



たらふく丼

太良町商工会 0954-67-0069
〒849-1602 佐賀県藤津郡太良町大字多良1856-2
<http://www.sashoren.ne.jp/tara/>

発行日
平成 28年 2月

(注意) 本誌に掲載している情報は平成 28 年 2 月 1 日現在のものです。それ以降の料理内容や料金、営業時間など変更になる可能性があることをご了承ください。本誌に記載されている商品の料金は消費税込となっております。

佐賀県・太良町の
新ご当地グルメ

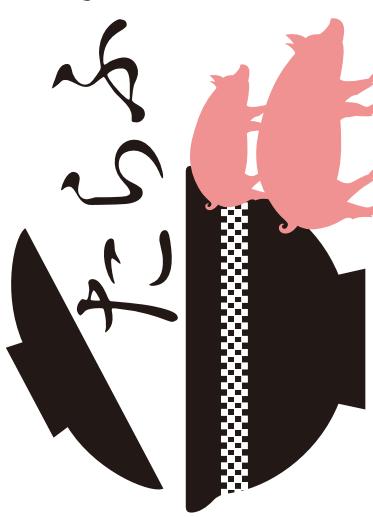
たらふく丼

旨い！早い！満足！

絶品ホーキーを
使った16杯！



たらふく井とは？



発行：太良町商工会

たらふく井

飲食店編

豚肉の質にこだわり、
料理法に工夫を凝らした「たらふく井」の数々。
普段私たちが口にすることの多い
ロースやバラに加え、
貴重な部位を提供できるのは、
養豚が盛んな太良町で頑張る
地元のお店ならではです。

竹崎力二と竹崎力キで知られる佐賀県藤津郡太良町。

有明海上に面した“海の町”という印象が強いかもしませんが、
実は町の多くが1,000メートルを超える多良岳山系の裾野にあり、
肥沃な大地を有した“農業や畜産の町”でもあります。

そして、多良岳山系には銘水が多く湧いているのも特徴。
養分豊富な土地と清涼な水で育った野菜や家畜は味が良いと評判で、

特に太良町が誇る豚肉を食べてもらい、
もっと多くの人に知ってもらおうと考案されたのが「たらふく井」。
“昼は山の幸、夜は海の幸”といった風にアレンジするもよし、
みんなでシェアして一度に欲張るもよし。

海の幸だけでなく、太良町自慢の山のグルメも余すことなく堪能しましょう。

「たらふく井」の 挑戦。

- (一) 必ず太良町内販売店の豚肉を使うべし。
- (二) 豚肉以外の素材も太良町の産品を使うべし。
- (三) 年間を通して出せるメニューにすべし。
- (四) 価格は1,000円以内で提供すべし。

揚げたら固くなると言わ
れる豚肉において、あえて
から揚げに挑戦。天丼の
つゆのような和風だしで
あつさり風味に仕上げてお
り、野菜ご飯の間にはト
ロトロの半熟玉焼き。加
えて、アクセントとして紅
生姜を加えるなど、工夫が
ニクい。こちらの豚肉は独
自の方法で下処理されてい
るため、噛めば肉の繊維が
一本一本ほどけるような柔
らかさ。わさびジュレはお
好みでどうぞ。

豚からあげ丼

¥860
吸物付



柔らかくて
食べやすい
豚肉の
から揚げ丼！

お店は
割烹スタイルですが、
2人でもお気軽に。

店主 川島力男さん

割烹ひさご
■住 藤津郡太良町多良1763
■☎ 0954-67-0066
■開 11:00～17:00 ※夜は要予約
■休 不定期（メニー）
■料 2,160円、カニ料理3,240円ほか
<http://kappouhisago.web.fc2.com/>
■MAP P29/D-1

コクのあるチーズが
ヤミツキになる
旨さ！



若い人も
気軽に
おいで！

店主 岩永章一郎さん

家族亭フタバ
■住 藤津郡太良町糸岐2518-8
■☎ 0954-67-2020
■開 4月～10月／11:00～20:00
11月～3月／11:00～19:00
■休 不定期（メニー）みそ味ちゃん
ぽん600円、定食類850円～ほか
■MAP P29/C-3

