているため、独特の食感と優しい甘さが楽しめる小城羊羹です。

特上切羊羹

主な原材料／氷砂糖、白双糖、
餡（いんげん豆、小豆）、
寒天、水飴、抹茶、
色素（フラボノイド）

内容量／360g

賞味期限／2ヵ月

希望小売価格／1,188円



取扱店

- 当店頭
- 道の駅鹿島
- 祐徳稲荷神社門前商店街 ほか

丸城屋羊羹本舗

まるしろやようかんほんぽ

Mail marushiroya-s24@e-mail.jp

鹿島市大字高津原 698-1

営業時間 9:00 ～ 17:00

定休日 日曜

Tel 0954-62-3879 / Fax 0954-62-3875

8 鬼面もなか



厄を払い福を招く
類のない鬼面の型

鹿島を代表する伝承芸能「面浮立」の踊りに使われる鬼面を模した型に、抹茶の香り豊かな餡をたっぷり詰めた最中です。餡の舌触りと甘さが絶妙で、慶弔問わずお求めいただいております。

きめん 鬼面もなか

主な原材料／生餡(手亡)、砂糖、水飴、もち米、抹茶、着色料

内容量／約35g/1個

賞味期限／10日(常温)

希望小売価格／単品：140円
箱(10個入)：1,600円



取扱店

■ 当店店頭

安富清月堂

やすどみせいげつどう

鹿島市大字山浦甲 1539

営業時間 8:30 ~ 19:00

定休日 日曜

Tel 0954-62-3817 / Fax 0954-62-3817

9 肥前浜宿ケーランひだりむね



受け継がれる伝統の味

ケーランとは餡を餅で包んだ郷土菓子で、朝鮮出兵で名護屋城に来た豊臣秀吉が「あれを食わなけーらん（帰らん）」と言ったのが名前の由来だと伝えられています。当店のケーランは長崎県佐世保市早岐にあった親戚の和菓子屋（現在は閉店）からの直伝で、創業から3代目へと脈々と受け継いでまいりました。

肥前浜宿ケーランひだりむね

主な原材料／うるち米（佐賀県産）、小豆、砂糖、
食塩、着色料、酵素

内容量／4個

賞味期限／2日（冷蔵）

希望小売価格／388円



取扱店

-
- スーパーモリナガ鹿島店
 - 道の駅鹿島
 - 山海里（杵島郡白石町）ほか

安富餅屋

やすどみもちや

Mail kruns30@gmail.com

鹿島市浜町 1322-1

営業時間 8:00 ～ 17:00

定休日 月曜

Tel 0954-62-2630

10 巻ようかん



しっとり軽やかな口当たりの
看板商品

あんこを和風のスポンジで包んだ和菓子です。昭和10年以来、先代から受け継ぎ、夏の暑いときも冬の寒いときも父と2人で作っております。ふんわり軽い生地と、柔らかめの甘いあんこ。素材の良さを引き出した昔懐かしい味をお楽しみください。

巻ようかん

主な原材料／小麦粉、白あん(練)、砂糖、卵、膨張剤、着色料

内容量／小：70g
長：130g

賞味期限／10日

希望小売価格／小：110円
長：200円



取扱店

■ 当店店頭

吉田松月堂
よしだしょうげつどう

鹿島市古枝甲 118

営業時間 8:00 ~ 18:30

定休日 月曜

Tel 0954-62-3057 / Fax 0954-62-3057

11 さがんルビーまどれーぬ



さがんルビーの香り高いふんわりマドレーヌ

発酵バターと生クリームとハチミツをたっぷり使用してふんわり仕上げた当店自慢の人気商品です。鹿島で育ったさがんルビー（国産グレープフルーツ）をたくさんの方に召し上がって頂きたく手軽に食べられるマドレーヌの中に混ぜ込みました。香りの良い皮はシロップでじっくり炊いて苦みをやわらげています。

さがんルビーまどれーぬ

主な原材料／卵（国産）、砂糖、小麦粉、バター、生クリーム、
ハチミツ、ミルクパウダー、牛乳、
さがんルビーマーマレード/バニラ

内容量／1個

賞味期限／21日

希望小売価格／173円



取扱店

■ 当店店頭

Pâtisserie そら色の花

パテスリーそらいろのはな

IG https://www.instagram.com/soraironohana_kasima

鹿島市大字高津原 623-4

営業時間 9:30 ~ 19:00 (日曜・祝日9:30 ~ 18:00)

定休日 火曜・第1及び第3月曜

Tel 0954-63-3787 / Fax 0954-63-3787



Instagram

12 たまごたっプリン

たまご専門店ならではの卵をふんだんに使用した
濃厚な口どけプリン



自社農場の新鮮な卵を使用しています。生地に生クリームをたくさん使った甘くてやわらかい口当たりの生クリームプリンと、生地にメイプルシュガーを使い昔ながらの懐かしい味がするメイプルプリンの2種類です。小さなお子様からご年配の方まで安心して食べてもらいたいとの思いから、添加物等は使用しておりません。

たまごたっプリン

主な原材料／牛乳、生クリーム、卵、グラニュー糖、メイプルシュガー等
内容量／85g
賞味期限／当日
希望小売価格／250円



かすて卵 (らん)

主な原材料／卵、砂糖、小麦粉、水飴
内容量／約55g
賞味期限／約2週間
希望小売価格／178円



取扱店

■ たまご家 (鹿島店、三日月店、兵庫店)

たまご家 鹿島店
たまごやかしまてん

HP <http://www.tamagoyasan.com/>

鹿島市大字中村 1806-3

営業時間 10:00 ~ 18:00 (日曜 10:00 ~ 17:00)

定休日 月曜

Tel 0954-60-4890 / Fax 0954-60-4890



ホームページ



Instagram

13 ふんわりチーズケーキ



外はふんわり、中はしっとりとしたスフレタイプのドーム型チーズケーキです。地元産の食材をなるべく多く取り入れたケーキ作りにこだわっています。お子様からご年配の方まで幅広い年齢層の方に安心して食べてもらいたい思いから、からだにやさしいケーキを毎日手作りしています。

ふんわりチーズケーキ

主な原材料／卵、牛乳、グラニュー糖、植物油脂、
乳製品、マーガリン、小麦粉 等

内容量／約720g

賞味期限／6日（冷蔵）

希望小売価格／1,620円



取扱店

- 当店、塩田津店店頭
- 道の駅鹿島
- ゆめタウン武雄 ほか

洋菓子工房 ピュイ・ダムール

ようがしこうぼうピュイ・ダムール

IG <https://www.instagram.com/damourgram/>

鹿島市大字中村 2149-1

営業時間 10:00 ～ 20:00

定休日 月曜

Tel 0954-62-2244 / Fax 0954-62-2244



インスタグラム

14 太陽シュー



鹿島名物のサクサククッキー生地に
クリームたっぷりの太陽シュー

オープン時に何度も試作を重ねて出来たこだわりのシュークリームです。



太陽シュー

太陽シューキャラメリゼ

主な原材料／卵、薄力粉、牛乳、バター、グラニュー糖、
塩、バニラビーンズ、ラム酒、生クリーム

内容量／110g (1個)

