重点「道の駅」 道の駅鹿島

千菜市だより

1月号

2019年12月31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://michinoekikashima.jp/ @michinoekikashima

年頭に当たり

株式会社 七浦 代表取締役社長
増田好人

皆様、新年明けましておめでとうございます。旧年中は『株式会社 七浦』並びに『道の駅鹿島』に対しまして、心温まるご厚情を賜り、衷心より厚く御礼を申し上げます。

昨年は「登録２５周年」の節目の年となりました。また初めて通年の決算を行い、過去最高の売り上げを記録する事ができました。これも偏にお客様はもとより、生産者・スタッフが三位一体となった結果であると思っております。

同時に、設置者である鹿島市や道路管理者である国土交通省九州地方整備局及び佐賀県のバックアップの賜物と、重ねて厚く御礼を申し上げます。さて、本年の『道の駅鹿島』は３月まで引き続き、「登録２５周年記念 Year」と銘打ったイベントを開催し、これまで弊駅をお支え頂いたお客様はもとより、新たなお客さまの獲得を目指して参ります。昨年４月には有明海の情報発信基地として『干潟交流館』がオープンしましたが、有明海の干潟をこよなく愛するファンが沢山訪れて頂き活況を呈しております。本年も更に研鑽を積んで、お客様に喜んで頂ける干潟体験・干潟学習等を提供させて頂きたいと考えております。また、昨年１０月には消費税が１０％に引き上げられましたが、思ったような逆風も吹かず、堅調な売り上げを続ける事ができ安堵しております。

尚、今回の増税では「イートイン（外食）」と「テイクアウト（持ち帰り）」で税率が違うと言う軽減税率が導入され、お客様と直接対応するレジの混乱を危惧しておりましたが、大きな混乱もなくお客様へのサービス向上に寄与したものと思っております。旅行誌「るるぶ」によると、弊駅は「見る・食べる・遊ぶ」と言う旅行の３要素のうち「見る・遊ぶ」はほぼ満点が与えられるものの、「食べる」と言う要素が非常に弱いと言われております。そこで本年から『レストラン』について本格的な議論を始める事としております。また、それに伴う事業の一環として、七浦地区で肥育された『七浦赤べこ』の販売にも着手したいと思っております。この事業につきましてはただ単に牛肉を販売すると言う事ではなく、牛の生産～加工～販売と言う「循環型社会」の構築と、「エシカル消費」と言う、人や社会・地球環境・地域に配慮した販売消費を目指したいと思っております。

以上、本年も山積する諸問題を解決しながら、「日々進化（深化）する道の駅」づくりに邁進する事をお約束申し上げます。結びに、皆様の本年のご健勝・ご多幸をお祈り致しますと共に、旧に倍するご指導・ご鞭撻をお願い申し上げ、年頭のご挨拶とさせて頂きます。

～鬼は外・福は内！～

『恵方巻き』予約受付中!!

恵方とは「陰陽道でその年の干支によって定められた最も良いとされる方角の事で、その方向に歳徳神がいると言われてる」と言う意味で、今年は**西南西**だそうですョ 今年も『**道の駅鹿島**』の『**むつごろう工房**』**特製**の「**恵方巻き（1本480円・ハーフ250円）**」で邪気を払いましょうネ 尚 今年も予約が始まりますョ

【1月10日～】

～**令和初の運試し**を！～

『福（2・9）の日イベント2020』開催!!

令和初の運試しは『**道の駅鹿島**』でと言う事で 今年も恒例の「**福（2・9）の日イベント**」**を開催**しますョ **官製年賀ハガキの末尾番号が「29」**をお持ちのあなたにビッグチャンスです その**葉書をご持参頂くか郵送して頂いた方の中から抽選で10名**の皆さんに **超豪華なお年玉をプレゼント**します **令和初の福男・福女**を目指してチェックしといて下さいネ ※郵送の場合は当選時の連絡用として電話番号を記載して下さい。

チェックしてネ!!

ハガキは２月８日(土)必着で抽選会は２月９日(日)

郵送先 〒849-1323 鹿島市大字音成甲 4427-6
道の駅鹿島『福の日』係 宛

宅配サービス展開中！

宅配せんじゃ～

千菜市号 専用電話番号
080-5793-9270

『**千菜市号**』ファンの皆サン 明けましておめでとうございます 「**年の初めの試しとて…♫**」って歌が聞こえる今日この頃 私たち**宅配レディ**は**気持ちも新たに今年も氣愛満点**で顔晴るつもりですョ 今年も変わらぬ**笑顔満開で** 野を越え・山を越えて皆サンの所へ **安心・安全で新鮮なお野菜・魚介類・お惣菜等と言う幸せ**を運んで行きますんで 楽しみにしといて下さいネ

Aコース 火・木・土曜

- 音成 11:00～11:15
- ＪＡ七浦 11:20～11:30
- 嘉瀬の浦 11:30～11:45
- 龍宿浦 11:50～12:05
- 飯田 12:10～12:25
- 飯田駅前 12:30～12:40
- 江福 12:45～12:55

