



干支の置物で
新年を祝おう!

特集
旬の達人の技を紹介
ガラス工芸

手作業で一つ一つ作りあげた
温もりを感じるガラス工芸

吹きガラス工房 粋工房 (左から) 森田菜生さん、山崎真一さん、安部朝和さん

令和3年は
5年!

スタッフのコレ買っとき!

「道の駅むなかた」店員がおすすめ商品をご紹介します。今月は「ガッツリ主食特集」!

かしわめしの素

540円(税込)

宗像市内で海藻や大豆かすなどの専用飼料を与えて育てたブランド鶏「むなかた鶏」を使用。鶏ガラスープをベースに味わい深く仕上げました。あと混ぜタイプなので、炊きたてご飯に混ぜるだけで、美味しいかしわめしが出来上がり!

開発部開発課 中野 百合枝の買っとき!

むなかた鶏カレー

500円(税込)

宗像で大切に育てられたブランド鶏「むなかた鶏」を使った鶏カレー。その程よい歯ごたえの肉質と旨味を存分に味わうことができます。「究極のカレー 福岡版2021(びあ株式会社発行)」にも掲載された話題の商品です。

開発部開発課 中尾 文則の買っとき!

わかめ平うどん

680円(税込)

人気を集めた「わかめうどん」が乾麺となり、「わかめ平うどん」としてリニューアル。宗像・大島産の天然わかめが練り込まれたうどんは風味豊か、温うどんやざるうどんはもちろん、この時期は鍋のメとしてもオススメです。

開発部 部長 工藤 達哉の買っとき!

旬レシピ 雑煮(博多風) (5人分)

作ってみんなね!

特別に博多雑煮の形はありません(各家庭のお好みで)。代表的材料を紹介します。

- ◆出し汁 あご(代用いりこ)、かしわ
- ◆昆布 よるこぶ
- ◆するめ 悪いことはスルメ
- ◆味 醤油
- ◆もち 長持ちする→煮(茹で)丸もち
- ◆餅 成長と共に名が変わる出世魚、また良い縁ごぶり等
- ◆牛蒡 真っ直ぐに育つ牛蒡に人のゆく末の願いを込めています
- ◆蓮根 先が見通せる
- ◆かつお菜 緑のよい博多ブランド究極の地産地消の緑菜で、名を上げる
- ◆大根、人参 おめでたい紅白

(材料)

鶏もも肉 120g
醤油(みりん) 各小さじ1
「餅(切れ30gほど)」 5切れ
塩 少々
大根 5cm
人参 太い部分6cm
蓮根 6cm
牛蒡 6cm
里芋 中3~4コ
干し椎茸 中2~3枚
かつお菜 1~2枚
丸餅 1人1~2コ
柚子 適宜

(下準備)

←一口大に切り、醤油、みりん各少々で下味
←塩少々をふる
←薄く輪切り、または亀甲切り
←花人参
←5mmほどの輪、または半月切り
←5mmほどの厚さの斜め切り
←一口大切り、塩もみ
←もどし、一口大切り
←茹でて3cmに切り、絞る
←湯につけ、茹で、また焼く
←黄色の皮をへぎ取る

(作り方)

←あご、いりこは、だし液に入れる～
①人参、蓮根、里芋などの根菜類とかつお菜は下茹です。
②餅は焼く(焼き焦げは落とす)。
③Aを入れた鍋を中火で5分ほど煮出し、あごは取り出し、アクはすくい取る。
④③へ鶏肉、椎茸、蓮根、牛蒡、里芋を入れ煮立ったら、Bを順番に加え調味して煮込み、焼餅(焼餅は最後に加えても、お好みで)アクはすくい取ります。
⑤雑煮椀に薄切り大根を敷き(かつお菜の葉でも可)、柔らかい餅をのせ、熱々の④を盛り合わせ、汁を注ぎ入れ、茹でかつお菜を加えて柚子の皮を散らします。
※具は家庭の好みでおめでたい品(海老、かまぼこ)などを加えたり、または除いたりしてください。

だし汁(2倍ほど作ると便利)

水 6カップ
A 焼きあご(またはいりこ) 30g
だし昆布 6g
するめ 30g
「酒」 大さじ3
みりん 大さじ1と1/2
薄口醤油(または白だし) 大さじ3
醤油 大さじ1~

←鍋にAを合わせ、しばらく置く
←焼きあごは半分に手で割る
←2cm角ほどに切る
←1cm×2cmに切る
←調味料は順番に加える
※煮汁は漉ぎ足し用に2倍作っておくと便利