賞味期限／当日

希望小売価格／太陽シュー236円

太陽シューキャラメリゼ258円

取扱店

■ 当店店頭

LA VIE EST D'OR
ラビエドール

鹿島市古枝甲 670-1

営業時間 10:00 ~ 19:30

定休日 木曜(祝日は営業)

Tel 0954-62-6407 / Fax 0954-62-6407

HP <https://www.lavieestdor.com/>
Mail la.vie.est.dor6701@gmail.com



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

15 STELLAジェラート



ミルクの風味際立つ、酪農家のジェラート。

搾りたての新鮮な生乳を使い、ミルクの風味を生かすため卵は不使用。食べた人がとびきりの笑顔になりますようにと想いを込めて手作りにしています。(ミルク…やさしい甘み／きなこ…香り高いきな粉とミルクの甘味が好相性／抹茶…抹茶の濃厚な味わい／いちご…いちごの食感が楽しい)



STELLAジェラート

主な原材料／生乳、乳製品、グラニュー糖、いちご（鹿島産）、きなこ（佐賀県産）、抹茶（佐賀県嬉野産）等

内容量／120ml / 1個

希望小売価格／全種類：330円

取扱店

- オンラインストア
- 道の駅鹿島
- 肥前めっけもん市
- 海道しるべ ほか

株式会社塚島ファーム
つかじまファーム

鹿島市大字常広 2064-1

Tel 090-8764-6255 / Fax 0954-62-0238

HP <https://shop.tsukajima-farm.com>

Mail tsukajimafarm@gmail.com



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

16 はるかソフトクリーム



爽やかな風味とミルクのコク

市内で収穫された「はるか」を皮ごと丸絞りした果汁をベースに、このみかんの特徴である酸味が少なくすっきり爽やかな甘みを生かしたソフトクリームができました。国道444号ドライブの途中休憩や店舗そばの「やまびこ広場」で遊んだ後におひとついかがですか。春～秋の期間限定販売

はるかソフトクリーム

主な原材料／はるか果汁、ミルク

内容量／1本

希望小売価格／350円



取扱店

■ 当店店頭

お食事処 のみの郷 のみのさと

鹿島市大字山浦丙 3179

営業時間 9:00 ～ 15:00(食事 11:00 ～ 15:00)

定休日 水曜

Tel 0954-64-2005 / Fax 0954-64-2005

17 牛肉サイコロステーキ (成型肉)



「おいしい!」ただこれだけが聞きたい。
その一瞬に私たちは応えたい。

当社は、食肉加工品を製造及び販売しております企業です。主力製品の「成型肉」においては、原料肉を独自の配合でブレンドし、味の濃さや深みといった食味、歯ごたえ感や柔らかさといった食感を、日本人の嗜好に合わせて加工しています。また、当社工場は国際認証FSSC22000を取得し、食肉を衛生的に取り扱う体制を整えています。

牛肉サイコロステーキ (成型肉)

原材料／牛肉（豪州産）、牛脂（国産）、乳たん白、食塩、香辛料、
醤油/pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、
酵素、（一部に牛肉・大豆・小麦・乳成分を含む）

内容量／5kg（1kg×5個）（受注最小販売量）

賞味期限／365日（冷凍）

希望小売価格／1,620円/1kg（販売最小ロット：8,100円/5kg）

※この商品はあらかじめ加工してありますので、
中心部まで充分に加熱してお召し上がりください。



取扱店

- Mマート(web)（業務用食材卸売市場）等
- 卸販売のみ

株式会社エヌケーフーズ
エヌケーフーズ

HP <https://nkfoods.jp/>
Mail info@nkfoods.jp

鹿島市浜町 1057-1

営業時間 10:00 ～ 16:00

定休日 土曜・日曜・祝日

Tel 0954-62-3535 / Fax 0954-62-3880



ホームページ

18 すば巻

創業から90余年…変わらぬ味を守り続ける

そのままでも美味しい蒲鉾『すば巻』ですが、少し焼いていただくと一味違う美味しさです。また、一枚一枚丁寧に揚げた『天ぷら』は、魚のすり身を薄く成型し素揚げしたいわゆる「丸天」で、煮たり焼いたり様々な食べ方で楽しめます。代々受け継いできた製法や経験を基に毎日早朝から丁寧に製造しております。



天ぷら

主な原材料／魚肉（輸入）、甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉、食塩、ブドウ糖、植物油、アミノ酸等、ソルビン酸K

内容量／2枚

賞味期限／7日（冷蔵）

希望小売価格／172円



すば巻

主な原材料／魚肉（輸入）、卵白、食塩、焼酎、でん粉、アミノ酸等、ソルビン酸K

内容量／1本

賞味期限／7日（冷蔵）

希望小売価格／356円



取扱店

- 道の駅鹿島
- いなりの里
- Aコープララベル店
- スーパーモリナガ鹿島店

株式会社カネワ 中村蒲鉾店
かねわなかむらかまぼこてん

Mail kanewa@mbr.nifty.com

鹿島市浜町 1220

Tel 0954-62-3712 / Fax 0954-62-3712

19 丸干しむつごろう



調理不要、温め不要、
まるごと1匹そのまま食べられる！

有明海に生息する珍しい魚「ムツゴロウ」「ワラスボ」。蒲焼きや煮付けにすることが多く調理に中々手間がかかります。自家特製醤油タレにつけ込んで乾燥させた本品は、袋を開封してすぐに食べられるのが魅力。お子様からご年配の方までスナック感覚で食べられます。珍しく、見た目のインパクトもあり、お土産としてもおすすめです。

丸干しむつごろう

主な原材料／むつごろう
内容量／2匹入り袋
賞味期限／270日
希望小売価格／540円

味付ワラスボ

主な原材料／ワラスボ
内容量／1匹入り袋
賞味期限／270日
希望小売価格／432円



取扱店

-
- 道の駅鹿島
 - 鹿島市観光物産センター（JR肥前鹿島駅内）
 - 佐賀空港（九州佐賀国際空港）
 - 佐賀玉屋（佐賀市）
 - JF佐賀有明海直売所「まえうみ」（佐賀市）

