



重点「道の駅」

道の駅鹿島

4月号

千菜市 だより

2019年4月1日 / 発行元: 株式会社七浦

鹿島市内新聞折込・道の駅、鹿島市内各所配布

〒849-1323 鹿島市大字音成甲 4427-6

TEL 0954-63-1768(代) FAX 63-1788

URL: <http://mitinoekikashima.jp/> Twitter: @gatanyan



第27回

～あなたも人間むつごろうになってみませんか?～

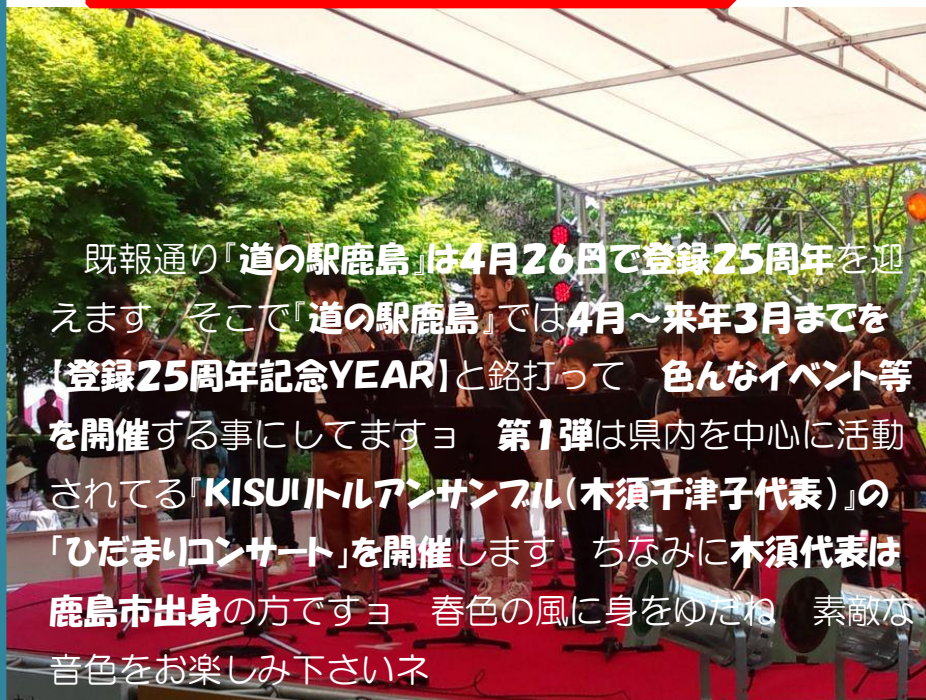
『第27回がた開き』開催決定!!



全国いや全世界の干潟ファンの皆さん お待たせしました
今年も愈々干潟のシーズンがやって来ましたヨ という事で
今年も賑々しく「第27回がた開き」を4月13日に開催します
今年には公募で選ばれた皆さんによる「潟入り初め式」でスタート
しますヨ 今年には小・中・高の生徒さんの修学旅行を始め
「ソニビランドサガ」の視聴者からの予約が多数あり 昨年の
実績を上回る勢いで人間むつごろうが量産される予定です
尚 皆さんお楽しみの「第36回ガタリンピック」は
6月2日(日)に開催される事が決定しましたヨ

～登録25周年記念YEAR 第1弾!～

『ひだまりコンサート』開催!!



既報通り「道の駅鹿島」は4月26日で登録25周年を迎えます。そこで「道の駅鹿島」では4月～来年3月までを「登録25周年記念YEAR」と銘打って 色々なイベント等を開催する事にしていますヨ 第1弾は県内を中心に活動されてる「KISUIトルアンサンブル(木須千津子代表)」の「ひだまりコンサート」を開催します。ちなみに木須代表は鹿島市出身の方ですヨ 春色の風に身をゆだね 素敵な音色をお楽しみ下さいネ

★開催日時 4月21日(日) 13:30～

～手打ちの美味しさをご家庭に～

『紀子ののりのり料理教室・うどん編』開催!!

大和町在住のフードコーディネーター・上川紀子さんによる「のりのり料理教室」も早4回目となりました。今回は「ご家庭でもできる手打ちうどん」という事で 当意即妙の技術と見事な手さばきで お店の手打ちとは一味違ったうどん作りにチャレンジして頂きますヨ。是非「美味しいおうどんを家族に食べさせてやりたい!」と思ってる皆さんふるってご参加下さいネ



★開催日時: 4月14日(日) 11:00～
★開催場所: 『道の駅鹿島』ガタッコハウス
★参加料: 2500円(材料費込み)

～「東日本大震災」復興支援に!!～

究極の『かれいぱん』販売開始!!

