

鹿島  
太良

FREE  
¥0

「ヤマト」

Debut!

地域食材×地元グルメ店

地元の食材と  
グルメの  
新しい出会い。



KAMIARI  
FOOD

「最大6mの干満の差が  
美味しさの秘訣なんです」  
海苔師の三代目となる松本  
さん夫妻は、有明海に浮かぶ  
養殖場に向かうため、朝日と  
ともに出港する。大潮、小潮  
などの潮の動きを見ながら、  
海の上で網の高さを調整。潮  
が引くと支柱に張られた海苔  
網が海面上に露出し、太陽光  
でしっかりと光合成を行うた  
め、栄養豊富な海苔が育つ。  
また最近ではSDGsの観点か  
ら今まで廃棄していた色落ち  
海苔などを使いオリジナル商  
品を開発。自分で作る海苔ふ  
りかけなど、アイデア満載！



## 鹿島・太良の食材 02 佐賀海苔



オーナー  
松本さん  
夫妻



01 冬の厳寒期に海の中に入れるため、海苔の芽が育った海苔網を冷凍庫で保管する準備中 02 海から引き上げた海苔網



今や海苔も石鹸にな  
る時代！産業海苔を  
活用。各小400円

左／オリジナルふりかけは好みの具材を入れシェイク  
右／松本さん自慢の極上海苔1600円。トロける口どけに感動！

### 海苔ラボ 松栄丸

【問合せ】☎090-6091-9045

【購入できる場所】道の駅 鹿島、肥前浜駅ほか



## 鹿島・太良の食材 01 竹崎カキ

「大粒でぷりっぷり！  
旨みと甘みに驚きますよ」  
温泉宿の主人と現役漁師、  
という二足の草鞋を履く梅崎  
さん。冬のカキシーズンとも  
なると、ほぼ毎日カキの養殖  
筏へと船で出港。プランクト  
ン豊富な有明海は、カキ養殖  
に最適な漁場で、海の恵みを  
たっぷり吸収することで、  
旨みと甘みの強いカキが誕生  
する。さらに有明海は1000  
以上の河川の流入により、塩分  
濃度が低いとされるため、カ  
キ自体の塩味が薄いのが特徴。  
本来の味を感じられる上、大  
粒で焼いても身が縮みにくい。



01



オーナー  
梅崎さん



02



03

### 牡蠣漁師

【問合せ】☎0954-68-3880  
(かき焼き おみやげ村)  
【購入できる場所】  
かき焼き おみやげ村

01 養殖筏でカキをチェックする梅崎さん  
02 有明海に浮かぶ巨大なカキ養殖筏。  
雲仙普賢岳も優しく見守る 03 有明海  
は栄養豊富なため、1年足らずで大きな  
カキに成長する



オーナー  
梅崎さん



竹崎観光ホテル  
梅崎亭の  
竹崎カキ  
海苔ラボ  
松栄丸の  
佐賀海苔

### かき焼き おみやげ村

個室もある海鮮炭火焼き店。母体が  
カキ養殖を営むだけあって2種類の井  
はカキの使い方が贅沢。どちらも旨み  
たっぷり、食感はずりっぷり。火を  
通しても身が大きいままなのも特徴。

☎0954-68-3880 佐賀県藤津郡太良町  
大浦丙17-1 営9時～18時(LO17時) 困  
なし 長崎道武雄北方ICより50分 JR肥  
前大浦駅より徒歩23分 営30台



01

### 梅崎カキフライどん (小)1650円、(大)2750円

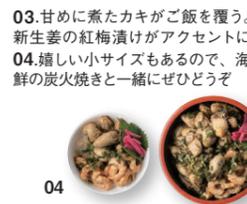
※前日迄に要予約  
【使っているのはコレ】  
竹崎観光ホテル梅崎亭の竹崎カキ



