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！

絶品ポークを
使った16杯！

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。本誌に記載されてある商品の料金は消費税込となっております。

発行:太良町商工会

たらふく丼とは？

竹崎カニと竹崎カキで知られる佐賀県藤津郡太良町。
有明海に面した“海の町”という印象が強いかもしれませんが、
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「たらふく丼」。
“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。

「たらふく丼」の掟。

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 価格は 1,000 円以内で提供すべし。

四 年間を通して出せるメニューにすべし。

たらふく丼

飲食店編

豚肉の質にこだわり、
料理法に工夫を凝らした「たらふく丼」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。

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

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っさり風味に仕上げており、野菜とご飯の間にはトロトロの半熟目玉焼き。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。

割烹ひさご

住 藤津郡太良町多良1763
☎ 0954・67・0066
営 11:00～17:00 ※夜は要予約
休 不定休　メニュー 昼会席2,160円、カニ料理3,240円ほか
http://kappouhisago.web.fc2.com/
MAP P29/D-1

ミネラルカツ丼

¥ 850
味噌汁＆漬物付

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

有明海に面した爽快なロケーションの『家族亭フタバ』は、オリジナリティ溢れるカツ丼を提供。

濃厚なチーズとベーコンをサンドした、手の込んだロースカツは、まわりがカリッカリで食感が心地良い。トッピングのバラ干し海苔と温泉卵をからめれば、まろやかな潮の香りも楽しめる。紅ショウガは全体のバランスを整えてくれる名脇役。

家族亭 フタバ

住 藤津郡太良町糸岐2518-8
☎ 0954・67・2020
営 4月～10月／ 11:00～20:00
　11月～3月／ 11:00～19:00
休 不定休　メニュー みそ味ちゃんぽん600円、定食類850円～ほか
MAP P29/C-3

川したのたらふく丼

¥ 918
吸物＆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。

サシが入ったトントロは絶品です！

店主　川下誠さん

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。

和風レストラン 川した

住 藤津郡太良町大浦戌750-1
☎ 0954・68・2645
営 10:00〜21:00 休 不定休
メニュー 川下御膳2,808円、かに釜飯御膳2,268円ほか
MAP P30/C-4

海望のたらふく丼

¥ 850
味噌汁＆漬物付

とろとろ卵の餡がトンカツにベストマッチ。

店からの見晴らしも最高です。

坂口和人さん

リニューアルを果たし、スタイリッシュな空間になった『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っさりといただける。

お食事処 海望

住 藤津郡太良町大浦丁1855
☎ 0954・68・2723
営 10:00〜21:00 休 不定休
メニュー 特性カニちゃんぽん1,800円、釜飯定食1,230円（※カニ付き3,000円〜）ほか
MAP P30/D-4

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。

※写真はイメージです

豚のメニューにバッチリです。

店主　杉本陽さん

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。牛タンよりもあっ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。

新選組

住 藤津郡太良町太良1695-1
☎ 0954・67・0177
営 17:30〜23:00 休 水曜日
メニュー 串焼き100円〜、トン足350円〜ほか
MAP P29/D-1

旬工房竹崎のたらふく丼

¥ 700
味噌汁＆漬物付

ミミガーを使った超個性的であっさり味のたらふく丼。

ミミガーのコクでご飯が進みますよ！

店主　澁谷憲幸さん

コクはありコリコリした食感のミミガーは、実は白ご飯との相性抜群！こちらの「たらふく丼」は、湯引きしたミミガー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っさりと。ミミガー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。海苔を炙って風味を増す、ひと手間も忘れない。

旬工房 竹崎

住 藤津郡太良町大浦甲20-3
☎ 0954・68・3446
営 11:00〜19:00※夜の営業は要予約 休 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

¥ 650
味噌汁＆漬物付

地元で一番人気の味を『たらふく丼』にアレンジ。

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ベ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。

豚肉はやっぱりしょうが焼きが一番！

店主　大江文雄さん

お食事処 伊六

住 藤津郡太良町糸岐16-7
☎ 0954･67･1010
営 11:30～15:30、18:00～20:30
休 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

地元の方の胃袋を満たすボリューム満点丼

昼時には営業マンやタクシーの運転手など、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」はカツ丼がベースになっており、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「かにシュウマイ」も一緒に注文したい定番メニュー。

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

住 藤津郡太良町多良1686-5
☎ 0954･67･0232
営 9:00～21:00　休 不定休
メニュー かにシュウマイ630円、にぎり並1,050円、有明定食2,630円ほか
MAP P29/D-2

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。

専務取締役
久保慶史郎さん

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敷き詰めており、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。