川田食品

かわたしよくひん

鹿島市大字森 8-2

営業時間 9:00 ～ 17:00

定休日 土曜・日曜・祝日

Tel 0954-62-3664 / Fax 0954-62-3955

HP <https://syunmi.wixsite.com/kawatashokuhin>

Mail syunmi@dog.email.ne.jp



ホームページ

20 かにだしコロッケ



かにしゅうまいの製法から転じて、しゅうまいの皮でなくパン粉をつけて揚げた、新感覚のコロッケ。一口食べれば「かにだし汁」が溢れ出す、かのにの美味しさを逃さず詰め込んだ逸品です。有明海苔とクリームの相性抜群の『のりクリームコロッケ』もおすすめ。磯の香りがお口の中で広がります。



かにだしコロッケ

主な原材料／スケソウダラすり身、かにだし、かに身
 内容量／1個
 賞味期限／冷凍販売の場合、マイナス15℃以下で保存（4ヵ月）
 希望小売価格／378円



のりクリームコロッケ

主な原材料／牛乳・たまねぎ・のり
 内容量／1個
 賞味期限／冷凍販売の場合、
 マイナス15℃以下で保存（4ヵ月）
 希望小売価格／324円

取扱店

■ オンラインストア

■ 催事出店（道の駅鹿島 等）

合同会社徳なが
 とくなが

鹿島市古枝甲 1688 門前柵屋内
 Tel 0954-63-6917 / Fax 0954-63-6917

HP <https://kashima-tokunaga.wixsite.com/kanidashi>
 Mail tokunaga@po.asunet.ne.jp



ホームページ



フェイスブック

21 ミンチ天



地元で愛されるお魚のコロケ

ピリ辛味と玉葱の甘みが絶妙な、お魚のすり身のフライです。地元では「ミンチ天」の名で老若男女を問わず愛されています。電子レンジやオーブントースターで温めると揚げたてのように味わえます。おつまみやおかずの一品、お弁当にも最適です。



ミンチ天

主な原材料／すり身、たまねぎ、パン粉、香辛料
内容量／丸天型：2枚 ハート型：6枚
賞味期限／8日（冷蔵）
希望小売価格／丸天型：259円
ハート型：248円

取扱店

- ■ 当店店頭
■ 市内スーパーマーケット
■ 道の駅鹿島 ほか

有限会社中村蒲鉾店
なかむらかまぼこてん

Mail kamaboko@wing.ocn.ne.jp

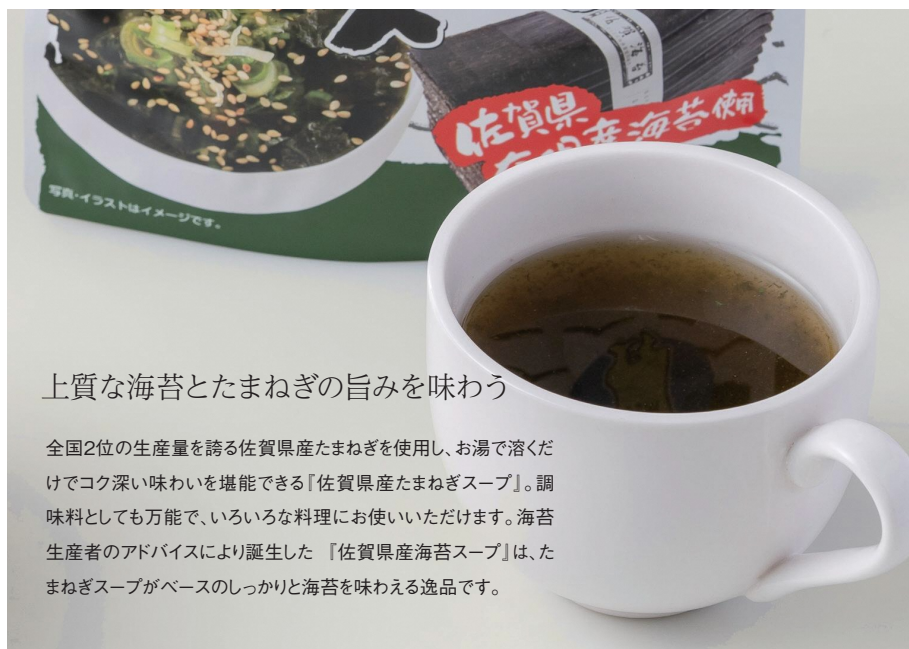
鹿島市大字高津原 3601-1

営業時間 7:30 ~ 17:00

定休日 日曜

Tel 0954-62-1161 / Fax 0954-63-1161

22 佐賀県産海苔スープ



上質な海苔とたまねぎの旨みを味わう

全国2位の生産量を誇る佐賀県産たまねぎを使用し、お湯で溶くだけでコク深い味わいを堪能できる『佐賀県産たまねぎスープ』。調味料としても万能で、いろいろな料理にお使いいただけます。海苔生産者のアドバイスにより誕生した『佐賀県産海苔スープ』は、たまねぎスープがベースのしっかりと海苔を味わえる逸品です。

佐賀県産たまねぎスープ

主な原材料／ブドウ糖、食塩、デキストリン、たまねぎ粉末

内容量／200g

賞味期限／1年

希望小売価格／648円

佐賀県産海苔スープ

主な原材料／ブドウ糖、食塩、オニオン粉末、デキストリン、焼のり（鹿島産）

内容量／67g（6.7g×10袋）

賞味期限／1年

希望小売価格／540円



取扱店

- 道の駅 鹿島
- 祐徳稲荷神社門前商店街
- 鹿島市観光物産センター（JR肥前鹿島駅内）
- Aコープララベル店

有限会社東津商店
ひがしつしょうてん

鹿島市浜町 1392-1

営業時間 8:00 ～ 17:00

定休日 土曜・日曜

Tel 0954-63-1156 / Fax 0954-62-3646

HP <https://higasitu.com>

Mail higasitu@sirius.ocn.ne.jp



ホームページ



インスタグラム

23 佐賀牛ピザ



特別な日は贅沢に

イタリアのピザ専用粉「サッコロロン」の生地を500℃の石窯で焼いた本格ピザです。肉汁溢れる佐賀牛とモッツアレラチーズを組み合わせました。ソースは佐賀産たまねぎと醤油を隠し味にしたグレービーソース。佐賀牛の美味しさをシンプルに出した贅沢な牛肉のピザです。