02

竹崎カキの美味しさは  
次元が全然違います！

01. サクッブリッ  
のカキフライの下  
に佐賀海苔。味噌  
汁は竹崎カニ入り  
02. 小サイズはカキ  
フライが3個、大は  
約5個。タルタルと  
ソースで味わって



04



03

### 梅崎オイスター丼 (小)2000円、(大)3000円

※前日迄に要予約  
【使っているのはコレ】  
竹崎観光ホテル梅崎亭の竹崎カキ、  
海苔ラボ 松栄丸の佐賀海苔



スタッフ  
緒方さん



海苔ラボ  
松栄丸の  
佐賀海苔

### HAMA BAR(ハマバー)

肥前浜駅構内の日本酒バー。ラーメ  
ンに添えられた佐賀海苔は、香りと風  
味、さらにパリッとした食感が楽しめる  
のがポイント。麺に巻いたり、溶か  
してスープと一緒に味わっても◎。

☎0954-69-8004 佐賀県鹿島市肥前  
浜駅構内 営11時30分～16時30分、金～  
日11時30分～16時30分、18時～21時 困  
なし 長崎道武雄北方ICより40分  
JR肥前浜駅構内 営50台



地元っ子も足繁く通う  
人気店。日本酒の3種  
飲み比べは1000円



01 浜のリラーメン(小)500円

【使っているのはコレ】  
海苔ラボ 松栄丸の佐賀海苔



02 海苔を際立たせた塩味のラーメン。飲んだ  
後、締め1杯にも最適 02 店内は電車ビュ  
ー。酒どころ・鹿島の地酒が一堂に揃う

麺に巻く、スープに溶かす  
海苔の使い方はアナタ次第！

鹿島市×太良町

# KAMIARI FOOD

地域食材 ♥ 地元グルメ店

## 地元の食材とグルメの新しい出会い。

古くから地域振興を支えた山があ  
る。干満の差が日本一の海がある。  
多良岳と有明海に恵まれた佐賀県鹿  
島市と太良町で、地域食材×地元グ  
ルメ店の強力タッグによる新しいグ  
ルメが誕生しました。その名も  
「KAMIARI FOOD」。「かみ  
あり」だなんて大袈裟な…なんて思  
わないでください。名前の由来は  
「神」と「上(かみ)」にあるのです。  
鹿島市の日本三大稲荷神社の一つ  
「祐徳稲荷神社」や太良町の絶景ス  
ポット「海中鳥居」などの神様と、  
鹿島市と太良町が有明海の上の方に  
位置しているという「上」。この2  
つの「かみ」によって名付けられま  
した。有明海の上、なおかつ神様に  
見守られる地で育まれた地域食材  
は、九州が誇る有明海の恵みなくし  
ては語れません。有明海は佐賀県、  
福岡県、長崎県、熊本県に囲まれた  
九州最大の海。4県を流れる無数の  
川が運ぶ水が海水と混ざり合い、さ  
まざまな生き物を育てています。さ  
らに最大6mと日本一の干満の差  
が、海の恵みをさらに豊かに。また  
山に目を向ければ、多良岳が鎮座。  
湧水の宝庫で、人々の生活や農産物  
を潤し、さまざまな食材を生み出し  
ています。  
海・川・山・太陽により育まれた、  
多種多様な食材で作る新しいグルメ  
をこの機会にぜひ。

## 食べに行きたい！ 地域食材を使ったグルメ



オーナー  
下村さん



海苔ラボ  
松栄丸の  
佐賀海苔

### ナゴミ NAGOMI

2024年10月オープンの担々麺店。  
日頃から佐賀海苔をこよなく愛する下  
村さんが考案したのは、佐賀海苔を美  
味しく贅沢に味わう「ダイブめし」と「海  
苔ラー油」。どちらも食べればハマる！

☎090-8183-0753 佐賀県鹿島市高津  
原3937-7 営11時～14時、18時～21時 困  
火、月の夜 長崎道武雄北方ICより35  
分 JR肥前鹿島駅より徒歩8分 営5台



