



重点「道の駅」

道の駅鹿島

3月号

千葉市 だより

30年3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



記念タオル進呈



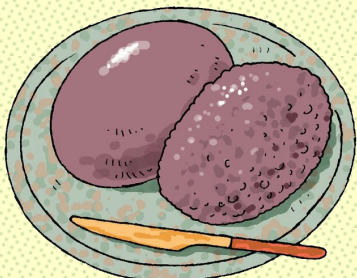
リニューアル8周年!!

3月3日(土)~4日(日) 開催!

平成22年3月に農林水産物直売所「千葉市」と「干潟物産館」を統合して、リニューアルオープンした「道の駅鹿島」は、皆さまのお陰をもちまして無事8周年を迎える事ができますヨ。と言う事で、今年もご来場下さるお客さまに、2日間先着500名さまずつに「記念タオル」をプレゼントします。また、この2日間には8にこだわったイベントを企画しますので、是非「道の駅鹿島」にお越し下さいませよう、ご案内しときますネ。

~春のお彼岸には「ぼたもち」を!!~

“ぼたもち”をお供えして!!



世の中同じ食べ物の名前を違った呼び方をする代表格がこの「ぼたもち」と「おはぎ」ですよネ。いろんな説がありますが、「ぼたもち」は牡丹の季節(春)、「おはぎ」は萩の季節(秋)が定説みたいですね。と言う事で、春のお彼岸には「むつごろう工房」特製の「ぼたもち」をお供えして、ご先祖さまをご供養してみても如何ですか?ちなみに今年の「春の彼岸入り」は18日(日)ですよ。

“ピュア・ホワイトデー”開催!!

恋人の聖地『道の駅鹿島』で!

2月14日の聖バレンタイン・デーに義理も含めてチョコを配った女性の皆さんに朗報ですよ。恋人の聖地「道の駅鹿島」では、一足早めに「ピュア・ホワイトデー」で女性の皆さんに、下記の日程で「菓子工房」特製チョコスイーツをプレゼントしますヨ。但し、先着100名様となっておりますので、お早目にお越し下さいネ。



~今年の福男・福女が決定!~

“福(2・9)の日 2018” 当選者発表!!

今年も「福(2・9)の日」には、遠くは千葉県山武市の「道の駅鹿島」ファンの方を始め263通の応募を頂きましたヨ。26・3倍の競争率を勝ち抜き当選された皆様は下記の通りです。おめでとうございます!!

- 第1位 Y野 H子さま (佐賀県鹿島市)
- 第2位 Y口 M章さま (佐賀県鹿島市)
- 第3位 Y富 Iさま (大阪府東大阪市)
- 第4位 K山 T夫さま (千葉県山武市)
- 第5位 K野 Y則さま (佐賀県鹿島市)
- 第6位 M田 H和さま (長崎県大村市)
- 第7位 K平 M美さま (長崎県雲山市)
- 第8位 S富 Tさま (佐賀県鹿島市)
- 第9位 O崎 N子さま (佐賀県鹿島市)
- 第10位 M Nさま (佐賀県鹿島市)

宅配サービス展開中!

宅配せんじゅ



千葉市号 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

「千葉市号」ファンの皆さん こんにちは 「明かりをつけましょ ほんぽりに〜♪」って歌があちこちから聞こえる今日この頃 私たち宅配センジュは三寒四温の気温の変化にも負けずに 今月も変わらぬ爽やかな笑顔満開で 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・お惣菜等を運んでいきますので 楽しみにしてて下さいネ

- 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

~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 冬物・春物野菜のコラボって感じのお料理と言う事で 今回も長蛇の列が予想されますヨ 今月も 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:3月17日(土)・3月18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

2月のファースト・ファースト・プレゼント(FFP)当選者は 大川市からお見えの男性の方でしたヨ 「先週も来ましたが、ココのほろかが美味しかったんで買いに来ました。今日は夜勤明けで同僚の分も買って帰ります。こんなサービスは他でもやってほしいですネ」と 満面の笑顔で帰って行かれましたヨ

本日開催

3月1日(木)に行いますよ! ぜひ道の駅鹿島でお買物を!

コースは時間変動があります。予めご了承を。

～あま～い甘いお話??～

菓子工房 スイーツ・ティ



開催日
3月1日(木)
・15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・ファンには垂涎の的かも？

～独身貴族や長距離ドライバーに優しい！～

あったか「朝ご飯(350円)」

提供中!!

先日は「道の駅鹿島のホームページを見て食べたくなった!!」というお客様がお越し頂きました。「生卵は苦手」と言う奥様の分をご主人が食べてらっしゃる光景にホッコリしましたヨ。
是非「あったか 朝ご飯」をご賞味くださいネ。

- ★期日: 毎日8:00～10:00
- ★価格: 1膳350円⇒限定20食
- ★内容: 七浦産米・お味噌汁(日替わり)・玉子・お漬物

今日は何の日?