ミネラルカツ丼

¥850
味噌汁＆漬物付



川したのたらふく丼

¥ 850	味噌汁 & 漬物付
カニ料理を 知り尽くしたスタッフに 一番人気の味。	



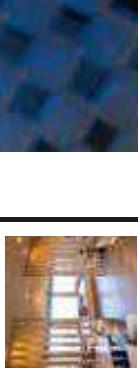
竹崎カニの有名店『川した』。海鮮料理専門のこちらが手がけたのは、一頭の豚から少ししかとれない希少なトントロを使った中華風味付けの「たらふく丼」。まかない料理の中華丼がスタッフに好評だったことが、今回のメニュー開発のきっかけだったとか。5ミリ厚にカットされた歯ごたえのあるトントロをオリーブオイルで炒め、中華風のピリ辛餡で仕上げた一品。吸い物と漬け物付き。

店主 川下城さん

和風レストラン川した
藤津郡太良町大浦戸750-1
☎ 0954-68-2645
■ 10:00～21:00 固不定休
■ メニュー 川下御膳 2,808円、かに金 阪御膳 2,298円ほか
■ MAP P30/C-4

海望のたらふく丼

¥ 850	味噌汁 & 漬物付
どうどう卵の餡が トンカツに ベストマッチ。	



リニューアルを果たし、スタイルリッシュな空間になつた『海望』。地元民や観光客に絶大な人気を誇るこの店が考えた「たらふく丼」は、白いご飯に地元のバラ干し海苔を混ぜ込み、トンカツをのせたカツ丼だ。トロトロの溶き卵でとじたたっぷりの餡は、他にはないアレンジ。餡は和風だしで柚子コショウの風味を利かせているので、ボリュームのあるトンカツでもあつさりいただける。

坂口和人さん

お食事処 海望
藤津郡太良町大浦戸1855
☎ 0954-68-2723
■ 10:00～21:00 固不定休
■ メニュー 特性カニちゃんぽん 1,800円、金飯定食 1,230円（※カニ付き3,000円～）ほか
■ MAP P30/D-4

旬工房竹崎のたらふく丼

¥700
味噌汁 & 漬物付



ミミガトを使つた
超個性的で
あつさり味の
たらふく丼。

ミミガトの
コクでご飯が
進みますよ！

店主 滝谷憲幸さん

旬工房 竹崎
【住】藤津郡太良町大浦甲20-3
【電話】0954-68-3446
【営業時間】11:00～19:00※夜の営業は要予約
【料金】水曜日 [メニュー] お城コース3,240円、蟹丼1,080円ほか
MAP P30/E-6

新選組のたらふく丼

¥600



牛タンに
引けをとらない
”豚タン“の
実力を堪能。

メニューに
バウナリです。

店主 杉本陽さん

新選組
【住】藤津郡太良町太良1695-1
【電話】0954-67-0177
【営業時間】17:30～23:00 固定水曜日
[メニュー] 串焼き 100円～、トン足
350円～ほか
MAP P29/D-1

うまいと評判の豚肉でも、自分の目で見て状態が良いものしか仕入れないこだわりの店。肉にうるさい店主は、豚の生産地だから出せる特徴的な部位として”豚タン“をチョイス。牛タンよりもあつさりした本来の味を楽しめるよう、炙ってご飯にのせるシンプルなスタイルで提供。よりうまい味を味わうため、ご飯は肉より濃い味のタレで仕上げている。



コクはありコリコリした食感のミミガトは、実は白ご飯との相性抜群！こちらの「たらふく丼」は、湯引きしたミミガトを薄くスライスしてご飯にのせ、その上にもみじおろしと刻み海苔をトッピングしている。味付けはポン酢であつさりと。ミミガトは透けるほど薄くスライスされており、食べやすく作られているのもポイントだ。海苔を乗つて風味を増す、ひと手間も忘れない。



店主 滝谷憲幸さん

旬工房 竹崎
【住】藤津郡太良町大浦甲20-3
【電話】0954-68-3446
【営業時間】11:00～19:00※夜の営業は要予約
【料金】水曜日 [メニュー] お城コース3,240円、蟹丼1,080円ほか
MAP P30/E-6

伊六のたらふく丼

¥700
味噌汁 & 漬物付



地元の方の
胃袋を満たす
ボリューム満点丼

出前も
できますので
お問い合わせ
ください。



料理担当 池本純二さん

らくの寿司

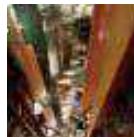
■ 藤津郡太良町多良1686-5
■ 0954-67-0232
■ 9:00~21:00 固 定休
■ メニュー かにシユウマイ 630円、にぎり並1,050円、有明定食2,630円
ほか
MAP P29/D-2