店は麺屋っぽくない、あえて  
の真っ黒い外観が目印

自家製辣油×佐賀海苔のコラ  
ボ商品。辛さの中に海苔の風  
味がふわり。ご飯と食べても◎



佐賀海苔のいっちゃん  
美味しい食べ方やけん！

### ダイブめし 400円

【使っているのはコレ】  
海苔ラボ 松栄丸の佐賀海苔

まろやかな味わいの豆乳担々麺  
900円や自家製の特製辣油で丁  
寧に作る担々麺850円が名物



### 海苔ラー油 300円

【使っているのはコレ】  
海苔ラボ 松栄丸の佐賀海苔

※お土産用を令和7年中に発売予定

ご飯の上に刻んだ佐賀海苔と温玉をオン！海苔  
は海苔ラボ松栄丸の佐賀海苔に変更可(無糖)



### 海鮮焼 海道丸

元潜水士の店主が目きした竹崎カニが丸々一匹ドーン。天然カキにサザエ、鮑など海鮮が7種盛り。さらには太良が誇るブランド豚・金星佐賀豚までも。満腹の白旗覚悟で挑むべし!

☎080-8352-8444 佐賀県藤津郡太良町大字多良1874-2 ⑩10時~17時(LO16時30分) ⑪不定 ⑫長崎道武雄北方ICより50分 ⑬JR多良駅より徒歩10分 ⑭8台



2024年2月にオープン。観光名所・海中鳥居の目の前という好ロケーション

海鮮はいすからテーブルに直送。金星佐賀豚はロースとバラ肉



**【海道丸★開運プレミアム炭火BBQ】**  
竹崎カニ&天然カキ付き海鮮7種と金星佐賀豚食べ比べコース♪  
2名12000円

【使っているのはコレ】  
永瀬ファームリンクの金星佐賀豚

元潜水士の男気が炸裂!  
トゥーマッチな食べ比べを。

脂が甘く、旨みなど切な  
し。豚肉の旨みを炭火焼  
きて存分に味わえる



竹崎カニは、夏はオス、冬はメスが旬。また冬は春の  
カキは甘みが強い



深い緑の一軒家で  
お庭ピZZアはいかが?

### ふなごえPizza農園

アスパラ農家が営むゆえ、自家栽培のアスパラをソースやトッピングにと贅沢使い。スモークベーコン、モッツアレラ、セミドライトマトが脇を固める。庭のテラスでポーノ!と頬張ろう。  
☎0954-62-9322 佐賀県鹿島市古枝乙1170-3 ⑩11時30分~14時30分、17時~19時 ⑪月~木 ⑫長崎道武雄北方ICより30分 ⑬JR肥前浜駅より徒歩55分 ⑭4台

削りたて生ハムピZZア (S)1200円、(M)2000円

※1日10枚  
【使っているのはコレ】  
シャルキュティエ田嶋の長期熟成生ハム



アスパラピZZア 1500円

※3月~10月 ※1日10枚  
【使っているのはコレ】  
ふなごえPizza農園のアスパラガス

ピZZはナポリスタイル。500℃の石窯で焼き上げる。アスパラ好きにはたまらない内容



01.自家製のはちみつレモンとクリームチーズ、甘納豆入り  
02.削りたての生ハムは香りと風味が別格。お酒に合うピZZ

おやつパニーニ / はちみつレモンとクリームチーズ 380円  
※1日10枚  
【使っているのはコレ】  
季節のフルーツ

## 食べに行きたい! 地域食材を使ったグルメ



### 寿司 万よし

新鮮なコハダが手に入る地元ならではの逸品。青魚特有の臭みなどは一切なし。上品な甘みとコリコリとした食感が特徴に。一方バターは、プリッとした食感と旨みが凝縮されている。

