

毎月第2・4土曜しんぐうマルシェを開催します

◆しんぐうマルシェ出店店舗の紹介コーナー VOL.10

今回ご紹介する店舗は新宮町にある『立花山わらび餅工房』です。

本わらび粉を贅沢に使用したわらび餅です。基本のプレーン味や、抹茶、小豆、リンゴ、みかんなど多くの味を用意しております。立花山産みかんの他、果物をまるごと使ったフルーツわらび餅です。ぜひご賞味ください。



日時 6月10日(土)、24日(土)
午前9時30分～午後1時30分

マルシェ出店者を募集しています。ぜひお気軽に「新宮町おもてなし協会」へ問い合わせください。

場所 そびあしんぐう(芝生広場)

※雨天時中止になる場合があります。詳しくは公式ホームページ「新宮navi」をご確認ください。

必要なもの 持ち帰り用の袋

問い合わせ先 (一社)新宮町おもてなし協会 ☎981-3470

相島活性化協議会 からのお知らせ

相島活性化協議会では、九州電力株式会社と協働で、地域の課題解決に向けた「Qでんにぎわい創業プロジェクト」を行っています。

相島の現状

相島には、猫や釣りなどを目的に多くの観光客が訪れています。昔から漁業が盛んで、伝統的な一本釣り漁法で獲った魚は、新鮮さが売りです。

一方で近年では、人口減少による「担い手不足」が課題となっています。



相島の活性化に向けた取り組み

相島の活性化に向けてさまざまな取り組みを行っていますが、今回、漁業の規模拡大に向け、玄界灘の魚を使った新たな特産品「福岡・相島名物 海幸棒ずし^{うみさち}」を開発し、1月から販売を開始しました。相島で一つひとつ丁寧に手作りしており、原則、毎週土曜日・日曜日に、相島島内や町の農産物直売所(ひとまるの里)で販売しています。ぜひご賞味ください。
ひとまるの里：新宮町大字下府1206-2

「福岡・相島名物 海幸棒ずし」の実物とパッケージ



▲玄界灘の魚をふんだんに使用し、酢飯には相島産ひじきや大葉などを混ぜ、味にも見た目にもこだわった一品