昼時には営業マンやタクシードライバーの運転手など、地元のお客さんで賑わう『らくの寿司』。こちらの『たらふく丼』はカツ丼がベリューム満点になっており、大きなお椀に手のひら大の分厚いトンカツがドン！とのったボリューム満点の内容だ。トッピングされたバラ干し海苔も美味しさを際立たせるポイント。ほか、名物「かにシユウマイ」も一緒に注文したい定番メニュー。



地元で一番人気の味を
『たらふく丼』に
アレンジ。

¥650
味噌汁 & 漬物付



うどんや定食類のメニューが豊富なこちら。「たらふく丼」のメニュー開発のため試行錯誤した結果、最も注文率が高く根強いファンが多い「しょうが焼き」を採用。通常のしょうが焼きでは味噌を隠し味に使っているが、風味の良い刻み海苔を活かすため味噌ペースのタレを特別にブレンド。強火で一気に炒めるので、キャベツの歯ごたえも良い。味噌汁と漬物付き。

店主 大江文雄さん

お食事処 伊六
■ 藤津郡太良町糸岐16-7
■ 0954-67-1010
■ 11:30~15:30、18:00~20:30
■ 休日 火曜日 ■ メニュー うどん定食500円、ホルモン定食1,000円ほか
■ MAP P29/D-2

らくの寿司のたらふく丼

¥700
味噌汁 & 漬物付



海旬のたらふく丼

¥ 840



美しい見た目も
裏切らない
実力派のたらふく丼。

実は肉料理も
得意なんですよ。

専務取締役
久保慶史郎さん



お食事処 海旬

住 藤津郡太良町大浦丙915
☎ 0954-68-2345
■ 11:00～15:00、17:00～22:00
■ 不定休 [メニュー] 海鮮御膳2,200円、夜灯華コース5,400円ほか
■ MAP P30/E-6

太良町の特産品を
ふんだんに使った
さつぱり味。

三宝のたらふく丼

¥ 850



太良町の
味覚が詰まった
味丼ですよ。

店主 木下健さん

お食事処 三宝

住 藤津郡太良町大浦丁245-4
☎ 0954-68-2565
■ 9:00～21:00 ■ 不定休
[メニュー] 海鮮丼1,590円、カニさん御膳2,700円、ぶたビリ丼970円ほか
■ MAP P30/D-4

竹崎カニ料理の老舗として知られる『海旬』の「たらふく丼」は、大葉と味噌で2日ほど漬け込んだ豚ロースを使用。薄くスライスして炒めたものをご飯が見えないほど數き詰めており、見た目も味も贅沢な内容だ。さらに上には大葉・卵を乗せ、仕上げは辛しマヨネーズがアクセント。風味豊かな豚肉を味わった後、卵黄を溶いて全体を混ぜて食べれば2度おいしいと評判だ。

カニ料理や、秋冬はカキ焼きで賑わう『三宝』は、太良町の味覚を使ったあつさり味で勝負！豚の甘味を活かすべく、味付けはあえて塩すらふらずに、アクセントのブリックペッパーのみ。おろしタマネギを煮詰めて旨みを凝縮させたジャボネソースが、海苔の風味を立ててくれる。レタスやキャベツのトッピングもさつぱりヘルシー。がつかり派には『ぶたビリ丼』もおすすめ。

漁師の館の金星丼

¥1,000
小鉢＆味噌汁＆漬物付



『ダイレクトに
金星佐賀豚のおいしさを
ご賞味あれ!!』



大人気の
金星豚バーガーも
おひといっせひ！



『道の駅太良』に併設する『漁師の館』は、地元の漁師から仕入れたもののみを使用する海鮮料理が自慢だが、金星佐賀豚の稀少部位を食べることができる店としても人気。そんな店が提供するのは、金星佐賀豚の豊かなうま味、クリアな後口、シャリフな食感をストレートに味わうことができる、オリジナルのカツ丼。名物『金星豚バーガー』でも使用する玉ねぎソースが、豚のうま味を引き立てる。

漁師の館
■ 藤津郡太良町伊福甲3488-2
☎ 0954-67-2808
■ 9:00～05:17:30 困なし
■ メニュー 金星豚バーガー 650円、刺身定食 1,350円ほか
MAP P29/B-1

万よしのたらふくカツ丼

¥800
漬物付



食堂時代から
人気のカツ丼が
満を持して復活!!

