

残暑お見舞い申し上げます

立秋とは名ばかりの猛暑が続きますが、いかがお過ごしでしょうか。しっかり食べて、休んで、毎日を元気に過ごしたいものです。今回も海道しるべ通信では館内情報、その他関連情報をお届けします。



冷凍ショーケース登場

7月末、海道しるべ館内に冷凍ショーケースを設置しました。これまで、冷凍商品はレジスペース内の冷凍庫に置いていたため、お買い上げの際は、スタッフが商品を取ってお客さまにお渡ししていました。冷凍ショーケースの登場により、お客さまが直接商品を見てお買い求めいただくことが可能となりました！夏にぴったりのひんやり商品を揃えてお待ちしております。



季節の商品



混ぜて楽しい飲んでおいしい“日本初の国産品種レモン”でつくる皮入りシロップと炭酸をセット販売。スカッシュ用のカップ付き。
◀岡屋Farm&ily
『レモンシロップスカッシュ』



搾りたて生乳使用、卵不使用、着色料・保存料不使用の優しい味。5種の味...ミルク、きな粉、抹茶、いちご（鹿島産）、チョコレート
◀塚島ファーム
『ステラジェラート』



暑い夏、時短調理に一役買う完熟トマトの“無添加”万能ソース。お家でラクして絶品料理を！菱江隆氏監修（元日本大使館料理長）
◀たにぐちファーム
『完熟トマトのソース』



有機栽培早生みかんを冷凍で有機栽培ひとすじ30年のこだわりみかん。半解凍状態でしっかりした食味が楽しめる冷凍みかん。
◀佐藤農場
『佐藤さんちの冷凍みかん』

イベント情報

『コロナに負けるな！祐徳支縁市』

市内業者出店の即売会が開催されます。海道しるべも出店します！ぜひお越しください。



会場内
感染症対策
実施

日時：令和2年8月29日（土）10:00～16:00

会場：祐徳稲荷神社（参集殿）

出店者：農協、漁協、観光協会、光武酒造場、峰松酒造場、千菜市、田雑商店、川田食品、まんじゅう喰房、atelier shop iro、東津商店、ひのでや

『漬物屋さんのぬか床づくり教室』※要申込

昔ながらの製法にこだわった、ぬか床づくり教室を開催します。作ったぬか床はおうちでの漬物づくりにお使いいただけます。

日時：令和2年9月13日（日）13:00～15:00

会場：海道しるべ（加工室）

対象：市内在住、または市内に勤務する人

参加費：1人500円

定員：先着10名

内容：座学「漬物づくりとは」
体験「ぬか床づくり」
試食「鹿島市産野菜の漬物」

講師：（有）田雑商店 田雑 継市郎氏

※お申込みは、海道しるべまでお電話ください。



ぬか漬け
試食あり

お問合せ先

鹿島市産業活性化施設「海道しるべ」

TEL: (0954) 63-8060 FAX: (0954) 63-8061

開館日時

9:00～17:00

火 水 木 金 土 日 + 祝

休館日

月 + 祝 の翌日

※月曜祝日の場合は開館・翌日休館
年末年始（12/29～1/3）

最新情報
はコチラ

Facebook



@michishirube638060

施設使用料（1時間当たり）

区分	使用料 （下段：設置目的外使用料）		冷暖房 使用料
	鹿島市・ 太良町の方	左記以外の方	
大会議室	100円 (1,010円)	200円 (2,030円)	100円
小会議室	100円 (1,010円)	200円 (2,030円)	
加工室	200円 (2,030円)	400円 (4,070円)	

* 駐車場を含む全館貸切イベント可（飲酒不可）