

**日に日に暖かくなってきました**

2026年もあっという間に3月を迎えましたね。春の訪れが待ち遠しい今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか。今年最初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。



ヤギさんたちは元気で

**アップルパイ作り教室2回目開催しました！**

2月18日（日）に海道しるべ調理室にて「アップルパイ作り教室」2回目を開催しました。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。サクサクのパイが出来上がりました。



**キムチ作り教室開催しました！**

2月19日（木）TizuKimchi諸上さんを講師にお招きし、海道しるべ調理室で「白菜キムチ作り教室」を開催しました。白菜の選び方、塩漬けの仕方、ヤンニョムの作り方など丁寧に分かりやすく教えていただきました。



**新商品<ジェイエイビレッジ佐賀>**



**ミチルン**

佐賀のソウルドリンク「みかん&パイナップル」をベースに100%果汁で仕上げました。まったり贅沢な飲みごちと、さわやかなあと口で、チルタイムをお過ごしください。



**いちごさんシロップ**

佐賀県のブランドいちごでもある「いちごさん」を濃縮果汁シロップに加工しました。牛乳や炭酸水で割ったり、アイスやヨーグルトもトッピングにもおすすめです。



**ちかっとみかん**

佐賀県産温州ミカンを使用した「天然果汁10%」のみかんジュースです。「ちかっと」は佐賀弁で「少し」「ちょこっと」の意味です。こいうまかけん、ちかっと飲んでみてん！（これおいしいから少し飲んでみて）



**みかん100**

佐賀県産温州ミカンのみを使用した「天然果汁100%」のみかん果汁です。自然でコクのある風味豊かな味わいです。ぜひお試しください。

**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

**加工研究室 <大人気の機械>**

**人気NO.1**



**遠赤外線乾燥機**

電気ヒーターで温めた温風を乾燥機内に循環させ、食材の水分を飛ばして乾燥させる機械です。1回で原料約10kgの乾燥ができます。最高温度は90℃で段数は20段あります。

**人気NO.2**



**ハイスピードミル**

超高速回転する粉碎刃で乾燥した原料を粉碎します。金づちで割れる原料全般が微粉碎可能です。1回で3kg程度の粉碎が出来ます。粉碎後の細かさは50μm~100μmです。  
※素材により異なります。

**イベント情報**

**海道しるべも鹿島おまつり市に出店します。**

鹿島酒蔵ツーリズム2026と同時開催！  
日時：2026年3月28日(土)、29日(日) 10:00~16:00  
会場：肥前鹿島駅前ひろばのたね（祐徳ビル跡地）  
ぜひ、遊びにきてください。



**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）