にぎり寿司は
もちろん、
いなり寿司も
人気です。



店主 佐藤哲朗さん

万よし寿司
■ 藤津郡太良町大浦丁368-13
☎ 0954-68-2655
■ 11:00～20:00 不定休
■ メニュー にぎり8貫1,000円、いなり寿司(8貫入り) 600円ほか
MAP P30/D-5

太良のカニとカキ

太良のグルメと言えば、有明海の幸。
その美味しいさの秘密とは?



竹崎カニは菱形の甲羅を持つワタリガニの一種。1年を通して堪能でき、夏の雄カニは濃厚なカニミソが、冬の雌カニはオレンジ色の内子(卵)が絶品。

一匹丸ごとの「茹でカニ」は太良の名物料理。カニのうま味を閉じこめる「焼きカニ」や「カニ天」、透き通った身が甘い「カニ刺し」は産地ならではの食べ方だ。

よそのカキとはひと味違う
「竹崎カキ」

遠浅の海の遙か数キロ先まで干潟が広がり、干満差が6メートルと大きい有明海。日光で海底が干される遠赤外線効果が、餌となるプランクトンの味の味と生育にプラスに作用しているとか。さらに有明海は塩分濃度が低いので、身は甘く、可食部分に含む水分量が少ない。焼いても身が縮みにくいうまいものまさの秘密。例年10月から3月、カキ焼き小屋が並ぶ「たらカキ海道」(国道207号)は、多くの観光客が訪れる。



たらふく
食べたら
お食事券が
もらえる!

たらふく丼スタンプラリー

佐賀県・太良町の新ご当地ブルーム



実施期間：2016年3月1日～2016年8月31日
応募期間：2016年9月2日

※記載いたいたいを個人情報は、このスタンプラリー以外には一切使用いたしません。

アンケートにご協力ください。

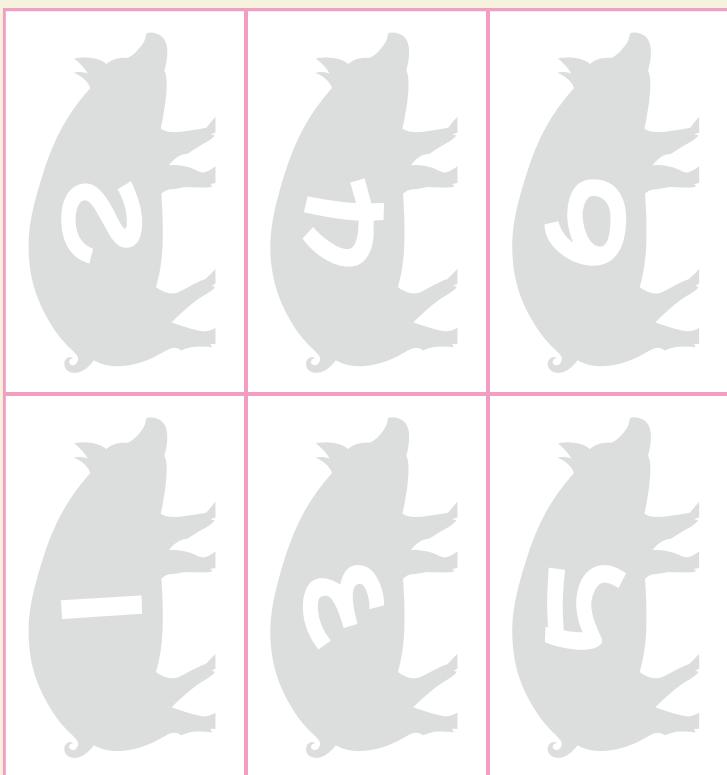
- 1：参加店数について
多い / ちょうど良い / 少ない
- 2：イベントの期間について
長い / ちょうど良い / 短い
- 3：この冊子について
見やすい / どちらともいえない / 見づらい、
- 4：たらふく丼をどこで知りましたか?
新聞・情報誌 / 知人・友人からの情報 / 参加店

