



重点「道の駅」

道の駅鹿島

千菜市 だより

4月号

2021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://michinoekikashima.jp/> @michinoekikashima



～「道の駅の日」ってご存知ですか?!～

『道の駅の日ウィーク』開催!

2019年10月23日に香川県宇多津町で開催された「全国道の駅連絡会」総会に於いて「道の駅の日(4月22日)」と「道の駅週間(22日～28日)」制定について提言が出され、会員から承認を受けました。「全国道の駅連絡会」は「道の駅の日」と「道の駅週間」の周知に向け「日本記念日協会」に記念日認定登録を行い、登録完了の認定を受けました。

そこで、この「道の駅の日」と「道の駅週間」を更に多くの皆様を知って頂くため、「近畿」「中国」「四国」「九州・沖縄道の駅連絡会」合同で「道の駅ウィーク」事業を開催する事となりました。

佐賀県内9つの「道の駅」では設置市町や「道守佐賀会議」のご協力を頂いて、下記の日程で「道の駅の日ウィーク」を開催します。是非4月25日は県内の「道の駅」へ足を運んでみて下さいね。

☆開催日時: 4月25日(日) 10:00～12:00

☆開催場所: 『道の駅鹿島』ほか8駅

☆実施内容: 清掃・植栽作業ほか

～コロナに負けないで!～

『PCR検査キット』販売中!!

先月号でご紹介した「PCR検査キット(3800円)」を早速「珍しい物好き」の駅長が試してみました。3日待ったら結果が返って来て何と「陰性」だったそうですよ。「道の駅鹿島」では「自分もとより大切な人を守るため」という事で「PCR検査キット」を何処よりも安い価格で販売しています。この「キット」は「ご自宅で簡単・手軽」「唾液採取後キットを郵送(送料無料)」が売りで「ご自身や大切な人たちを守るための必需品」です。この機会に「PCR検査キット」をお買い求めになつては如何ですか?



第29回

～いよいよ干潟の季節が!～

『第29回がた開き』開催決定!!

昨年は新型コロナウイルスの猛威により、やむなく中止した恒例の「がた開き」が下記の日程で開催される事になりました。干潟シーズンの安全はもとより有明海の豊漁祈願のために開催される「がた開き」も29回を数え、今シーズン初の修学旅行団体・兵庫県の中学校の生徒さんたちが「潟入り初め」を行う事になってます。日本で唯一「干潟体験」が出来る「道の駅鹿島」で、あなたも人間おつごろうになってみては如何ですか?

☆開催日時: 4月23日(金) 09:00～12:00



～日替わりって素敵の音が...!～

『今が買いたい』継続中!!

2月から始めた「今が買いたい」ですが、お客さまの反応はまちまちです。「日替わりで色々な商材が安く買えるので嬉しい」という声があると思えば、「2月限定のタイムサービスと思っていた」という声もあり、今月号でも再度告知する事にしました。この「今が買いたい」は次のようなシステムです。

- ① 毎日15:00～16:00の1時間限定
- ② 対象商品が定価の10%オフで買える
- ③ 日替わりでスタッフいち押し商品が並ぶ

是非この「今が買いたい」でこれはという商品を安価で購入なさつては如何ですか?

宅配サービス展開中!

千菜市号 専用電話番号

080-5793-9270

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



「千菜市号」ファンの皆サン、こんにちは。「春が来た 春が来た どこに来た...」って可愛らしい歌声があちこちから聞こえる今日この頃、私たち宅配レディは行楽日和に浮かれる事なく、今月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ので、楽しみにして下さいね。

コースは時間変動があります。予めご了承を。

Bコース
月・水・金曜

浮立の里
11:00～11:10

西葉
11:15～11:30

母ヶ浦
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

～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、新入生や新社会人に喜んで頂けるという事で、今回も長蛇の列が予想されます。黒川シェフの美味しい創作料理を食べにお越し下さいね。



～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、地元・七浦からお越しの女性の方でした。FFPは知ってましたが、まさか自分が当たると思ってもいませんでした。千菜市だよりで「福の日イベント」の事も知ってたんですが、持って来るのを忘れてました。はにかんだ笑顔を見せて帰って行かれました。

本日開催

期日: 4月10日(土)・4月11日(日)

4月1日(木)に行いますよ! ぜひ道の駅鹿島でお買物を!

～ご遠慮なさらずドシドシご登録を!～
『ブルー・ファンペン』にご参加を!!