3月

- 1日(木) 豚の日
- テコポンの日
- 3日(土) 桃の節句
- ひな祭り
- 4日(日) 円の日
- 7日(水) 消防記念日
- メンチカツの日
- 8日(木) みやげの日
- さやえんどうの日
- 9日(金) 雑穀の日
- 感謝の日
- 10日(土) 砂糖の日
- 農村漁村婦人の会
- 12日(月) 財布の日
- スイーツの日
- 13日(火)
- 漁業法記念日
- サンドイッチデー
- 14日(水)
- ホワイトデー
- 15日(木)
- 世界消費者権利デー
- 20日(火) 電卓の日
- 23日(金)
- 世界気象デー
- 25日(日) 電気記念日
- 27日(火) さくらの日
- 31日(土)
- 教育基本法
- 学校教育法公布
- 記念日

17日(土)、18日(日)
ソムリエ料理
実演!

「能古見あらばしい」

今年も「道の駅鹿島」では「能古見あらばしい」を販売中ですヨ

好評発売中!!



「能古見シリーズ」今年の第1弾の限定酒です

超プレミアムな「能古見あらばしい」を呑んで 春宵のひと時をお過ごし下さいネ

＝お酒は20才になってから＝

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・菌類

ダイコン、カブ、ジャガイモ、レンコン、タマネギ、タケノコ、アスパラガス、かつお菜、菜の花、キャベツ、ネギ、シイタケ

果実

ミカン、デコポン、イヨカン、ポンカン、キウイ

魚介類

クチノコ、アカメ、ハシクイ、イイダコ、竹崎ガニ、カキ

白だし

材料

- ・薄口醤油 125cc
- ・酒・みりん 各75cc
- ・干し真海老 20g

作り方

材料すべてを鍋に入れて5分ほど、中弱火で煮詰めます。乾燥した「アミ」は、ミルで粉碎しておいて『白だし』に加えると、より濃厚な旨味になりますヨ。1人分のつゆは、200ccの水に『白だし』大さじ2杯程度、みりん大さじ半分で出来ます。塩味はお好みもありますので調整して下さいネ。



真えびの白だし



干しアミ粉 えび出汁巻き



春野菜の具雑煮

先日、「エイブル」で「有明の幸の出汁を楽しむ」と言う講座を開催させて頂きました。参加された皆さんが「真海老」や「アミ」の旨味に感動されてました。簡単に、春野菜で「具雑煮」「海老だし巻き」などを作って、出汁の旨味を味わって頂きました。是非、皆さんも「道の駅鹿島」の「干し真海老」「干しアミ」で「白だし」を作ってみて下さい。色々な料理に使えますし、有明海の旨味が堪能でき、幸せな気分を満喫できますヨ。

編集後記

旬菜日記でも登場した「真海老」、私も大好きです。最近では真海老をそのままドライフードにした「おつまみ」も、「道の駅鹿島・千葉市」で販売されています。独特な食感で、噛めば噛むほど味が染み出しておすすめで有明海の「まえうみもの」、最近では違った視点でアレンジされていくことが大変嬉しいと思います。ツムゴロウ、ワラスボ、エビ、そして復活の兆しがあるアゲマキ。再び賑わいのある有明海となる日はそう遠くないかもですね。(中)

まだまだ寒さも感じられますが、一步一步着実に春は近づいてきていますネ。これからは、美味しい春野菜が「道の駅鹿島」の売台に並んで来ることでしょう。

前々回、「干し海老とカブのスープ」をご紹介しましたネ。カブがエビの出汁を吸ってトロトロ本当に美味しくなりました。野菜と出汁の旨味のハーモニー♪です。少し前、「だしソムリエ」を学んでから、出汁への意識も強くなりましたが、色々な出汁がある中で、やっぱりこれ！「真海老の出汁」の旨味が大好きなお気に入りになりました。「有明海の幸」、身近にこんなに美味しいモノがあるって最高ですよネ。

そこで、お手軽に使える「干し真海老」で「白だし」を作ってみました。色々な料理に使い出したら海老の風味と旨味が料理をおいしく仕上げられて、またまた感激しました。それに乾燥させた「アミ」も加えてみたら、濃厚な海老の旨味が最高に引き出せました。

その旨味の三大成分には「グルタミン酸」「グアニル酸」「イノシン酸」と言う物がありますが、海老には「グルタミン酸」と「イノシン酸」の2つが含まれているのです。他に、化粧品などにも入っている「アスタキサンチン」と言う抗酸化成分や、コレステロールを抑える「タウリン」も含まれています。身体にグッドですよ。

野菜ソムリエ プロ 松尾久美子
くみちゃん

旬菜日記

3月の編

41

今月
その他
予定

3日(土)

おもてなし
の日

31日(土)

スピードくじ
数量限定