お食事処 海旬

住 藤津郡太良町浦丙915
☎ 0954・68・2345
営 11:00〜15:00、17:00〜22:00
休 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

三宝のたらふく丼

¥ 850

太良町の特産品をふんだんに使ったさっぱり味。

太良町の味覚が詰まった丼ですよ。

店主　木下健さん

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っさり味で勝負！豚の甘味を活かすべく、味付けはあえて塩すらふらずに、アクセントのブラックペッパーのみ。おろしタマネギを煮詰めて旨みを凝縮させたジャポネソースが、海苔の風味を立たせてくれる。レタスやキャベツのトッピングもさっぱりヘルシー。

がっつり派には『ぶたピリ丼』もおすすめ。

お食事処 三宝

住 藤津郡太良町大浦丁2454-4
☎ 0954・68・2565
営 9:00〜21:00　休 不定休
メニュー 海鮮丼1,590円、カニさん御膳2,700円、ぶたピリ丼970円ほか
MAP P30/D-4

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!!

『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、シャープ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。

大人気の
金星豚バーガーも
おひとつぜひ！

漁師の館

住 藤津郡太良町伊福甲3488-2
☎ 0954・67・2808
営 9:00～OS17:30 休 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!!

昭和41年に食堂としてはじまり、寿司屋となった今も地元民の胃袋を幸せに満たす『万よし寿司』。そんな老舗が、食堂時代の人気メニュー「カツ丼」を復活させた。つゆは、風味のよいカツオ出汁に醤油やみりんなどの調味料を秘伝の割合で加えた、キリッと濃いめの味付け。玉ねぎと卵を加えて半熟トロトロに仕上げたら、ごはんにのせたサクサクのカツにかけて、温かいうちに、いただきます！

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

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

ちょこっと
コラム。

太良のカニとカキ

太良のグルメと言えば、有明海の幸。その美味しさの秘密とは!?

旬は夏と冬の年2回

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・浅の海の遥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のもうまさの秘密。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！

佐賀県・太良町の新ご当地グルメ

たらふく丼スタンプラリー

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
※記載いただいた個人情報は、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・女
ご連絡先	〒　－　都道府県　市区郡				
	TEL：　（　）	職業			
ご意見等					

キリトリ✂

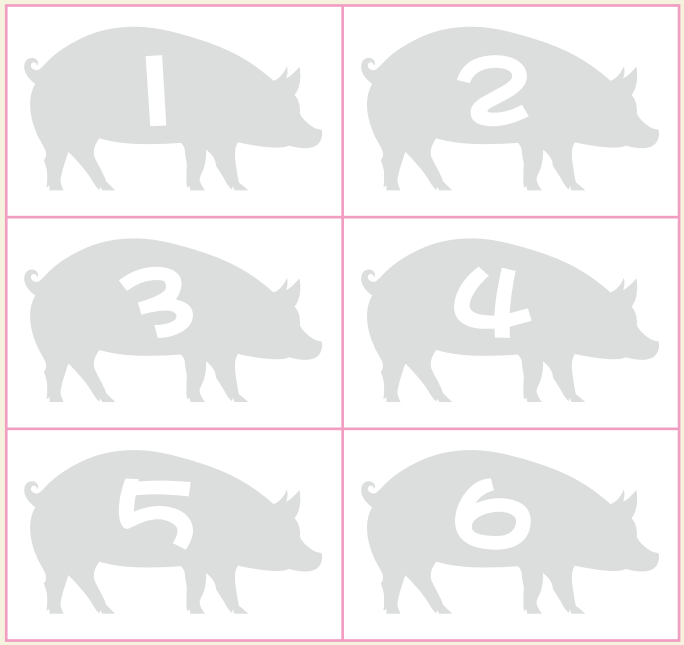
たらふく丼

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！」と頷ける
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。

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 個集まったら、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難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いたしますのでご了承くださいませ。

キリトリ✂

トロピカル丼

¥ 1,000

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

フルーツと豚肉の相性バッチリ！創作性豊かな三色丼。

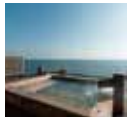
雄大な有明海の潮風を感じながらくつろげる展望風呂「湯覧泉」もさることながら、品のある食事処でいただく料理も評判。そんな『夜灯見荘』が考案したのは、見た目も美しい三色の味の丼だ。リンゴ、ミカン、キウイをそれぞれ豚肉で巻いて、焼肉のタレ味、白湯味、トマトバジル味に仕上げた具が、実に独創的。ごはんもミカンの果汁と皮を混ぜた酢飯にするなど、女性ウケをお約束！