☎0954-68-2655 佐賀県藤津郡太良町大浦丁368-13 ⑩11時~20時 ⑪不定 ⑫長崎道武雄北方ICより55分 ⑬JR肥前大浦駅より徒歩3分 ⑭5台



1967(昭和42)年の創業時は食堂からスタートし、後に現在の寿司店になった

珍しいコハダのバター。絶妙な塩梅の酢加減で、箸が止まらない

生と炙りの2種盛り。脂のって身が甘い



小さくても旨み強い  
コハダ3種を食べ比べよう



こはだのバター 1200円  
※2日前迄に要予約  
【使っているのはコレ】  
竹崎コハダ女子会のコハダ



## 鹿島・太良の食材 06 アスパラ

「多良岳山系の湧水と有機質肥料で旨みがアップ」  
90%以上が水分でできているアスパラ。多良岳からの恵みの湧水が土壌に潤いを与え、自然に含まれる栄養を根からたっぷり吸い上げるため、農園のアスパラは元気がいっぱい。アミノ酸系有機質肥料により旨み成分をアップさせ、減農薬にも取り組んでいる。自身の「ふなごえPizza農園」では、ソースにも食材にもアスパラを使用。春に芽吹いたアスパラは特に糖度が高く甘味も抜群で、そのまま生で食べても美味しいと評判。



01.ビニールハウスの夏場の下温対策に力を入れ、病害予防に努める 02.土耕栽培のアスパラガスの畑はまるで小さな竹林 03.獲れたては甘くて柔らかく、みずみずしい!

ふなごえPizza農園  
【問合せ】☎0954-62-9322

「材料はもちろん食感までとことんこだわりました」  
国産豚肉の卸売業を営む傍ら、豚肉の抜骨整形からハム・ソーセージの加工まで一貫体制で行う工房。佐賀や長崎の契約農家から取り寄せる豚の枝肉を使い、保存料や合成着色料は一切使用せず、職人が丹精込めて仕上げる。そのこだわりは細部にまで渡り、肉温を上げずに仕込みを行い、食感の調整を行うほど。そして味作りに重要なのが水。水源の森百選の多良岳山系の豊かな水源から汲み上げる湧水で、よりまろやかな味わいに。



## 鹿島・太良の食材 05 ハム・ソーセージ



01.長時間熟成生ハムやサラミなど、自慢のハムやソーセージ / 熟成サラミ50g580円、パテドカンパニョ100g450円など  
02.直売所が併設され、現地ならではのお得価格での販売も



2022年に現社屋に移転。本格ウイナー作り体験教室なども開催中

シャルキュティエ田嶋  
【問合せ】☎0954-67-0338  
【体験&直売所】予約はじゃらんnetから!  
☎0954-67-0338 佐賀県藤津郡太良町大字糸岐6810 ⑩10時~17時 ⑪工場・事務所:水、日 直売所:火、水 ⑫長崎道武雄北方ICより50分 ⑬JR多良駅より徒歩で35分 ⑭10台  
【購入できる場所】道の駅 たら

「あたりまえをあたりまえに日々の努力が金星の味に」  
企業理念は「健康第一」の永瀬ファームリンク。育てる人間も出荷する豚も健康な状態で、という目標のもと「金星佐賀豚」を育てている。特徴は脂身がギュッと締まった肉質。きめ細かい品質でドリップが出にくく、口に含むと旨みが広がる。そんな美味しさの秘密は餌にある。多めの麦、米粉など独自の配合で、サシが入りやすい状態へと仕上げていくのだ。岩清水を使うため、臭みなど一切なし。豚肉嫌いな人にこそ食べて欲しい。