氏名	フリガナ	年齢		性別	男・廿
		市	区		
ご連絡先	〒 - 都府県				
TEL:	()	職業			
ご意見等					

STAMP RALLY

スタンプラリー

- 本冊子に記載されている店舗でたらふく丼をお食事いただくと、スタンプを1個押します。1店舗につき、スタンプは1個のみです。
- スタンプが6個集まつたら、応募用紙の表に必要事項を書いて、店舗の方にお渡しいただくか、太良町商工会までご持参下さい。応募者全員に「たらふく丼お食事券1,000円分」を進呈します。
- お一人様何回でも応募できます。
- 各店の店休日・営業時間については、各店へお問い合わせください。
- 店舗によっては時間帯等によりご提供が離しい場合もございますので、事前にご予約されることをおすすめします。



【ご注意】 同じ店舗のスタンプが2個以上押してある場合は無効となりますのでご了承くださいませ。

たらふく丼

旅館・ホテル編

若者から年配の方まで
幅広い世代の宿泊客をもてなす旅館・ホテルは、
誰が食べても「おいしい」と領ける
確かな味を知っています。
絶景の露天風呂や丁寧な接客など、
宿泊施設だからできる厚いもてなしにも注目を。



トロピカル丼

¥ 1,000



フルーツと豚肉の
相性バツチり!
創作性豊かな三色丼。



女性が
楽しめるように
工夫をしました。

料理長 山口直人さん

良質な豚肉
本来の味を
楽しむなら
やっぱりこれ!



海辺のオーパンティキ
『ゆらり』で
食事をするこヒモ可能。

冷しやぶ丼

¥ 1,000
※冬期は温しやぶ丼



雄大な有明海の潮風を感じながらくつろげる展望風呂「湯瀬泉」もさることながら、品のある食事処でいたたく料理も評判。そんな『夜灯見荘』が考案したのは、見た目も美しい三色の味の丼だ。リンゴ、ミカン、キウイをそれぞれ豚肉で巻いて、焼肉のタレ味、白湯味、トマトバジル味に仕上げた具が、実に独創的。ごはんもミカンの果汁と皮を混ぜた酢飯にするなど、女性ウケをお約束!

夜灯見荘

■ 藤津郡太良町大浦丙614
☎ 0954-68-3111
【食事】11:00~20:00 【入浴】展望風呂 湯瀬泉 2,160円 (50分貸切利用※立寄入浴料+300円)
【メニュー】お刺身定食1,500円、カニ付会席太良コース8,000円ほか
<http://www.takezakikan.com/>
MAP P30/E-6

海が間近に迫る開放感抜群の星振る露天「十方空」や、竹崎カニを剥き身で提供する「かにまぶし」など、話題に事欠かない『豊洋荘』。そんなアイディアマンのご主人が作るのは、素材の味を引き立てた冷しゃぶ丼。太良産の豚肉と海苔がもつ本来の味を楽しんで欲しいと、素材を活かしてあえてシンプルに作っている。秋から冬にかけては温めて提供。お好みでマヨネーズをかけるのも◎。