佐賀牛ピザ

主な原材料／小麦粉、牛肉、モッツアレラチーズ、
たまねぎ、グレービーソース、
赤ワイン、オリーブ油、
グラナパダーノ、醤油、食塩／イースト

内容量／320g

賞味期限／冷凍時3ヵ月、解凍後3日

希望小売価格／1,728円



取扱店

- 当店頭
- オンラインストア
- コムボックス佐賀駅前（佐賀市）
- 道の駅鹿島
- みち海道しるべ

ひのでや

鹿島市大字中村 825

営業時間 9:30 ~ 19:30

定休日 不定休

Tel 0954-62-2185 / Fax 0954-63-5015

HP <https://cake-hinodeya.com/>

Mail hinodeya@wind.ocn.ne.jp



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

24 まぼろしの厚揚げ



外側は香ばしく中はふわふわ
三原豆腐店人気No.1

大地の恵みをたっぷりと受け育った佐賀県産大豆「フクユタカ」を使用し、その大豆が持つ本来のうまみ・甘みを職人の技術により極限まで引き出したコクが味わえる厚揚げです。電子レンジで温めてだし醤油をかけてお召し上がりください。フライパンでカリッと焼いてポン酢や薬味等を加えるとより一層お楽しみいただけます。専用だし醤油も販売中。

まぼろしの厚揚げ

主な原材料／佐賀県産大豆、
食用植物油、凝固剤

内容量／4個
希望小売価格／450円



取扱店

- オンラインストア
- 市内スーパー
- 岩田屋(福岡市)
- 井筒屋(北九州市)
- 関東及び関西の百貨店など

有限会社三原食品
みはらしよくひん

鹿島市古枝甲 552-8
営業時間 8:00 ~ 17:00
定休日 木曜・日曜
Tel 0954-63-3038 / Fax 0954-63-3039

HP <https://co193miharatofu.com>
Mail miharasyokuhin@cpost.plala.or.jp



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

25 百年ピクルス



100年前から、100年先まで。

見た目にも楽しいポップでカラフルな、無添加製法の和風ピクルス。百年以上続く老舗漬蔵の技法を用いてひとつひとつ手作業で漬けています。九州産の旬の野菜を厳選して使用。そのまま食べても美味しく、お料理にも活用できるよう、まろやかな味に上げています。

百年ピクルス

主な原材料／米酢、天日塩、砂糖、唐辛子、
ローリエ、クローブ、胡椒

内容量／100g

賞味期限／50日（冷蔵）

希望小売価格／864円



取扱店

■ 漬蔵たぞう

■ オンラインストア

百年ピクルス
ひゃくねんびくるす

鹿島市浜町 1192

営業時間 9:00 ~ 17:00

定休日 不定休

Tel 0954-63-2601 / Fax 0954-63-2602

HP <https://100pickles.thebase.in/>
Mail 100yearspickles@gmail.com



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

26 酒粕漬けクリームチーズ



若い人にも気軽に粕漬けを楽しんでいただきたいと考案した商品。ラム酒を加えた純米酒粕に、酒粕と相性
が良いニュージーランド産クリームチーズを漬け込みました。日本酒やワインによく合います。おやつとしてもお
楽しみください。

酒粕漬けクリームチーズ

主な原材料／クリームチーズ、酒粕、
砂糖、水飴、ラム酒 等

内容量／145g

賞味期限／60日（冷蔵）

希望小売価格／648円



取扱店

■ HAMA BAR

■ ベストアメニティ（福岡市ほか）

倉崎食品

くらさきしょくひん

鹿島市浜町甲 4045

営業時間 9:00 ～ 17:00

定休日 日曜・祝日

Tel 0954-63-7305 / Fax 0954-63-7305

FB <https://m.facebook.com/kurasaki.s/>

Mail saamryon365@yahoo.co.jp



フェイスブック

27 小梅の紅梅漬



青梅で作られる佐賀県伝統の郷土漬物である紅梅漬を、食べやすいサイズの小梅でアレンジしました。自園の畑で栽培した梅・しそを原材料として、着色料・保存料不使用の無添加にこだわった自然食品。発売以来当農園の人気No.1商品で、お茶の友やスイーツとして好評をいただいております。

小梅の紅梅漬

主な原材料／梅、砂糖、しそ、塩
内容量／150g
賞味期限／2ヵ月
希望小売価格／484円

紅梅漬

主な原材料／梅、砂糖、しそ、塩
内容量／160g
賞味期限／2ヵ月
希望小売価格／484円

取扱店

- Aコープララベル店
- スーパーモリナガ鹿児島店
- 道の駅鹿児島
- 佐賀玉屋（佐賀市）
- そよかぜ館（佐賀市）ほか



小池農園漬物加工所

こいけのうえんつけものかこうしょ

鹿児島市大字音成乙 3945

営業時間 9:00 ~ 17:00

定休日 不定休

Tel 0954-62-7079 / Fax 0954-62-7079

HP <https://www.koikenouensaga.com/>

Mail koikenouen.saga@gmail.com



ホームページ

28 キクイモの酒粕漬



健康野菜キクイモが
健康食材酒粕で栄養倍增

天然インスリンといわれる「イヌリン」が多く含まれるキクイモとペプチド豊富な酒粕を贅沢に使ったお漬物です。



キクイモの酒粕漬

主な原材料／キクイモ、酒粕、砂糖、塩
内容量／150g
賞味期限／90日
希望小売価格／648円

取扱店

- 当店頭
- 道の駅鹿島
- 佐賀玉屋 (佐賀市)

漬蔵たぞう つけくら

鹿島市浜町 1192

営業時間 9:00 ~ 17:00

定休日 不定休

Tel 0954-63-2601 / Fax 0954-63-2602

29 塩米蜜



もち米のアミノ酸と
ミネラル豊富な海水塩が
ぎゅっと詰まっています

『もち米蜜』は、1822年創業の小笠原商店が代々受継いでいる製法でつくる、もち米のアミノ酸がぎゅっと詰まった甘味料です。『塩米蜜』は、更にミネラル豊富な海水塩を加えています。どちらも料理に照りをつけたり、隠し味に使ったりすると上品な味に仕上がります。ネット販売専用商品

もち米蜜

主な原材料／もち米、麦芽
内容量／200g
賞味期限／1年
希望小売価格／540円



塩米蜜

主な原材料／もち米、麦芽、塩
内容量／200g
賞味期限／1年
希望小売価格／648円



取扱店

■ Amazon (ネット販売のみ)

小笠原商店

おがさわらしょうてん

HP ameya1822.com

Mail info@ameya1822.com

鹿島市大字高津原 4364-1

営業時間 24h (ネット販売のみ)

定休日 なし

Tel 0954-62-4530 / Fax 0954-63-9081

30 有機みかんジャム



砂糖だけの甘みに頼らない
「みかん」を感じるジャム

ジュースのために搾った後の皮等を有効活用できないかと試行錯誤を重ねました。酸味が少なく、しっかりと甘さがあり、なにより「みかん」を感じられる商品です。オーガニックシュガーを使用し有機JAS認証を取得。パンやヨーグルト、アイスクリーム等に添えてお楽しみください。