夜灯見荘

住 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 湯覧泉 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.takezakikani.com/
MAP P30/E-6

冷しゃぶ丼

¥ 918
※冬期は温しゃぶ丼



良質な豚肉本来の味を楽しむならやっぱりこれ！

海辺のオープンデッキ
『ゆらり』で
食事をすることも可能。

海が間近に迫る開放感抜群の星振る露店「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

住 藤津郡太良町大浦丙1099-5
☎ 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で野菜とともに提供。

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

言わず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。旅館に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

住 藤津郡太良町大浦乙316-3
☎ 0954・68・2260
食事 11:00〜OS20:30
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、釜めしセット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、しっ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、しっかりとタレがかかっているので、豪快に混ぜていただくのもオススメ。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

住 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

Gourmet column vol.1

「たらふく丼」のトリセツ

知ればもっと美味しくなる!? 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ます

1 豚肉

もっと知りたい？ブランド豚の詳細はP25へ

「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井です。

2 みかん

太良町にはいろんな種類のみかんがあるんだよ。

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。

3 山葵

おいしく育っています♥

わさびドレッシング（280ml）648円

わさび苑 多良岳

住 藤津郡太良町糸岐1212-3
☎ 0954・67・2366
ランチ 8:30〜17:00 休 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

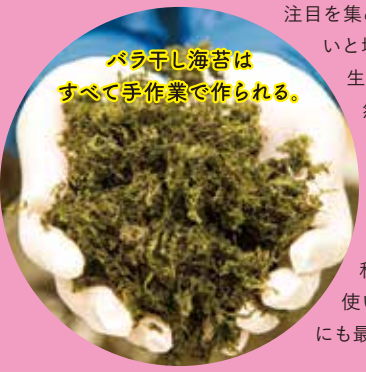
九州でも珍しい山葵の栽培に取り組む太良町。九州で最も広い栽培面積を有し、「ボックス式水耕栽培法」を導入することで安定した供給を実現しています。「わさび苑 多良岳」では、地下 100m からくみ上げた清涼な水で山葵を栽培。ピリっと辛い本物の味は料理人からの支持が厚く、たらふく丼にも名脇役として登場していますよ。

生のわさびをお土産にいかが？

4 海苔

「道の駅 太良」でも買える！

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。



バラ干し海苔はすべて手作業で作られる。

たら海苔生産事業所

住 藤津郡太良町糸岐1558-10
☎ 0954・67・2265
ランチ 8:30〜17:30 休 年末年始
商品 バラ干し海苔（10g）390円
MAP P29/C-3

Gourmet column vol.2

たらふく丼だけじゃない！

太良町が誇る幻の豚肉

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る「金星佐賀豚」「たら名水豚」といったご当地ブランド豚は、絶品。それでは、その味の秘密に迫ってみましょう。

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『永渕ファームリンク』で誕生しました。『永渕ファームリンク』の永渕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っ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、ドリップが出にくい高品質の豚になるのだとか。

永渕雄輝さん

（有）永渕ファームリンク販売マイアーレ

住 藤津郡太良町大浦740-18
☎ 0954・68・3446 営 9:00〜17:00 休 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

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。

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「SUFFA（ズーファ）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産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み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。

加工品もチェック！

焼し鶏のマリネ
648円

無添加
ウインナー
540円

ロースハム
1,350円

代表 田嶋征光さん

田嶋ハム工房

住 藤津郡太良町多良1017-1
☎ 0954・67・0338
休 日曜日・水曜日
http://www.tajimaham.net/
MAP P29/B-2

自然豊かな太良町の魅力をご紹介!!

太良町の観光スポット

● 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

● しおまねき（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

● 太良嶽神社

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

● わさび苑 多良岳

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

住 藤津郡太良町糸岐1212-3 ☎0954・67・2366
営 9:00 ～ 17:00 休 なし MAP P29/B-3

● 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

住 藤津郡太良町糸岐1558-10 ☎0954・67・2265
営 8：30 ～ 17:30 休 年末年始 MAP P29/C-3

● 多良岳県立自然公園＆中山キャンプ場

「多良岳県立自然公園」は多良岳を中心とした山岳公園で「あかまつばし」付近に石碑のある広場があり、あじさいや紅葉の名所。「中山キャンプ場」まで車で来ることが出来るため、多良岳登山の出発地として最適。