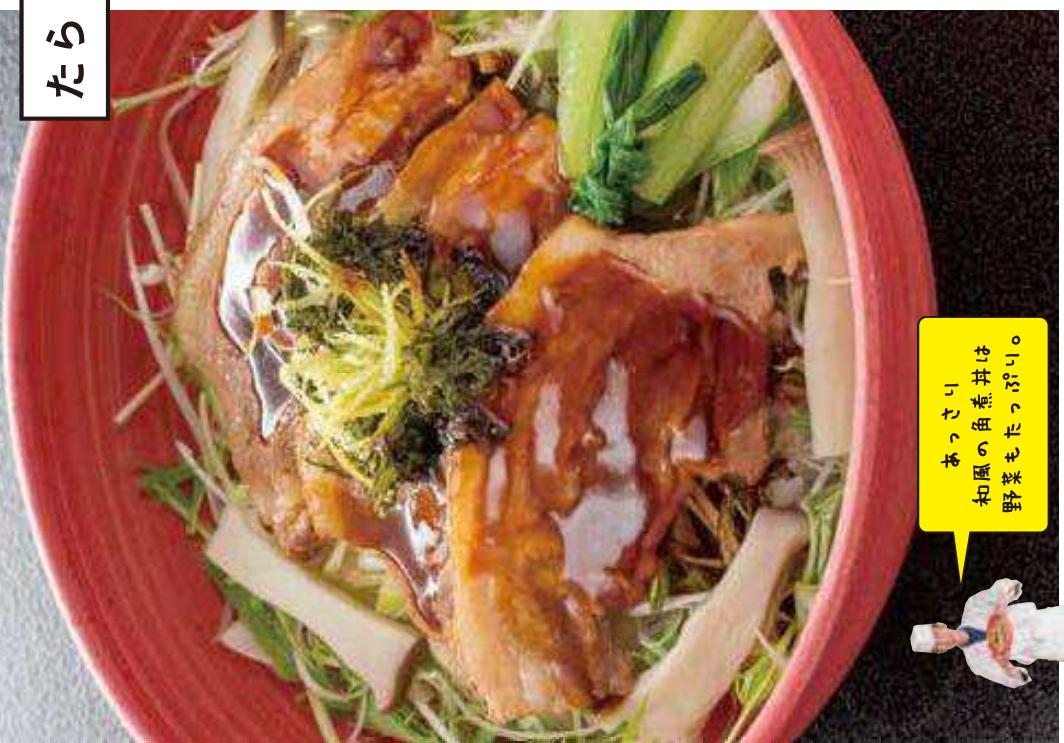
豊洋荘

■ 藤津郡太良町大浦丙1095
☎ 0954-68-3545
【ランチ】11:30~15:00
【入浴】貸切露天 「十方空」2,500円 (50分) 【メニュー】かにまぶし2,916円、竹崎カニコース4,320円~10,800円 (サービス料別)(ほか
<http://www.nikani.com/>
MAP P30/E-5

たらトントロ丼

¥ 850	味噌汁付

豚の角煮を和風味の
やさしい味付けて
野菜とともに提供。



あっさり
和風の角煮丼は
野菜もたっぷり。

料理長 高比良健治さん



言わざと知れた全国区の
人気宿。ベースは豚の角煮
で、食べ応えや贅沢な食感
を重視している。どの世代
にも美味しく食べてもらえ
るようにと、通常の角煮よ
りもさっぱり仕上げ、しょ
うゆ・生姜・季節の野菜を
基本にした和風仕立てにし
ている。熟練の料理人によ
る繊細な旨味をご堪能あ
れ。旅館併設されている
日帰り入浴施設「有明海の
湯」で提供。

蟹御殿 有明海の湯
■ 藤津郡太良町大浦乙316-3
☎ 0954-68-2260
【食事】11:00~03:30
【入浴】有明海の湯 500円、貸切風呂 1,500円~2,500円 (60分)
【メニュー】カツ丼700円、金めしセット 1,500円ほか
http://www.kanigoten.com/
MAP P30/D-6

鶴荘のたらふく丼

¥ 950	小皿2皿 &味噌汁付

角煮と豚ハムの異なる
味と食感が楽しめる
お得な丼。

半分くらい食べた後に
卵黄を絡めたら
美味しいですよ。

料理長 中村好則さん



こちらの「たらふく丼」
は、しつかりした味付けで
肉厚の「角煮」と、あっさ
り味で薄切りにされた「豚
ハム」の2種類を使用。キャ
ベツの千切りの下にあるご
飯には、しつかりとタレが
かかっているので、豪快に
混ぜていたらのもオススメ。
異なる味付けと食感の
2種類にこだわったのは、
最後まで飽きずに食べても
らうため。季節の魚と豆腐
の小鉢と味噌汁が付いて、
満足度も高い。

鶴荘
■ 藤津郡太良町大浦丙928
☎ 0954-68-2758
【ランチ】11:15~14:00
【入浴】貸切風呂「鶴の背」1,500円 (50分予約制) 【メニュー】カニ会席 4,500円~ほか
http://www.tsurusou.jp/
MAP P30/E-6

「たらふく丼」のトリセツ

わさび苑 多良岳
■ 藤津郡太良町糸岐1212-3
☎ 0954・67・2366
ランチ 8:30～17:00 困なし
商品 生わさび(390円)～、わさびドレッシング(150ml) 432円、山葵だし(じゅれ)616円ほか
MAP P29/B-3



わさび
ドレッシング
(280ml) 648円

おいしい
育てています
♥

3 山葵



九州でも珍しい山葵の栽培に取り組む太良町。九州で最も広い栽培面積を有し、「ボックス式水耕栽培法」を導入することで安定した供給を実現しています。「わさび苑 多良岳」では、地下100mからくみ上げた清涼な水で山葵を栽培。ピリっと辛い本物の味は料理人からの支持が厚く、たらふく丼にも名脇役として登場していますよ。