有機レモン生石けん

主な原材料／水、カリ含石鹼素地、グラニュー糖、グリセリン、エタノール、オリーブオイル、有機レモン果/皮（国産）、セサミオイル 等

内容量／100ml

希望小売価格／3,300円



有機みかんジャム

主な原材料／有機温州みかん、有機砂糖、有機オレンジ

内容量／140g

賞味期限／1年

希望小売価格／810円

取扱店

- オンラインストア
- 道の駅鹿島みち
- 海道しるべ ほか

佐藤農場株式会社
さとうのうじょう

鹿島市大字飯田乙 3574

営業時間 8:00 ～ 17:00

定休日 日曜

Tel 0954-62-8334 / Fax 0954-62-8633

HP <https://mikan-satou.jp/>

Mail sato623@po.asunet.ne.jp



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

31 RICOTOMATO完熟トマトのソース



RICOTOMATO完熟トマトのジュース

主な原材料／トマト

内容量／200ml、500ml

賞味期限／6ヵ月

希望小売価格／540円(200ml)、1,296円(500ml)



RICOTOMATO完熟トマトのソース

主な原材料／トマト、玉ねぎ、砂糖、醸造酢、食塩、にんにく、こしょう、赤唐辛子

内容量／250g

賞味期限／6ヵ月

希望小売価格／1,080円



取扱店

- オンラインストア
みち
- 海道しるべ
- ハミルトン宇礼志野(嬉野市)

たにぐちファーム
たにぐちふあーむ

鹿島市大字重ノ木甲 82

営業時間 9:00 ~ 17:00

定休日 日曜・祝日

Tel 080-6476-6834 / Fax 0954-62-6751

HP <https://www.taniguchifarm.jp/>

Mail info@taniguchifarm.jp



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

32 七浦地元 れもんジュレ せれぶ

地元七浦地区で育った国産レモンを
贅沢に使用した爽やかなジュレです。



鹿島市七浦地区で収穫された国産レモンを、果汁だけでなく果皮まで余すことなく使用し、爽快なレモンの香りと、カツオと昆布の出汁がきいた奥深くて透き通った味のドレッシングに仕上げました。サラダはもちろん、牡蠣や白身魚との相性もベスト！ 様々なお料理の隠し味やアクセントにもお使いいただける万能調味料をぜひお試しください。

七浦地元 れもんジュレ せれぶ

主な原材料／味醂、酒、砂糖、だし汁（昆布・鰹節）、
レモン果汁、塩レモン、酢 等

内容量／200ml

賞味期限／6ヵ月

希望小売価格／500円



取扱店

■ 道の駅鹿島
みち
■ 海道しるべ

道の駅鹿島

みちのえきかしま

鹿島市大字音成甲 4427-6

営業時間 9:00 ~ 18:00

定休日 1月1~2日・7月第2水曜

Tel 0954-63-1768 / Fax 0954-63-1788

HP <http://michinoekikashima.jp>

Mail nanaura@sage.ocn.ne.jp



ホームページ



インスタグラム

33 合わせみそ



原料は全て国産、受け継いできた製法、こうじが身礎(ミノ)の思いでつくった無添加みそです。アルコール添加や加熱殺菌をせず、こうじ・大豆・海水塩だけで仕込む素朴さ、まろやかさが自慢です。菌が生きていますので熟れが進んでまいります。お好みの色かげんで冷蔵いただくとご貴家にとっての「旬」の状態が続きます。

合わせみそ

主な原材料／米、大麦、大豆、海水塩

内容量／750g

賞味期限／約6ヵ月

希望小売価格／500円



取扱店

- 当店頭
- 道の駅鹿島
- ナチュル

山口こうじ屋
やまぐちこうじや

Mail yamako2948@ab.auone-net.jp

鹿島市大字高津原 656-1

営業時間 9:00 ~ 19:00

定休日 日曜

Tel 0954-62-2948 / Fax 0954-62-2955



Instagram

34 佐賀海苔 推等級 焼のり30枚



なかなか出回らない
極上の佐賀海苔

佐賀海苔独自の等級である「推等級」は、佐賀県有明海漁協が設けた評価基準（摘み取り時期・味・色艶など）をクリアしたもののだけに与えられます。その推等級の中でも最高峰の「味推等級」を使用した、とても希少な商品です。高級感のある桐箱入り仕様となっております。

佐賀海苔 推等級 焼のり30枚

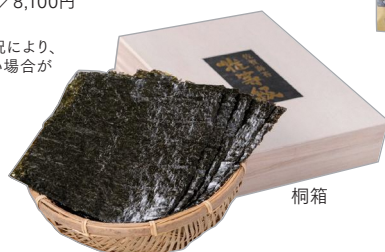
主な原材料／乾のり

内容量／板のり30枚（全形10枚×3）

賞味期限／約半年

希望小売価格／8,100円

※生産等の状況により、
販売できない場合がございます。



桐箱



内袋



包装紙

※パッケージ等のデザインは
変更になる場合がございます。

取扱店

■ 弊社ショップ

■ オンラインストア ほか

有限会社不知火海苔
しらぬいのり

鹿島市大字音成 670-1

営業時間 9:00 ~ 17:00

定休日 土曜・日曜・祝日

Tel 0954-62-8140 / Fax 0954-62-8392

HP <https://shiranuinori.co.jp>

Mail info@shiranuinori.co.jp



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

35 ビタミン新鮮米



おいしいお米で健康づくり

粒が大きくつやが良い、もっちり食感、甘み・香りがよい、時間がたってもおいしいなどが「さがびより」の特徴です。自然豊かな鹿島平野と多良岳山系からの水で作られた食味の良い「鹿島産さがびより」に、弊社独自のビタミン補給米をブレンド。6種類のビタミンと鉄分をおいしく補給できる、精米したての新鮮なお米です。

ビタミン新鮮米

主な原材料／米（鹿島産さがびより）、強化米
内容量／1kg/1袋
賞味期限／1ヵ月
希望小売価格／1,500円



取扱店

■ 弊社店頭

肥前米穀株式会社

ひぜんべいこく

Mail hizen-b@po.asunet.ne.jp

鹿島市大字高津原 4081

営業時間 9:00 ~ 17:00

定休日 土曜・日曜・祝日

Tel 0954-62-2246 / Fax 0954-62-2248



Instagram

36 多良岳山系の水



佐賀県と長崎県の県境に位置する多良岳山系の自然に育まれた天然水を地下深くから採水し、ボトルに詰めました。自然のおいしさを安心して味わっていただけるナチュラルウォーターです。

