有明海の天然カキ「スミノエガキ」とブランド「竹崎カキ」の食べ比べ ~『国交省選定重点道の駅』 道の駅鹿島~ 20954-63-1768



干満の差が激しく、豊富なプランクトンで育った天然のスミノエガキは、外海のカキと違って、まろやかな風味。前海で育ったカキは貝柱が大きく食べ応えがあります。マガキとは種類が違うカキで、天然のため多少バラつきがありますが、甘みが強い天然カキです。

地方名ヒラガキとも呼ばれ道の駅 の直売所でも販売しています。

<mark>竹崎カキ</mark>はマガキの養殖ブランドカキで、塩分濃度が低い有 明海で育ち、大粒で、焼いても縮みにくく濃厚な味が特徴です。



【内容】 「スミノエガキ」1カゴ+養殖竹崎カキ1カゴ+おにぎり=@2.500円

【場所】 道の駅鹿島 ☎0954-63-1768

【時期】 1月~2月

【手数料】 10%有 【受入日】 平日限定

要予約

補助金モデルコース 道の駅鹿島

①カキ焼き・②買物・③干潟見学(干潮時)90分 酒蔵訪問(峰松酒造場又は幸姫酒造)30分

※新酒の出始めの時期です

初詣 --三社まいり--

日本三大稲荷·祐徳稲荷神社 太良町·大魚神社(海中鳥居)

(etc)

祐徳門前商店街飲食店4店舗メニュー 一例











(左上)家督屋 (右上)家督屋 和牛しゃぶ御膳 竹崎力二御膳

(左下)家督屋 湯豆腐御膳

(右下)立花屋 雅御膳

←鹿島祐徳御膳(イメージ)要予約

趣向を凝らした「いなり寿司」を中心とした4店舗の

オリジナルメニューを1,080円で提供

☆家督屋 0954-62-3675 団体100名まで

☆立花屋 0954-63-5381 団体100名まで

☆若松屋 0954-63-3668 団体200名まで ☎三都屋 0954-62-2626 団体100名まで

※全店舗 他メニュー、金額等アレンジ可能

古来、鯉は薬用魚として 遠方よりの参拝客の

滋養強壮の食事として 提供されてきました。

祐徳門前名物 鯉料理

酢味噌の他、柚子胡椒でも



家督屋 開運うどんセット

うどんの油揚げの中に おみくじが・・。

祐徳門前名物

稲荷ようかん

食べたい分だけ糸で切る 糸切り羊羹です。

羊羹王国佐賀にあって 異色の存在!

ここでしか買えません!

月替わり御膳「旬彩膳」 イメージ例(四季折々の旬の素材を活かした料理です)

他メニューも可(要相談) ※手数料はありません。※割烹清川利用の場合、別途サービス料がかかります。







割烹清川は、 大正2年創業 の100年続く、 鹿島市の老舗 料亭です。



鹿島市高津原3590