4 海苔



有明海が育てた海苔は、贅沢な味わいが魅力の一級品！海苔生産者15人が営む「たら海苔生産事業所」では、太良町の新名物「バラ干し海苔」が注目を集めています。水洗いと塩洗いだけを行い、生海苔そのままを自然の形で乾燥させているので、板海苔に比べて風味が引き立ち栄養もたっぷり！和洋様々な料理に使いやすく、お土産にも最適です。

「道の駅 太良」
でも買えます！

わさび苑 多良岳
■ 藤津郡太良町糸岐1212-3
☎ 0954・67・2366
ランチ 8:30～17:00 困なし
商品 生わさび(390円)～、わさびドレッシング(150ml) 432円、山葵だし(じゅれ)616円ほか
MAP P29/C-3

知ればもっと美味しいなる！？たらふく丼を盛り上げる、太良が誇る食材のヒミツを徹底解剖。太良のこだわり詰まっています

もっと知りたい？
ブランド豚の詳細は
P25へ

1 豚肉

「たら名水豚」や「金星佐賀豚」などのブランド豚で知られる太良町は、養豚業が盛んな町です。多良岳山系の銘水と、たっぷりの愛情で育てられたこれらの豚は、味が良く全国的にも人気を博しています。産地だから稀少な部位が提供できるのも特徴。たらふく丼は、豚肉をメインに使用した各店オリジナルの丼です。

太良町には
いろいろ種類のみかん
があるんだよ。

2みかん



たら海苔生産事業所
■ 藤津郡太良町糸岐1558-10
☎ 0954・67・2265
ランチ 8:30～17:30 困年末始
商品 バラ干し海苔 (10g) 390円
MAP P29/C-3

もっと知りたい？
ブランド豚の詳細は
P25へ

1 豚肉

「たら名水豚」や「金星佐賀豚」などのブランド豚で知られる太良町は、養豚業が盛んな町です。多良岳山系の銘水と、たっぷりの愛情で育てられたこれらの豚は、味が良く全国的にも人気を博しています。産地だから稀少な部位が提供できるのも特徴。たらふく丼は、豚肉をメインに使用した各店オリジナルの丼です。

清らかな水に肥沃な大地、有明海から吹く海風で豊かな甘味を蓄える「太良みかん」。太幸早生という特産の早生みかんを始め、様々な品種のみかんが作られています。たらふく丼では、この太良みかんを使用しているお店もありますよ。

たらふく町が誇る 金の豚肉

たらふくだけじゃない！

豚肉界の金星を
目指して

金星佐賀豚

数々の賞を受賞する最高品質の豚「金星佐賀豚」。この豚は多良岳山系の中腹に建つ『永済ファームリンク』で誕生しました。『永済ファームリンク』の永済雄輝さんに美味しさの秘密を聞くと「秘密なんて特にありません。あたりまえのことをしているだけですよ。」と驚きの回答。例えば夏であれば「暑そうだから、窓を開けて風を入れて快適にしてあげよう」といった風に、豚のことを考えて愛情をもつて育てることが大事なんだそう。このように毎日の「あたりまえの努力」の積み重ねで、多くの人を笑顔にする健康な豚が育つのです。そして、仕上げに大麦を食べさせることもポイントの一つ。これにより脂身がギュッと縮まり、ドリップが出にくく高品質の豚になるのだとか。

(有) 永済ファームリンク販売マイアーレ

■ 藤津郡太良町大浦740-18
□ 0954-68-3446 土曜9:00~17:00 国・水曜日
商品 とんかつ用ロース（約120g）411円、
豚バラ（1パック500g）1,234円ほか
MAP P30/B-5



愛情を込めて
大事に育んで
います！

太良で育まれる 2つの希少な ブランド豚

「水源の森百選」に選ばれた水源林が広がり、農畜産に適した環境を持つ太良町。そんな自然の中で、すくすく育った豚は、豊かなうま味を誇ります。なかでも近年注目を集めめる「金星佐賀豚」「たら名水豚」といって当地ブランド豚は、絶品。それでは、その味の秘密に迫ってみましょう。



