

受付；11月25日(土)まで

期間限定

鹿嶋市の特産品詰め合わせ

鹿島の晩酌

鹿嶋市を味わう厳選食材をこの一箱で堪能できます。

お歳暮に 鹿島の晩酌セット 3,800円 (税込)

セット内容

- 自然栽培生醤油「もろみペースト」
- 海老の佃煮とわかさぎの佃煮
- 食べるあん肝味噌
- 食べる辣油
- 日本酒「鹿島立ち」

二十歳未満の者への酒類の販売は致しておりません。

日本酒「鹿島立ち」

内容量：一瓶 720 ml

人生の希望を込めて鹿島立ち!!

664年九州北部の守りを固めるため配置された防人は当初、兵士を東国から主に集められたそうです。防人に選ばれた人たちは鹿島神宮で旅の安全と無事に故郷に帰れることを祈って出発しました。このことから「鹿島立ち」という言葉が生まれ、旅の安全や人生の門出を祈念する時に使われる言葉になりました。何かを始めるときにぜひ飲みたい日本酒です。



自然栽培生醤油「もろみペースト」

材料は鹿島の自然 100%

自然栽培生しょうゆをドリップさせた後のもろみのペースト。大豆、小麦、塩の他に何も添加していません。しょうゆを仕込み、液体は生しょうゆに、個体（とろけるやわらかさ）はもろみペーストの2つに分けました。とんかつ、アジフライ、ステーキ赤身の刺し身などに最高です。

鹿嶋パラダイス

茨城県鹿嶋市宮中 1-5-1 TEL:0299-77-8745

鹿嶋市で自然栽培という野菜本来の味を引き出す魔法を実践。米、大豆、野菜の他にも原料から醸造、製造まで自社で行うクラフトビールやジェラートも販売しています。



海老の佃煮とわかさぎの佃煮

国産の魚を伝統的な製法と技術で

北浦や霞ヶ浦産のわかさぎと海老を大釜で水炊きし、味付けなどを長時間かけて伝統的な製法で作業し作り上げています。

片波見商店

茨城県鹿嶋市谷原 842-2 TEL:0299-82-2559

昭和元年からつづく川魚店。今も北浦や霞ヶ浦の川魚を使い、佃煮や甘露煮を提供しています。



食べるあん肝味噌

濃厚なあんこうの肝を贅沢に使用

海のフォアグラと言われるあんこうの肝を贅沢に使用しました。あん肝を味噌と絶妙な配合で合わせた逸品。

食べるラー油

鹿嶋ハイツで人気の食べるラー油が商品になりました。鹿嶋市のホテル「鹿嶋ハイツスポーツプラザ」特製食べるラー油宿泊のお客様にも大人気の一品です。

鹿嶋ハイツスポーツプラザ

茨城県鹿嶋市田野辺 659 TEL:0299-82-7941

1973年の開業以来、観光のお客さまや、スポーツ合宿のお客様にも好評の宿泊施設。ホテルで手造りのさまざまなお土産やお菓子が宿泊のお客様や地元にお住まいの方に大人気です。

販売者

たすいち本店

茨城県鹿嶋市宮中 2316-1 みたらしの池 一休
TEL/FAX:0299-82-8275

商品推奨・
連携支援先

鹿嶋市商工会