多良岳山系の水

主な原材料／水（深井戸水）

内容量／500ml

賞味期限／2年

希望小売価格／113円



取扱店

- ■ Aコープララベル店
■ サンレイ自動販売機

株式会社ジェイエビバレッジ佐賀
ジェイエビバレッジさが

鹿島市浜町 1020

営業時間 8:30 ～ 17:00

定休日 土曜・日曜・祝日

Tel 0954-69-8230 / Fax 0954-69-8225

HP <https://ja-beveragesaga.co.jp>

Mail sanrei28@saga-ja.jp



ホームページ

37 ㊦ まるなのみかんジュース



みかん農家が手掛ける『まるなのみかんジュース』は厳選した完熟みかんの果実だけをしばった無添加100%の贅沢なストレートジュースです。

まるなのみかんジュース

主な原材料／みかん

内容量／みかんジュース：200ml

はるかジュース：200ml

なつみジュース：200ml

賞味期限／1年

希望小売価格／みかんジュース：300円

はるかジュース：350円

なつみジュース：380円



取扱店

- Aコープララベル店
- 北鹿島直売所大地
- 道の駅鹿島 ほか

まるな柑橘園

まるなかんきつえん

鹿島市大字飯田乙 2701-18

定休日 不定休

Tel 自宅 0954-62-8551 / Fax 0954-62-8551

38 純米吟醸 幸姫 DEAR MY PRINCESS



契約栽培による佐賀県産山田錦を100%使用した純米吟醸。冬の一番寒い時期に徹底した原料処理、品温管理で醸したお酒です。果実のような香りとやや甘口な味わいが特徴となっており、海外の方にも好評です。肉料理やチーズの他、脂の乗った刺し身等との相性が抜群。

2020年 全米日本酒観評会金賞受賞
2022年 パリKURAマスターコンテスト金賞受賞
2023年 ロンドンインターナショナルワインチャレンジ
ブロンズメダル受賞

純米吟醸 幸姫 DEAR MY PRINCESS

主な原材料／米（国産）、米麴（国産米）
精米歩合／50%
内容量／720ml
希望小売価格／2,400円



取扱店

- 弊社店頭
- オンラインストア
- 市内酒店
- 海外（香港、フランス）

幸姫酒造株式会社
さちめしゅぞう

HP <http://www.sachihime.co.jp>
Mail sachi-2@po.asunet.ne.jp

鹿島市古枝甲 599
営業時間 9:00 ~ 16:00
定休日 1月1日 ~ 1月3日
Tel 0954-63-3708 / Fax 0954-63-3709

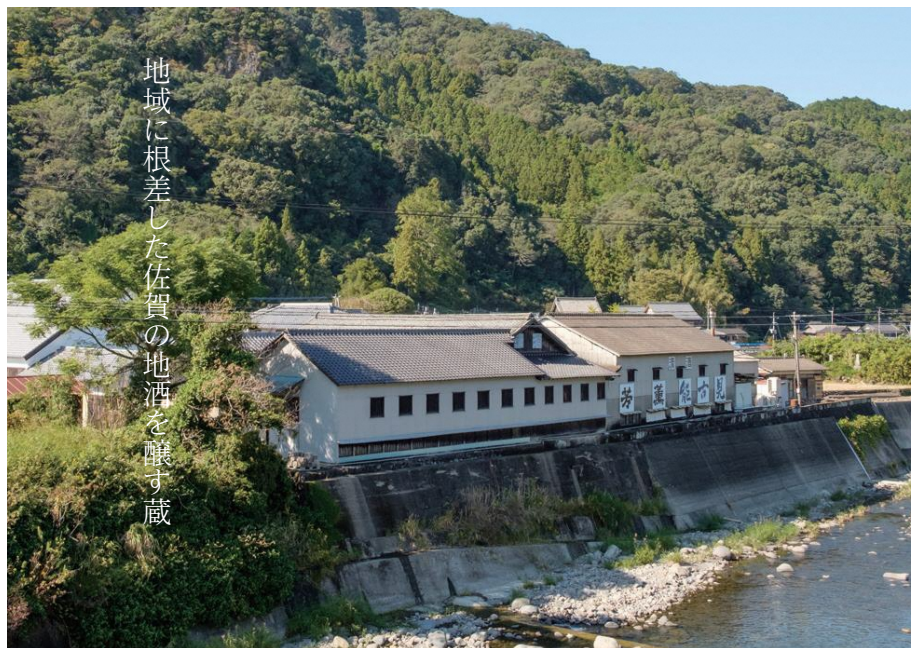


ホームページ



Instagram

39 能古見 純米吟醸



地域に根差した佐賀の地酒を醸す蔵

当社の看板商品。現八代目当主が能古見ブランドを立ち上げた当初からの人気商品です。果実のような香り、甘みや旨味が楽しめるお酒です。

能古見 純米吟醸

主な原材料／山田錦
精米歩合／55%
内容量／720ml
希望小売価格／1,980円



取扱店

■ 弊社へお問い合わせください

有限会社馬場酒造場
ばばしゅぞうじょう

鹿島市大字三河内乙 1365
営業時間 8:00 ~ 17:00
定休日 土曜・日曜・祝日・夏期及び年末年始
Tel 0954-63-3888 / Fax 0954-63-3889

HP <https://www.nogomi.co.jp/>
Mail info@nogomi.co.jp



ホームページ



Instagram

40 手造り純米酒 光武



麴米に佐賀県産山田錦、掛米は佐賀県産米を使用し、共に50%まで精米して仕込んだ「手造り純米光武」は、大吟醸酒と同様の手間をかけた、米の旨味が凝縮された芳醇な純米酒です。『赤鳥居』は、5種類のボタニカル原料を使用した、爽やかな柑橘の香りとほのかな杉の香りをお楽しみいただけるジャパニーズジンです。

合言葉は「伝統の中からの革新」
新しいファンを開拓し続ける

手造り純米酒 光武

主な原材料／米、米麹
精米歩合／50%
内容量／720ml
希望小売価格／1,485円



赤鳥居オリジナル

主な原材料／醸造アルコール、ジュニパーベリー
オレンジピール 等
内容量／700ml
希望小売価格／2,310円

取扱店

- 観光酒蔵肥前屋
- オンラインストア
- 市内酒店
- 市内スーパー ほか

合資会社光武酒造場(観光酒蔵 肥前屋)
みつたけしゅぞうじょう(かんこうさかぐらひぜんや)