3月11日に発生8年を迎えた「東日本大震災」ですが「道の駅鹿島」ではこれまでに「募金活動」を行なって来ましたが そんな中 宮城県に製造工場がある会社から「究極のかれいぱん」を販売して貰いたい旨の連絡があり 今年震災翌日の12日から販売を開始しましたヨ 最大の特徴は今までのカレーパンのように円形や楕円形ではなく 長さ27cmのロングサイズという事です。ドライバーから「忙しい時に車の中で食べたい!」という声に答えて開発された逸品です。皆さんも美味しく味わって「復興支援」の一助となる「究極のかれいぱん(1本)400円」を食してみませんか?



宅配サービス展開中!

宅配せんじや～



千菜市号 専用電話番号 080-5793-9270

Aコース 火・木・土曜

音成 10:00～10:25

嘉瀬の浦 10:30～10:55

龍宿浦 11:00～11:25

飯田 11:30～11:55

江福 12:00～12:25

Bコース 月・水・金曜

西葉 10:00～10:20

母ヶ浦 10:25～10:45

西塩屋 10:50～11:10

東塩屋 11:15～11:35

小宮道 11:40～12:00

大宮田尾 12:05～12:25

「千菜市号」ファンの皆さん こんにちは 「菜の花島に 入り日薄れ...」って爽やかな調べがあちこちから聞こえる今日この頃 私たち宅配センジヤは春満開をいっぱい味わいながら 今月も変わらぬ笑顔満開で 野を越え・山を越えて皆さんの所へ 安心・安全で新鮮なお野菜・魚介類・お惣菜等と言う幸せを運んでいきますので楽しみにして下さいネ
尚 今月から「千菜市号」の運行スタッフは 中尾千穂さんと竹本幸子さんが担当する事になり フルパワーで顔晴りますので宜しくお願いしますネ

コースは時間変動があります。予めご了承を。

～今月はどんなメニューかな?～

旬菜料理実演コーナー

今月の「野菜・食育ソムリエ 黒川みかどの旬菜実演コーナー」は 下記の通り開催致します。旬の食材を使って作られる創作料理は 春野菜を目いっぱい使って作る美味しい春菜料理という事で 今回も長蛇の列が予想されますヨ。黒川シェフの美味しい創作料理を食べにお越し下さいネ



期日:4月6日(土)・4月7日(日)

～毎月最初にお買い物頂いたお客様へ～

月初め最初のお楽しみ!

ファーストファースト プレゼント

3月のファースト・ファースト・プレゼント(F・F・P)当選者は 鹿島市内の女性の方でしたヨ。「何時もはこんなに早く来れないんですヨが 今日チャレンジしにやって来ましたが 長野にいる孫に海苔を送りたかったんですよ」と幸せそうに話してらっしゃいましたヨ

本日開催

4月1日(月)に行いますよ! ぜひ道の駅鹿島でお買物を!

～あま～い甘いお話??～

菓子工房 スイーツ・ティ

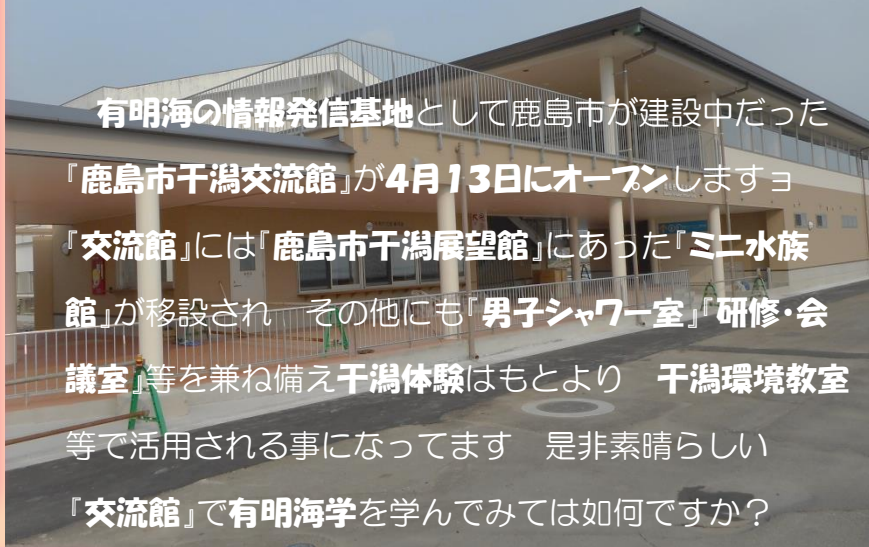


開催日
4月4日(木)
・18日(木)