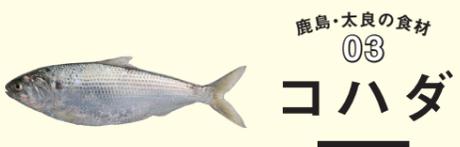


01.豚の成長に合わせて、交配・分娩・育成・肉豚の4段階のステップを踏む  
02.愛情を持って接し、豚舎の環境を整え、体調を見ながら餌を調整する



味付けがしっかりされたメンチカツやローストオニオン入りのハンバーグが人気。贈答品としても喜ばれる / 冷凍メンチカツ5個700円、冷凍ハンバーグ2個600円

(有)永瀬ファームリンク  
【問合せ】☎0954-68-3037 【購入できる場所】肥前めっけもん市



「愛するコハダのために一肌脱ぎます(笑)」  
驚くなかれ、実は太良町竹崎港のコハダは佐賀での知名度は低いものの、東京の豊洲市場でも1、2を争う取扱量。そんなコハダをもっと知ってほしいと、2016年に「竹崎コハダ女子会」を発足し、PR活動やイベントに力を入れている。春・秋のコハダは脂のりが抜群。それもこれも良質なプランクトンが生息する有明海の賜物だ。地元では刺身で味わうのが一般的だが、今回は炙りやバターでも味わえる。



01.その日に獲ったコハダを生で食べられるのは太良だけ!  
02.コハダ漁は年間を通して行われ、伝統的な投網漁にこだわる



竹崎コハダ女子会  
【問合せ】@kohadajyoshikai

「除草剤不使用で土が元気！  
丁寧に育てた自慢の味です」  
有明海ビューの土地は、日  
当たり良好。潮風と山風が吹  
き抜け、キウイ栽培にうって  
つけの畑は、およそ2haと広  
大。20年間、浦田さん夫妻が  
愛情を注ぎ育て、たわわに実  
るキウイは、とにかく甘いと  
評判。それもそのはず、葉を  
間引いて畑の明るさを調整し、  
一つ一つ手作業による受粉作  
業と摘果、そして最後に収穫  
と、手塩にかけて育てるとは  
まさにこのこと。「レインボー  
レッド」など、レアな品種の  
栽培にも積極的に取り組む。



鹿島・太良の食材  
10  
キウイ



園主 浦田さん夫妻



01.02.カンガルバッグと呼ばれる  
収穫バッグに収穫していく 03.酸味  
と甘みが好バランスの Hayward。  
04.果肉が黄色と赤のレインボー  
レッドの栽培は難しく、浦田さんの課  
題の一つ／キウイ500g350円～

浦田農園  
【問合せ】☎0954-67-0360/  
☎090-1922-6456  
【購入できる場所】道の駅 太良

鹿島・太良の食材  
09  
みかん



「剥いて食べるより美味しい  
柑橘ジュースを作ってます」  
100年以上続く柑橘農家  
でありながら、ジュースやワ  
イン、アロマなど柑橘の加工  
品開発にも積極的な田島柑橘  
園。そのまま食べるより美味  
しい柑橘ジュースを追求し、  
2010年にクレメンティンの  
「セニョリータ陽子」が誕生。  
その後JR九州のクルーズストレ  
イン「なつ屋」の車内ドリンク  
にも選定され、一躍人気に。  
現在では特許取得の冷凍ジュ  
ースも仲間入りし、独自技術  
により数々の賞も受賞。田島  
さんの快進撃に今後も期待大。



オーナー田島さん夫妻&息子さんと  
スタッフのみなさん



田島柑橘園&加工所  
【問合せ】☎0954-67-0513  
【見学&体験】予約はじゃらんnetから！  
〒佐賀県藤津郡太良町多良4144 簡要問合  
せ 簡要問合せ 長崎道武雄北方ICより45  
分 図JR多良駅より祐徳バス利用、太良高校  
正門前より徒歩5分 図3台  
【購入できる場所】道の駅 太良

01.完熟するまで大切に育  
てるのがモットー 02.贅沢  
搾りの完熟ジュースは10  
種類。冷凍ジュースは17  
種類がラインナップ／セ  
ニョリータ陽子2500円、  
プリンセスミツコ2500円、  
冷凍ジュース400円～