HP <https://www.hizennya.com/>
Mail hizennya_kanko@kinpa.jp

鹿島市浜町乙 2761-2

営業時間 9:30 ~ 17:00

定休日 不定休

Tel 0954-63-2468 / Fax 0954-63-2489



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

41 肥前蔵心 純米大吟醸 権右衛門

至高の純米大吟醸



佐賀県産の酒米「山田錦」を高度に精米し、低温でじっくりと発酵させた純米大吟醸酒です。なめらかで雑味のない甘口の味わいは非常に高い評価を得ており、地元だけでなく日本全国や海外にも数多くのファンを抱える人気商品です。

ひぜんくらごころ ごんえもん
肥前蔵心 純米大吟醸 権右衛門

主な原材料／米、米麴
精米歩合／38%
内容量／720ml
希望小売価格／4,400円



取扱店

-
- 弊社店頭
 - オンラインストア
 - ありあけ酒店
 - 矢野酒店
 - 小楠酒店
 - 全国の特約店

矢野酒造株式会社
やのしゅぞう

HP <https://yanoshuzou.jp>
Mail yanosake@mocha.ocn.ne.jp

鹿島市大字高津原 3903-1
営業時間 9:00 ~ 17:00
定休日 日曜(土曜臨時休業有)
Tel 0954-63-2008 / Fax 0954-63-2363



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

42 鹿島錦

伝統が織りなす、
艶やかな美の結晶



たていと 経糸に上質な金銀漆の箔紙、よこいと 緯糸に色とりどりの本絹糸を使った手織りの工芸品。絢爛豪華な大作から上品な小物まで、その織細さ優美さから日本手芸の極致と称賛されています。その歴史は江戸時代、鹿島鍋島藩第9代藩主夫人が天井の網代模様から着想し、側近が印籠を作り差し出したのが始まりと言われています。



名刺入れ

希望小売価格：15,000円～

このほか、ブローチ等アクセサリ（3,000円～）
印鑑入れ（5,000円～）等もごございます。

手提げバッグ

希望小売価格：150,000円～



取扱店

- 祐徳博物館
- 鹿島市観光物産センター（JR肥前鹿島駅内）
- 大正屋（嬉野市）

鹿島錦保存会

かしまにしきほぞんかい

鹿島市古枝乙 1686 祐徳博物館内

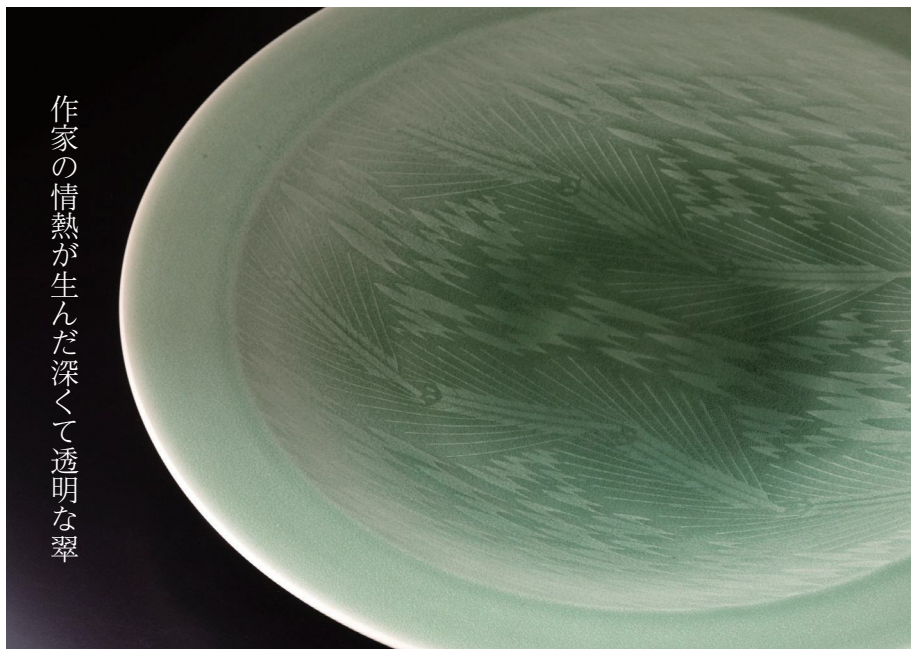
営業時間 9:00 ～ 17:30

定休日 無休

Tel 0954-62-2151 / Fax 0954-62-2153

43 陶磁器 青磁

作家の情熱が生んだ深く透明な翠



約千年前の中国宋時代の青磁を手本に独自の翠の青磁を追求し、文様などの工夫を凝らした作品を制作しています。ギャラリーには「翠青磁」「砧青磁」「白釉」など大物から小物まで展示。生活の場を彩る花器や茶器から日常使いの酒器、お皿、お茶碗、コーヒー碗などの食器までございます。

青磁 食器

希望小売価格／
 コーヒーカップ：12,000円～
 ソーサ：8,000円～

翠青磁草花文花器

幅15cm、高さ21cm
 希望小売価格／110,000円



取扱店

■ 当窯ギャラリー

日本工芸会正会員 熊本義泰窯
 くまもとよしひろかま

HP <http://kumayosihirokama.art.coocan.jp/>
 Mail kumayos@nifty.com

鹿児島市浜町甲 4050-3
 営業時間 10:00 ～ 17:00 (要確認)
 定休日 不定休
 Tel 0954-63-2029 / Fax 0954-63-2029



ホームページ

44 浮立面



佐賀伝統の鬼の面

面浮立は佐賀の人なら一度は見たことのある伝承芸能で、そのときに被る浮立面は魔除けとして一家に一つ飾られるような工芸品です。白木彫りは県木である楠^{クス}の木を使用し、木目の美しさ・木の香り等、自然の恵みと伝承芸能「和」を合体させています。

浮立面

希望小売価格／お問い合わせください



【雌】

【雄】

取扱店

■ 弊工房

木彫工房 杉彫
すぎちよう

鹿島市古枝甲 1221-1

営業時間 8:00 ~ 18:00

定休日 不定休

Tel 0954-62-9574 / Fax 0954-62-9098

HP <https://www.sugicho.com/>

Mail keiun@sugicho.com



ホームページ



フェイスブック



インスタグラム

45 浮立面



雄は口を閉じ禍を招き入れず、
雌は口から幸福を呼び込む。
強く優しい鹿島の鬼。

鹿島市に古くから伝わる伝承芸能「面浮立」で扱われる鬼の面です。木目の美しさをそのまま生かした「白木仕上げ」と、漆の鮮やかさを生かした「漆仕上げ」があります。装飾用に使うクスノキに含まれる樟脳の良い香りは心を癒してくれます。弊工房では全てが手彫りで、一彫り一彫り魂を込めて制作しています。



浮立面

希望小売価格／お問い合わせください

取扱店

■ 弊工房

■ sagair(九州佐賀国際空港)