2月から実施してます「ブルー・ファンペン」ですが まだ登録者数が少ない状態ですヨ
このキャンペーンは昼夜兼行で「コロナ感染症」の患者さんたちに接してらっしゃる**医療従事者の皆さん**に 少しでもお役に立ちたいと立ち上げたものです **医療従事者支援の色(ブルー)と応援する人たち(ファン)+キャンペーンの造語**ですが **九州・沖縄の142の「道の駅」**でも各々のスタイルで運動を展開する事になってますヨ
是非**鹿児島市内在住の医療従事者(医療・介護・福祉関係者)の皆さん**にご参加頂きたいと思っております

予告

～ゴールデンウィークは大盛り上がり!～
GWは『道の駅鹿島』が熱い!!



昨年は「新型コロナウイルス感染症」の影響で5月1日～6日のGW期間休業を余儀なくされた「道の駅鹿島」ですが 今年には昨年のお詫びにお客さまに喜んで頂こうと 色々な企画を計画中ですヨ
恒例の「GW版おもてなし(5月1日～5日)」と初企画の「コス痛 in 道の駅鹿島(4日～5日)」を開催する予定です
5月1日発行の「千葉市5月号」で詳細をお知らせしますんでお楽しみにお待ち下さいネ

今日は何の日?

4月

- 1日(木) エイプリルフルストラップの日
- 2日(金) 週刊誌の日
- 4日(日) あんぱんの日
- 5日(月) ノーレジ袋の日
- 7日(水) 世界保健デー
- 8日(木) 参考書の日 果物の日
- 9日(金) 世界海の日
- 10日(土) 女性の日 駅弁の日
- 12日(月) 世界宇宙飛行の日
- 13日(火) 喫茶店の日
- 14日(水) オレンジデー
- 17日(土) なすび記念日
- 19日(月) 地図の日 食育の日
- 22日(木) よい夫婦の日
- 23日(金) 地ビールの日
- 28日(水) シニアステイ 缶ジュース発売記念日
- 29日(木) 昭和の日
- 30日(金) 図書館記念日

10日(土)、11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

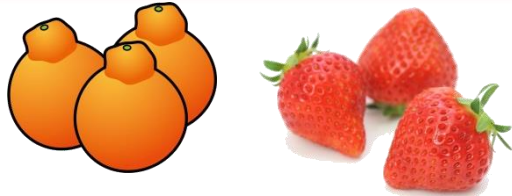
野菜・山菜・菌類

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、
たまねぎ、ツワブキ、タケノコ、シイタケ、
わらび、ふき、タラの芽



果実

不知火、ハルカ、ナツミ、アマナツ、レモン、イチゴ



魚介類

クチノコ、コノシロ、ハクラ、アカメ、ハシクイ、イイダコ、
サザシ、真エビ、竹崎ガニ、赤貝、しじみ

《焼きキャベツとあさりの簡単スープ》

材料 (2人分)

キャベツ 300g あさり 150g
生しいたけ 3枚程度 水 400ml
塩 小さじ1杯半 オリーブ油(サラダ油可) 大さじ2
コショウ 適量
(下準備) あさは砂出しをして洗っておく。生しいたけは半日程干しておく



作り方

- ① キャベツは芯を付けたままくし型に2等分に切る。
しいたけは3mm幅にスライスする。
- ② フライパンにオリーブ油を入れ、中火でキャベツの両断面に焼き目を付ける。
- ③ キャベツに焼き目が付いたら水を入れ、
更にあさりとしいたけを入れ、蓋をして中火で煮て行く。
- ④ キャベツが柔らかくなったら塩とコショウを加え火を止める。
器に盛り、あればパセリのみじん切りを散らし出来上がり。

実はキャベツにもグルタミン酸が含まれています。また焼く事で甘味が増します。そしてしいたけにはグアニル酸と言う旨味成分が含まれており、違う旨味成分が合わさると単体より7～8倍も旨味が増加します。「あさり」「キャベツ」「しいたけ」の旨味最強トリオの簡単スープ。だから塩だけで美味しいんですよ。是非『道の駅鹿島』でお買い求めになってお試し下さいネ。

先日、我が家にツバメが戻って来ました。少し前に飛び立って行ったような感じでしたが、あっと言う間に時が過ぎたような……。戻って来てくれた喜びと、これからまたヒナの成長を見守る日々が始まりますヨ(笑)。
さて、春爛漫の季節となりました。野菜や果物に旬があるように、魚介類にも旬がありますネ。春と言えば私の中では「あさり」です。食感と旨味が最高なんですネ。実は昆布と同じグルタミン酸が含まれていますので、あの白濁した出汁は本当に美味しいんです。今回はこの旨味たっぷりの「あさり」に、更に旬の「春キャベツ」を合わせた簡単スープレシピをご紹介します。

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

77

今月
その他
予定

3日(土)

おもてなしの日

24日(土)

スピードくじ
数量限定