ポイントは3つ、
水・環境・パン？！

たら名水豚

『たら名水豚』の美味しいさの理由は3つ。まずは多良岳水源の良質な水、そして開放的な飼育空間です。狭い敷地での過密な肥育を避け、ゆったりとした敷地で生育。ストレスを極力軽減させることで、肉質の良い豚が育つとされています。最後に、長年の試行錯誤の結果にたどり着いたエサへの工夫もポイント。「パンくず」を加工したものをエサに混ぜることで、豚肉に甘味を加えさっぱりとした食感に仕上がるんだとか。さらに、疲労回復に効果があるビタミンB1を豊富に含むのも特徴です。



加工品も
チエック！



世界基準の味を
太良から

ドイツ国際食肉加工品コンテスト「SIFFA（シーフア）2006」にて、金賞8つ・銀賞7つ・銅賞3つと計18品目も受賞した『田嶋ハム工房』。自らの目で確かめた安心・安全の素材を使い、本場ドイツの昔ながらの無添加製法でハムソーセージを作っています。豚肉は佐賀・長崎産から厳選、燻製用チップには宮崎県の天然木ヤマザクラ、塩は長崎県五島のいそしおを使用。特に国産豚肉の卸業をする肉屋が母体ということもあり、豚肉は長年の経験で培っ

た確かな目で厳しく選定しているそ。う。保存料や合成着色料を一切使用しない、子どもにも安心して食べさせられるハムソーセージ。太良の自然と確かな技術から生まれ出される世界基準の味を、ぜひお土産や毎日の食卓にどうぞ。

田嶋ハム工房
■ 藤津郡太良町多良101-1
□ 0954-67-0338
国・日曜日・水曜日
<http://www.tajimaham.net/>
MAP P29/B-2

代表 田嶋征光さん

太良町の 観光スポット



自然豊かな太良町の
魅力をご紹介!!

● 竹崎城址展望台

南北朝時代に島原の有馬隆泰によって築城された「竹崎城」。その城址の近くに竹崎城を再現した展望台が建てられており、有明海を望む360度のパノラマが広がる。山の出発地として最適。



MAP P30/E-6

● 健康の森公園

総面積33haの園内に約60種類、約27,000本の樹木が植栽されている公園。森林浴をのんびり楽しめるほか、遊具もあるので子供連れで遊ぶにもぴったり。



MAP P30/A-4

● 佐賀天文協会太良観測所

太良町は人工的な光に邪魔されないため星がクリアに見える。太良観測所には県内最大級の口径60cmの反射望遠鏡がある。



MAP P30/B-4

● 道の駅 太良



太良町の海山の特産品やお土産が揃うほか、飲食スペースや観光案内所も備わる。道の駅のすぐ裏の有明海ではむつごろうの姿も。

MAP P29/B-1

● おまなき(物産館)



新鮮な海産物や農産品の直売、加工品などを販売。直営惣菜コーナーにて弁当・鉢盛の注文も可能。11月～3月はカキ焼きも楽しめる。

MAP P29/B-2

● 大良嶽神社

太良嶽神社(多良岳)、川上神社、荒穂神社を合祀した神社。ににぎの尊・五十猛尊・大山神・豊玉姫命を祭神としている。

MAP P29/C-2

● たら海苔生産事業所

有明海産の海苔の加工・製造・直売を行

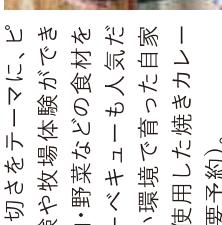


わさびの栽培を行い、生わさびのほかドレッシングなど加工品の販売もしている。

佐藤津郡太良町大浦己975-102 ☎ 080-6454-3737
営業時間 10:30～16:30 固定料金認可 ピザ作り体験(25cm・1枚)1,350円、牧場体験850円(10名以上・要予約)、
ミルクパン作り体験850円、炭火焼野外バーベキュー セット2,300円(ほか)

MAP P29/C-3
MAP P29/B-3
MAP P29/A-3
MAP P29/C-2
MAP P29/B-2
MAP P29/A-2

● 酪農教育ファーム 風の牧場



「食」と「命」の大切さをテーマに、ピザ・パン作り体験や牧場体験ができる。道具一式と肉・野菜などの食材をセットにしたバーベキューも人気だ(要予約)。美しい環境で育った自家産牛と地産米を使用した焼きカレーを販売している(要予約)。

佐藤津郡太良町糸岐1558-10 ☎ 0954-67-2265
営業時間 9:00～17:00 固定料金なし MAP P29/B-3
MAP P29/A-3
MAP P29/C-2
MAP P29/B-1
MAP P29/A-1