中原恵峰工房

なかはらけいほうこうぼう

鹿島市大字高津原 3480-4

営業時間 8:30 ~ 17:30

定休日 日曜

Tel 0954-62-0872 / Fax 0954-62-0879

HP <https://keihokohbo.amebaownd.com/>

Mail keihokohbo@gmail.com



ホームページ



Instagram

46 のごみ人形



ころんと愛らしい、
職人手づくりの土鈴。

郷土の風物や干支をモチーフにした素朴な郷土玩具。戦後の荒んだ世の中に心の潤いを求めて作りはじめた人形は、今日まで魔除けや開運の人形として親しまれています。年賀切手のデザインとして、昭和38年 うさぎ鈴、平成3年 ひつじ鈴、平成26年 稲荷駒と、3度採用されています。

十二支鈴、稲荷駒

主な原材料／土、顔料、ニカワ、竹の皮、いぐさ

希望小売価格／

十二支鈴 小(6cm) 1,490円、大(11cm) 2,750円
稲荷駒 特小(5cm) 2,530円～大(11cm) 3,850円

取扱店

- 祐徳稲荷神社門前商店街
- 祐徳博物館
- 鹿島市観光物産センター(JR肥前鹿島駅内) ほか



のごみ人形工房

のごみにんぎょうこうぼう

鹿島市大字山浦甲 1524

営業時間 8:00 ～ 17:00

定休日 土曜・日曜・祝日

Tel 0954-63-4085 / Fax 0954-63-4086

HP <https://www.nogominingyo.com/>



ホームページ



インスタグラム

#観光 #名所 #イベント

・ ・ ・

鹿島の見どころ、寄りどころ。



祐徳稲荷神社

ゆうとくいなりじんじや

佐賀県随一のパワースポット

日本三大稲荷のひとつに数えられ、年間300万人もの参拝客で賑わっています。創建は江戸時代の1687年で、商売繁盛・家運繁栄などのご利益で知られます。総漆塗り極彩色の壮麗な社殿は、鎮西日光とも称されます。

有明海を遊び尽くす！

有明海は約6mになる日本一の干満の差を誇り、日本最大の干潟が広がる生き物の宝庫。「道の駅鹿島」には更衣室や温水シャワーも完備、目の前に広がる広大な干潟に入り、泥んこになって遊ぶことができます。また、「鹿島市干潟交流館」では、有明海特有の生態系を観察できるミニ水族館や干潟水槽、直接手で触れ合えるタッチプールがあります。



有明海

ありあけかい



肥前浜宿

ひぜんはましゅく

歴史と風情あるまちなみを ぶらり散策

有明海に臨む浜川河口の町として栄え、江戸時代は長崎街道多良往還(多良海道)の宿場町として豊かな町並みがつくられました。

二つの重要伝統的建造物群保存地区で形成されており、それぞれ特徴のある町並みを散策できます。

鹿島酒蔵ツーリズム®

鹿島市は古くから日本酒造りが盛んな土地柄で、現在も5軒の造り酒屋があります。鹿島の酒は「濃醇旨口」。しっかりとした味が口の中に広がるのが特徴です。日本酒世界一になるなど、国内外で高い評価を得ています。

鹿島酒蔵ツーリズムは酒蔵をめぐりながら、その土地ならではの食や文化、歴史を楽しむ旅のスタイルです。



＼ 春のイベント /

観光に関する問合せ先

鹿島市産業部商工観光課 TEL 0954-63-3412 / 一般社団法人鹿島市観光協会 TEL0954-62-3942



浜地区 拡大図



市街地 拡大図



掲載事業者一覧

- 1 赤門堂 兄弟ぼうろ (奴黒兵衛, 奴白兵衛)
- 2 一ノ瀬飴屋 藤円おこし
- 3 井手商店 生姜せんべい
- 4 鹿島まんじゅう喰房 酒まんじゅう
- 5 新油屋 稲荷ようかん
- 6 八犬伝総本家 チョコチップ丸ぼうろ
- 7 丸城屋羊羹本舗 特上切羊羹
- 8 安富清月堂 鬼面もなか
- 9 安富餅屋 肥前浜宿ケーランひだりむね
- 10 吉田松月堂 巻ようかん

和菓子

-
- 11 Pâtisserie そら色の花 さがんルビーまどれーぬ
 - 12 たまご家 鹿島店 たまごたっプリン
 - 13 洋菓子工房 ピュイ・ダムール ふんわりチーズケーキ
 - 14 LA VIE EST D'OR 太陽シュー

洋菓子

-
- 15 株式会社塚島ファーム STELLAジェラート
 - 16 お食事処 のみの郷 はるかソフトクリーム

冷菓

-
- 17 株式会社エヌケーフーズ 牛肉サイコロステーキ (成型肉)
 - 18 株式会社カネワ 中村蒲鉾店 すば巻
 - 19 川田食品 丸干しむつごろう
 - 20 合同会社徳なが かにだしコロッケ
 - 21 有限会社中村蒲鉾店 ミンチ天
 - 22 有限会社東津商店 佐賀県産海苔スープ
 - 23 ひのでや 佐賀牛ピザ
 - 24 有限会社三原食品 まぼろしの厚揚げ

惣菜

- 25 百年ピクルス 百年ピクルス
 26 倉崎食品 酒粕漬けクリームチーズ
 27 小池農園漬物加工所 小梅の紅梅漬
 28 漬蔵たぞう キクイモの酒粕漬

漬
物

- 29 小笠原商店 塩米蜜
 30 佐藤農場株式会社 有機みかんジャム
 31 たにぐちファーム RICOTOMATO完熟トマトのソース
 32 道の駅鹿島 七浦地元 れもんジュレ せれぶ
 33 山口こうじ屋 合わせみそ

調
味
料

- 34 有限会社不知火海苔 佐賀海苔 推等級 焼のり30枚
 35 肥前米穀株式会社 ビタミン新鮮米

海
苔・
米

- 36 株式会社ジェイエイビバレッジ佐賀 多良岳山系の水
 37 まるな柑橘園 まるなのみかんジュース

飲
料

- 38 幸姫酒造株式会社 純米吟醸 幸姫 DEAR MY PRINCESS
 39 有限会社馬場酒造場 能古見 純米吟醸
 40 合資会社光武酒造場（観光酒蔵 肥前屋） 手造り純米酒 光武
 41 矢野酒造株式会社 肥前蔵心 純米大吟醸 権右衛門

日
本
酒

- 42 鹿島錦保存会 鹿島錦
 43 熊本義泰窯 陶磁器 青磁
 44 木彫工房 杉彫 浮立面
 45 中原恵峰工房 浮立面
 46 のごみ人形工房 のごみ人形

工
芸
品