

みち 海道しるべ通信

vol.14

あっという間に年の瀬ですね...

2025年もあと2週間余り。年の瀬を迎える、慌しい時期となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。体調管理にお気をつけて、健やかにお過ごしください。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。

最近の
ヤギさんは
芋づるを
むしゃむしゃ
食べています



アップルパイ作り教室開催しました！

1月9日（日）に海道しるべ調理室にて「アップルパイ作り教室」を開催しました。講師にひのでや中島さんをお招きし、パイ生地、りんごコンポートの作り方を教えていただきました。焼きたては格別で美味しいと皆さん嬉しそうに試食されていました。



食を通じた情報発信セミナー開催しました！

12月3日（水）に海道しるべ会議室にて佐賀県よろず支援拠点から吉永先生、徳永先生を講師にお招きし、食品事業に関心がある方・取り組んでいる方向けにセミナーを開催しました。販売の為の食品表示の基本、インスタグラムでの情報発信について講座をしていただき、最後には色々な質問が出て、有意義な時間となりました。



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「宝韶寿」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

ジェイエイビバレッジ佐賀

国内有数の大豆腐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。

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)

新商品

田雜商店 漬物 3種

佐賀の銘酒「東一」、「鍋島」の酒粕が使用された「たまねぎ」、「きくいも」の酒粕漬け、そして田雜商店特製の味噌床で漬けられた「なすの味噌漬け」です！余った漬床はお肉やお魚を漬けたり、お料理に活用することで、ご家庭の味をワンランク上の美味しいさに！



ピュイ・ダムール ブッセ

ふんわり焼き上げたやさしい甘さの生地で、バタークリームとフルーツジャムがサンドされています。

「はにかみデコポン」と「ときめきいちご」の2つの味が5個入ったセットです。



岡屋 Fam &ily ドライみかん



多良岳で太陽の光と有明海の潮風を受け、美味しく実った小さめのみかんの皮を丁寧にむき、半分にカットして、遠赤外線乾燥機で乾燥させた贅沢なドライみかんです。旨味がギュッと濃縮されて食べ応えがあり、おやつにピッタリです。

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 100円
	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)	
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）