Bコース 月・水・金曜

- 浮立の里 11:00～11:10
- 西葉 11:15～11:30
- 母ケ浦 11:35～11:50
- 西塩屋 11:55～12:10
- 東塩屋 12:10～12:20
- 小宮道 12:20～12:35
- 大宮田尾 12:35～12:50

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ナ？～

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 今年の**運気アップのための料理**と言う事で 今回も**長蛇の列**が予想されますョ **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:1月18日(土)・1月19日(日)

～毎月最初にお買いもの頂いたお客様へ～

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

12月のファースト・ファースト・プレゼント（F・F・P）当選者は **久留米市からお見えのご夫婦**でしたョ 『**今日は有明海の美味しいカキを買いに来ました。この道の駅には2ヵ月に1度のペースでお邪魔してるんですョ。こんなイベントがあってるなんて驚きました！**』とビックリした表情の中にも笑顔満開で帰っていかれましたョ

1月も開催

1月2日(木)に行いますよ！
ぜひ千菜市でお買物を！！

～年末年始のご馳走で弱った胃に優しい～

3日から『七草セット』を販売!!

忘年会や新年会のおご馳走やお酒で悲鳴を上げてる胃に優しいのが「**七草粥**」ですよネ　『**道の駅鹿島**』では**今年も3日から「春の七草」の販売を開始**しますョ　**お粥**も良いんですが『**道の駅鹿島**』のお奨めはズバリ「**七草サラダ**」です　**PB 商品の「のりドレッシング」との相性が抜群**なんですョ　そうそう小さな頃　暗記させられた「セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロ、春の七草」って　未だに頭の隅に残ってるんですよネ

今日は何の日？

1月

- 1日(水)　元旦
- 2日(木)　初夢　初売り
- 6日(月)　ケーキの日
- 7日(火)　七草粥の日
- 10日(金)　十日えびす
- 11日(土)　鏡開き・樽酒の日
- 15日(水)　小正月・上元　いちごの日
- 20日(月)　二十日正月
- 22日(水)　カレーライスの日
- 23日(木)　電子メールの日
- 26日(日)　文化財防火デー
- 29日(水)　タウン情報の日
- 31日(金)　愛妻家の日　防災農地の日

18日(土)、19(日)　ソムリエ料理実演！

～あま～い甘いお話？？～

菓子工房　スイーツ・ディ

開催日
1月9日(木)・23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・ディ"を設定！　今月第2・4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**には垂涎の的かも？

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割引き）**"で　1日中実施！

野菜・菌類　ダイコン、カブ、サトイモ、ジャガイモ、ゴボウ、ニンジン、レンコン、トウガン、クロマメ、ハクサイ、キャベツ、ミズナ、かつお菜、コマツナ、ネギ、シイタケ、ブロッコリー、トマト

今月の旬　出荷予定　農・海産物

果実　不知火、みかん、イヨカン　ポンカン、ハルミ、はるか、ユズ、キンカン、キウイ

魚介類　クチゾコ、アカメ、サザレ、マエビ、ニシ貝、カキ　竹崎ガニ、モクズガニ

野菜ソムリエ　プロ　松尾久美子
くみちゃんの

旬菜日記

レシピ編　63

『道の駅鹿島』の売台には、採れたて新鮮で美味しそうな冬野菜が沢山並んでいます。生で食べても加熱して食べても、旨味がギュ～ッと凝縮されていていくらでも食べられる……、そんな感じですよネ。

さて、今回は加熱するとジュワ～ッと口の中が甘味でいっぱいになる「ネギ」を使っての簡単スープ（めでたいネギスープ）をご紹介します。「ネギ」は生の状態では、独特のツ～ンと来る匂いや辛味が感じられますが、加熱するとそれらの成分が蒸発して、元々ある糖類が出て来て甘味を感じられるようになります。先の成分は生だと殺菌作用や抗酸化作用などが期待できますが、加熱しても全部はなくなりませんので、加熱したモノをたっぷり食べるのも良いかと思います。

≪鯛とネギのスープ≫

【材料】（4人分）

- 鯛切り身　4切れ（アラでもOK）
- 白ネギ　2本・生姜　1欠片
- 干しエビ　20g・しめじ　適量
- 薄口醤油　大さじ2・塩コショウ　適量
- ごま油　大さじ2

作り方

① 鯛の切り身に軽く塩（分量外）を振り5分ほど置く。水分が出て来たらキッチンペーパーなどで拭き取る。ネギは3㎝位のぶつ切りにし、生姜はみじん切りにする。しめじは小房に分ける。

② 鍋にごま油を入れ、弱火で生姜を炒める。香りが立ってきたら火を強め、ネギを加え焼き目を付けていく。

③ 水を②に加える。沸いてきたら鯛と干しエビ・しめじを加え煮込んでいく。鯛に火が通ったら薄口しょうゆを加え、味を見てから塩コショウで整える。

血行促進作用のある生姜が入っていますので、ホッコリ温まる簡単スープです。干しエビは『**道の駅鹿島**』にある「**真海老の乾物**」が最強に旨味を出してくれますョ。お好みでちょっと柚子胡椒を入れて食べるのもグッドです。寒い夜に是非お試し下さいませ～。

今月その他予定

- **11日(土)　おもてなしの日**
- **25日(土)　スピードくじ　数量限定**