日頃のご愛顧の気持ちを込めてスイーツ・ファンの皆さまに「スイーツ・ティ」を設定！毎月第1・3木曜日に「菓子工房」特製スイーツが 通常の10%OFFでゲットできます
尚 当該スイーツは毎月1種類で 月毎に替わりますから スイーツ・ファンには垂涎的かも？

～有明海の情報発信基地!!～

『鹿島市干潟交流館』オープン!!



有明海の情報発信基地として鹿島市が建設中だった

『鹿島市干潟交流館』が4月13日にオープンしますヨ

『交流館』には「鹿島市干潟展望館」にあった「ミニ水族館」が移設され、その他にも「男子シャワー室」「研修・会議室」等を兼ね備え干潟体験はもとより 干潟環境教室

等で活用される事になってます 是非素晴らしい

『交流館』で有明海学を学んでみては如何ですか？

今日は何の日？

4月

- 1日(月) エイプリルフール ストラフの日
- 2日(火) 週刊誌の日
- 3日(水) インゲン豆の日
- 5日(金) ヘアカットの日
- 7日(日) 世界保健デー
- 8日(月) 参考書の日 忠犬八千公の日
- 9日(火) フォークの日 左官の日
- 10日(水) 女性の日 建具の日
- 12日(金) 世界宇宙飛行の日
- 13日(土) 喫茶店の日
- 14日(日) オレンジデー
- 17日(水) なすび記念日
- 19日(金) 地図の日 飼育の日
- 22日(月) アースデー よい夫婦の日
- 23日(火) しじみの日
- 28日(日) 主権回復記念日 労働安全衛生世界デー
- 29日(月) 昭和の日

6日(土)、7日(日)

旬菜料理 実演!

雨の日のお客様は特に神様です アメ割特価で 大還元サービス!!

開店時間に雨が降ってたら韓国アンテナショップコーナー・<沖縄コーナー>の商品はアメ割特価(対象商品1割引)で 1日中実施!



今月 出荷予定 の農・海産物

野菜・山菜・菌類

ジャガイモ、レンコン、タマネギ、ニンジン、アスパラガス、タカ菜、レタス、キャベツ、ネギ、ニラ、ホウレンソウ、ツツブキ、タケノコ、シイタケ

果実

デコポン、ハルカ、ナツミ、アマナツ、レモン、イチゴ

魚介類

クチゾコ、コノシロ、ハクラ、アカメ、ハシクイ、イイダコ、白エビ(サザレ)、真エビ、竹崎ガニ、赤貝

肥前蔵心と光武の特別な純米酒



『道の駅鹿島』の地酒コーナーに数量・季節とも限定の純米酒が入荷、販売されています。

「肥前蔵心」と「光武」の2種類 各720ML・1,296円の限定販売!

いちごのドレッシング



材料 (作りやすい分)

いちご 100g レモン汁 小さじ2 酢 120cc
砂糖 大さじ4~5
オリーブオイル 大さじ3 ブラックペッパー 適量

作り方

材料を全てミキサーかフードプロセッサーに入れて 攪拌するだけで出来上がりです。



※サラダにはもちろん、白身魚のカルパッチョのソースにも良いですよ。

昨年未、「眺めてうっとり、かじって甘いいちご」と言うキャッチコピーの新品種の『いちごわん』がデビューしましたネ。この時から『いちご』でちょっと気分が盛り上がっていた私ですが、冬場は価格もちょっとお高めで、頻繁に口に入る事はありませんでした(笑)。春になり旬を迎え、価格もお手頃になって来ます! ビタミンのたっぷり、美肌効果や風邪予防に効果がある『いちご』をつくと食べる事ができますネ。そのまま食べるのが最高なんです、色々とアレンジして楽しみたいところです。という事で、今回は料理に活かせる『いちごドレッシング』のレシピを紹介しますネ。

野菜ソムリエ プロ 松尾久美子
くみちゃん

旬菜日記

レシピ編

54

今月 他 予定

20日(土)

スピードくじ

数量限定