毎月3名に当たる! 読者プレゼント

ガッツリ主食セット

毎日の食事にぴったりの「かしわめしの素」「むなかた鶏カレー」「わかめ平うどん」をプレゼント

応募方法: スマートフォンで上のバーコードを読み取り、応募フォームにアクセス。住所・氏名・電話番号をご記入し、アンケートにお答えの上、ご応募ください(おひとりさま1回限り)。

応募締切: (1回目)12月31日、(2回目)1月31日、(3回目)2月28日 ※各回ごとにご応募可能です。

発表: 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

※皆様からお寄せいただいた個人情報はプレゼント発送に使用するほか、個人情報を含まない統計的な資料作成に利用します。また、本人の同意を得ず、第三者に開示いたしません。

2020年 2021年 12月・1月・2月 「道の駅むなかた」イベント情報

お正月と言えば風揚げ! 伝統的な遊びを親子で楽しんで♪

年末プリ販売 12月

福岡のお正月はプリ! お雑煮やお刺身に活用してください

12月 しめ縄販売

日本伝統のしめ縄で新しい年を迎える準備をしましょう

フラワーバレンタイン 2月

バレンタインは大切な人へお花のプレゼントはいかが?

2020年12月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/12月31日(木)
11月末頃~	のうさば販売	物産館直売所	一匹もの・味付けた、のうさば(鐘崎産かずのこ)を販売	
13日(日)	親子で凧づくり教室	宗像観光おみやげ館2階、芝生広場、多目的広場	親子で日本の伝統・凧づくりに挑戦!	
開催中~16日(水)	おせち予約販売	おふくろ食堂 はまゆう	京都発のおせちを予約販売。お届けは12月28日(月)から1月3日(日)まで	
開催中~20日(日)	年末プリ予約受付	物産館直売所 (サービスカウンター)	お正月用のプリは予約がオススメ! スムーズにお買い求めいただけます	
19日(土)~21日(月)	かぼちゃ・ゆず販売	物産館直売所	冬至(12/22)に向けて、4日間の限定販売を行います	
1日(火)~25日(金)	クリスマス用商品販売	物産館直売所	ローストチキンやお菓子といった、クリスマス商品が勢揃い!	
1日(火)~30日(水)	ピザ予約販売	米粉パン工房 姫の穂	集まりやパーティーにオススメの米粉ピザを予約販売	
1日(火)~30日(水)	シュトーレン販売	米粉パン工房 姫の穂	ドライフルーツがたっぷり入ったシュトーレンをクリスマスに!	
28日(月)~30日(水)	しめ縄販売	物産館直売所	ご家庭にぴったりのしめ縄を準備して、新しい年を迎えましょう	
28日(月)~30日(水)	年越しそば販売	物産館直売所	大晦日と言えばコレ! そばに良く合う天ぷらも用意しています	
29日(火)~30日(水)	年末プリ販売	物産館直売所	福岡のお正月に欠かせないプリが店頭にズラリと並びます	

2021年1月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/1月1日(金)~5日(火)
6日(水)	初売り	物産館直売所	先着300名様に干支のエコたわしをプレゼント	
6日(水)・7日(木)	春の七草がゆセット販売	物産館直売所	毎年完売する、人気の七草がゆセットを今年も販売します	
16日(土)	潮騒ライブ	多目的ホール	生演奏が聴ける年に4回の音楽イベント。参加無料	
21日(木)~23日(土)	大寒たまご販売	物産館直売所	運氣が上がると言われる大寒たまごを販売	

2021年2月

日にち	イベント名	開催場所	内容	休館日/2月24日(水)、25日(木)
1日(月)	「道の駅むなかた」オンラインショップリニューアル!		道の駅むなかた オンライン で検索を	
3日(水)	節分恵方巻販売	物産館直売所	毎年恒例! バリエーション豊かな恵方巻を販売します	
3日(水)	宗像大社節分祭	宗像大社(宗像市田島2331)	厄年祓祈願と豆打ち式が行われ、多くの人で賑わいます	
6日(土)~14日(日)	フラワーバレンタイン inふくつ&むなかた	物産館直売所	バレンタイン特設コーナーが開設されます	
20日(土)	潮騒ライブ	多目的ホール	生演奏が聴ける年に4回の音楽イベント。参加無料	

~新型コロナウイルス感染状況により、中止及び延期をする場合があります。あらかじめご了承ください~

※2020年11月20日時点の情報です

2020年9月「道の駅むなかた」来場者2,000万人達成!

令和2年9月24日(木)、オープンして12年で来場者2,000万人を達成し、記念セレモニーが開催されました。2,000万人目を記録したのは、福岡市から訪れた本郷さん一家。1日駅長の伊豆美沙子市長(写真右)から2,000万人目の記念品が贈られました。

