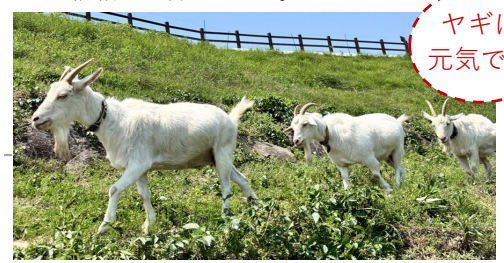
鹿島市産業活性化施設

海道（みち）しるべ通信

令和８年７月20日発行

vol.16

梅雨が明け、いよいよ夏本番の暑さとなってきましたね。皆様体調など崩されていませんでしょうか。
今回の海道しるべ通信では、イベント開催の様子、暑い日にほしくなる冷たいアイス、ジュースの紹介、今後のイベント情報をお届けします。



ヤギは元気です

市内商店さんを講師に招いた教室！第1弾「アップルパイ作り教室」

５月２３日(土)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。講師にひのでやさんをお招きし、パイ生地、りんごのソテーの作り方などを丁寧に教えていただきプロ直伝の美味しいアップルパイが出来上がりました。ご参加ありがとうございました。

市内商店さんを講師に招いた教室！第2弾「オリジナルミンチ天バーガー作り教室」

６月１３日(土)に海道しるべ調理室にて、ミンチ天バーガー作り教室を開催しました。講師に中村蒲鉾店さんをお招きし、人気のミンチ天を手作りし、具材を挟んでオリジナルハンバーガーを作りました。出来立てはまた格別の味でみなさん喜ばれていました。ご参加ありがとうございました。

冷たい商品あります！涼みに来ませんか♪

『ステラ』

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。他では味わえない贅沢なジェラートです。

『台湾風かき氷』

ふわふわ食感の台湾風かき氷に、練乳ソースと鹿島産のブルーベリー・いちごさんが贅沢に使用されたかき氷です。

『くずバー』

始めはシャリっとした食感から少し溶けてくるとぷるんっとした食感を楽しめます。味は桃、いちご、キウイ、マンゴーの４種。

『レモンスカッシュ』

原料は国産レモン『宝韶寿』と国産はちみつで仕上げた本格レモンシロップを炭酸水で割ったさわやかな味のレモンスカッシュです。

『ミチルン』

佐賀のソウルドリンク「みかん&パイン」をベースに作られた100%果汁のスムージーです
贅沢な飲み心地と爽やかなあと口でチルタイムをお楽しみください。

新商品の紹介

『不知火シロップ』

鹿島産不知火の美味しいところだけを贅沢に搾り、つぶつぶの果肉と不知火の濃厚な甘み、爽やかな酸味が味わえる大容量のシロップです。
炭酸水で割ったり、お料理にも使えます。また、保存料不使用ですので安心してお召し上がりいただけます。

海道しるべでは定期的にイベントを開催しています！
詳細は、海道しるべ公式SNS（Instagram、Facebook）市民図書館、エイブル、かたらいに配布しているチラシをご覧ください。ご参加お待ちしております。

〇8/29（土）『親子で挑戦！
手作り豆腐＆おからナゲットフルーツ豆腐白玉作り教室』
募集期間：8/4（火）～8/18（火）

〇9/12（土）『シュークリーム作り教室』
募集期間：9/2（水）～　9/9（水）

Hi no de ya

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）

最新情報はこちら
Instagra　Facebook
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）