

**あけましておめでとうございます！**

2025年が皆さまにとって明るく希望に溢れる1年となりますように・・・  
本年もどうぞよろしくお願いたします。  
今回の海道しるべ通信は、イベント、販売商品についてお届けします。



**花おはぎ作り教室を開催しました！**

12月14日（土）「華あん寿」林さんを講師にお招きし花おはぎ作りを教えてくださいました。  
やさしい甘さの白あんに天然の野菜パウダーで着色したあんで椿を絞り、皆さん集中しながらも、「わーきれい、食べるのがもったいない、楽しい」と歓声と笑い声で賑やかで大満足の教室となりました。  
赤色はピーツ、黄色はかぼちゃ、緑色は抹茶で着色され、野菜パウダーは海道しるべの機械を使用して作れることも紹介しました。



**季節の商品**



**黒糖生姜湯**

赤門堂

鹿島産の風味豊かな生姜を乾燥粉末に沖縄黒糖と合わせた商品です、お湯を注げば手軽に体温まるホットドリンクが完成します。



**ホットレモン**

岡屋 Farm&ily

添加物等を使用せず、鹿島産レモン「宝紹寿」と国産はちみつで仕上げたシロップに、お湯を注いで心も体もほっと温まる商品です。



**ソイデチョコ**

ジェイエビバレッジ佐賀

国内有数の大豆産地の佐賀県で育った深い甘みの「フクユタカ」で作ったお豆腐をチョコレートに練りこんだ製品です。贈り物やバレンタインデーにいかがでしょうか。

**新商品**

**海苔ラボ 松栄丸**

**『海苔ごまサブレ』**

佐賀海苔とゴマがたっぷりの無添加でヘルシーなサブレです。一度食べたらくせになる味わいです。



**『海苔キャンディー』**

有明海の恵みを授かった海苔をふんだんに使用したミネラルたっぷりのキャンディーです。

**『イン海苔ちゃん』**

有明海で採れた海苔をフレークにした商品です。色々な料理のトッピングに相性抜群の商品です。



**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**

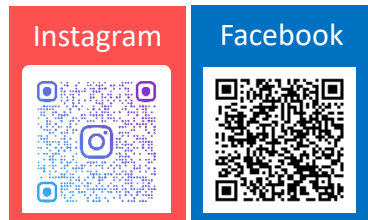
9:00~17:00  
火 水 木 金 土 日 + 祝

[最新情報はこちら](#)

**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)



KASHIMA\_MICHISHIRUBE @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)