「うちの自慢の可愛いトマト  
一度食べてみてください」  
農園名の「RICOTOMATO」  
とは、どりこにな  
るトマト、の略。谷口さん夫  
妻は、美味しさはもちろん、  
安全・安心にこだわり、手間  
ひまをたっぷり愛情をトマ  
トに注ぐ。多くの人に味わっ  
てほしいと、可能な限り農業  
を使わず、土耕で6品種以上  
のミニトマトを栽培中。色は  
赤だけに限らず、イエロー、  
オレンジ、グリーン、パープ  
ルとカラフル。形も味も異なる  
けれど、共通項は完熟で甘い  
ところ。平均7～9度の甘さを  
誇る。



鹿島・太良の食材  
08  
ミニトマト



大阪から移住し、2016年からトマト農家に。  
妻のひとみさんと一緒にトマト作りに励む



園主 谷口さん夫妻

色とりどりのミニトマト。甘み、酸味、  
濃度など、味のバランスは抜群

トマト本来の旨み  
をギュッと濃縮し  
た万能ソース/ト  
マトケチャップソ  
ース1080円



たにぐちファーム  
RICOTOMATO  
【問合せ】☎080-6476-6834  
〒佐賀県鹿島市重ノ木天神角甲82  
【見学&体験】予約はじゃらんnetから！  
【購入できる場所】道の駅 鹿島

鹿島・太良の食材  
07  
そばの実



「大自然と対峙しながら  
美味しいそば作りに奮闘中」  
福岡県から鹿島市へ移住し、  
農園を営む奥さん夫妻。標高  
200mから見える有明海に  
一目惚れし、この地を選んだ  
そう。有明海の潮風が心地よ  
く吹き抜け、特産品でもある  
鹿島みかんの農地だった場所  
でそばを栽培。同時に、そば  
スイーツのカフェやそば打ち  
体験、古民家宿泊など「持続  
可能なビジネスモデル」を構  
築中。昔ながらのやり方で丁  
寧に作られるそばの実を食材  
として使うことで、香ばしさ  
や風味をより楽しめるように。



園主 奥さん夫妻

そばの花が咲く9月～10月。花が落  
ちて実が大きくなると収穫を行う



潮風と太陽の光を浴びるそば畑。こ  
こから美味しいそばが生まれる



そばの実をかけて食  
べる。甘じよっぱい！  
蕎麦ぶりりん486円



そばの実、アーモンド、  
鰹節などが入る蕎  
麦ぶりかけ780円

かしま自然農園  
【問合せ】☎0954-60-5252  
【購入できる場所】  
海道しるべ、道の駅鹿島ほか



旬の盛り合せは一期一会

ワンプレートの贅沢を♪

和のコトコトはじめ倶楽部

肥前浜宿の酒蔵通りにあるレンタル  
着物&カフェ。かしま自然農園メイド  
のそば粉のガトーショコラに、浦田さ  
んのキウイ、田島さんのみかんが散り  
ばめられ、豪華なワンプレートに！

☎090-6772-0509 園  
佐賀県鹿島市古枝甲  
99-1 園9時～17時  
(LO16時) 園火 園長  
崎道武雄北方ICより  
50分 図JR肥前浜駅  
より徒歩7分 図30台



和の風情漂う酒蔵通り  
に建つ店舗。着物をレン  
タル(6000円～)して  
散策するのもオススメ



季節のフルーツとそば粉の  
ガトーショコラ・アラモード  
1100円

※前日迄に要予約 ※1日10食  
【使っているのはコレ】  
浦田農園のキウイ、かしま自然農園の「そ  
ば粉ガトーショコラ」、田島柑橘園のみかん

そば粉のガトーショ  
コラはグルテンフリ  
ー。カカオ55%で濃  
厚な生チョコのよう

ゴロゴロみかんジュース  
750円

【使っているのはコレ】  
田島柑橘園のみかん

みかん約3個分の果肉を佐賀  
県産オレンジサイダーで割る



地域食材



オーナー 崎元さん姉妹  
シャルキュティエ田嶋の  
豚ロース肉、粗挽きウインナー、  
鶏のマリネ

居心家 もと茶庵(もっちゃん)

コンセプトは「海街のちょっと洒落た  
cafe&BAR」。自家製のジャポネソースで  
味わう豚ロース肉、ジューシーな粗挽き  
ウインナー、さっぱりとした鶏のマリネ  
と三者三様、味わい豊かでボリューム大。  
☎0954-67-2626 園佐賀県藤津郡太良町  
多良1397 園11時30分～LO14時、18時～  
LO21時 園月、第2・4日曜はランチのみ営  
業 園長崎道武雄北方ICより50分 図JR  
多良駅より徒歩5分 図10台



01.カウンターとテーブル席、個室などタイ  
プいろいろ 02.R207号沿い。駅からも徒歩  
園内とアクセス抜群。昼夜ともに地元っ子  
で賑わう

シャルキュティエ田嶋の豚ロース肉、  
粗挽きウインナー、鶏のマリネ  
トンちゃんプレートランチ 1600円  
※デザートセット(ドリンク付き) 2100円、ミニ肉う  
どんセット2100円  
【使っているのはコレ】シャルキュティエ田嶋の豚ロ  
ース肉、粗挽きウインナー、鶏のマリネ



グリル野菜もたっぷり食べ応え抜  
群。肉の旨みをしっかり味わえる

オールスター勢揃いで  
ボリューム感も別格ですよ。



自家製スイーツ  
や名物肉うどん  
のセットもあり

食べに行きたい！ 地域食材を使ったグルメ

メンチカツ、トマトのマリネ、鯖のフライ、卵焼きなど盛りだくさん



有明海苔弁当 850円

※2日前まで要予約  
※1注文につき5個～

【使っているのはコレ】  
たにぐちファーム RICOTOMATOのミニトマト、  
かしま自然農園のそばの実、シャルキュティエ  
田嶋のミンチ、海苔ラボ松菜丸の佐賀海苔

とにかく一度食べてみて！  
激うまメニューの宝箱。



オーナー 下村さん  
たにぐちファーム  
RICOTOMATOの  
ミニトマト  
かしま自然農園の  
そばの実  
シャルキュティエ  
田嶋の  
ミンチ  
海苔ラボ  
松菜丸の佐賀海苔

チキチキキッチン

佐賀のブランド鶏「あたりどり」の  
唐揚げ専門店が作る「有明海苔弁当」  
は、まさに地域食材の集合体。そばの  
実をまぶした唐揚げは、ザクザク&ジ  
ューシーな味わいで、一口でトリコに。  
☎0954-60-5965 園佐賀県鹿島市高津原  
679-1 園11時～14時、16時～LO19時 園月、火  
園長崎道武雄北方ICより35分  
園JR肥前鹿島駅より徒歩10分 園近隣駐  
車場利用



鹿島市内の中心部にあ  
り、女の子の可愛いキ  
ャラクターが目印



鹿島市  
KASHIMA



# 鹿島市×太良町 グルメMAP

鹿島市・太良町は、多良岳と有明海をはじめとする豊かな自然に支えられた“食材の宝庫”。そんな魅力的なエリアから生産者、地元グルメ店がタッグを組んで新しいメニューが誕生しました！ぜひ、色々なグルメを試してみてください。



太良町  
TARA

発行



佐賀県 さが創生推進課 KATAラボ

TEL. 0954-62-7662

〒849-1311 佐賀県鹿島市高津原4295-6 1F

※本媒体に掲載している情報は、特に表記がない場合、2025年1月21日時点での有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。※本媒体の掲載金額は、消費税10%（軽減税率が当てはまる品目は8%）を含む総額表示となっております。

© 2025 Saga Prefecture.

鹿島・太良のステキな人・グルメスポットなどを紹介しています！



@KATALABO\_SAGA