● 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。

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

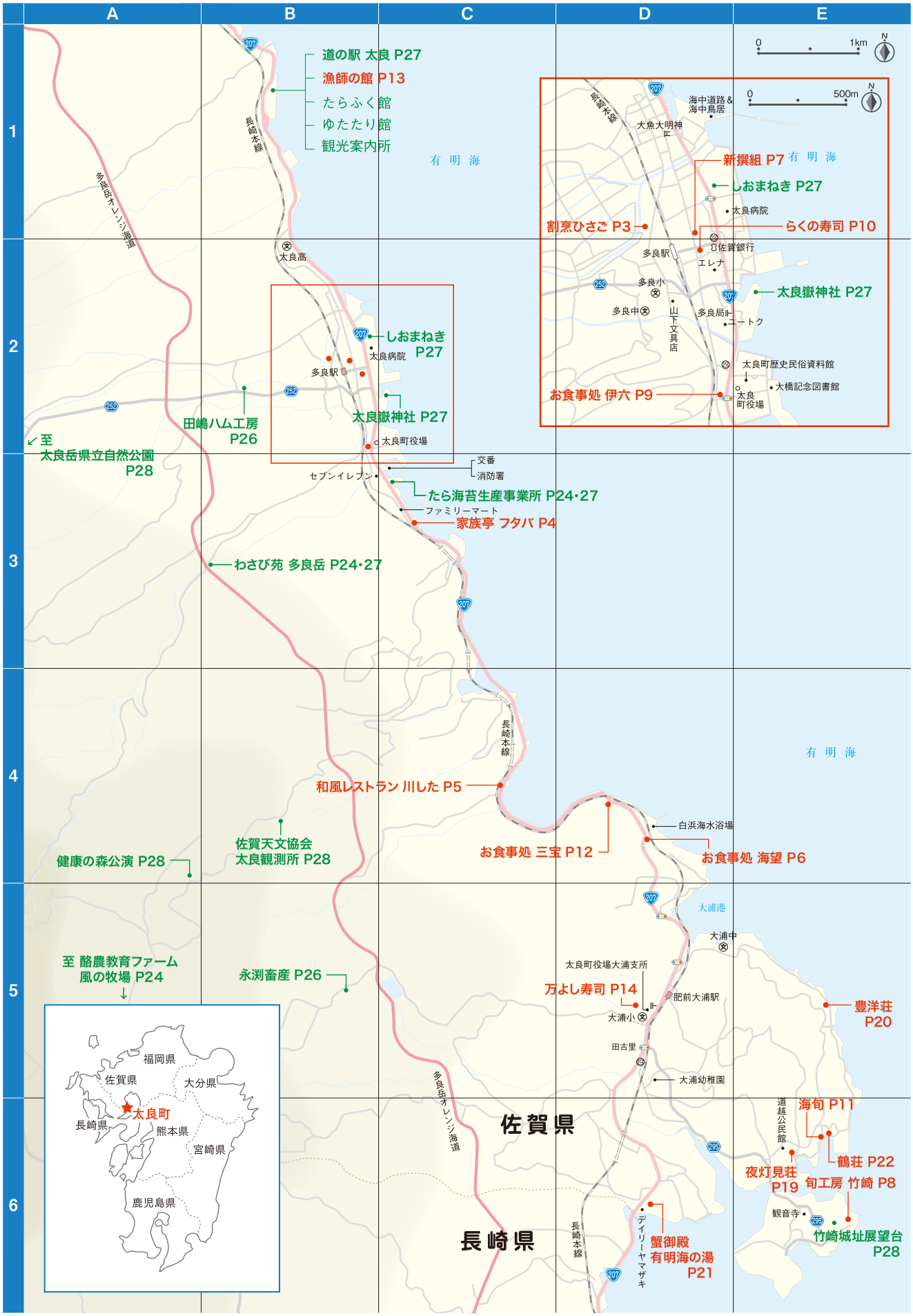
太良町は人工的な光に邪魔されないため星がクリアに見える。太良観測所には県内最大級の口径60cmの反射望遠鏡がある。

MAP P30/B-4

● 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）。

住 藤津郡太良町大浦己975-102 ☎080・6454・3737
営 10:30～16：30 休 ※要確認 料 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


A
B
C
D
E
1
2
3
4
5
6
0
1km
N
0
500m
N
道の駅 太良 P27
漁師の館 P13
たらふく館
ゆたたり館
観光案内所
有 明 海
長崎本線
多良岳オレンジ海道
太良高
しおまねき P27
太良病院
多良駅
太良嶽神社 P27
太良町役場
田嶋ハム工房 P26
至 太良岳県立自然公園 P28
交番
消防署
セブンイレブン
たら海苔生産事業所 P24・27
ファミリーマート
家族亭 フタバ P4
わさび苑 多良岳 P24・27
長崎本線
和風レストラン 川した P5
佐賀天文協会 太良観測所 P28
健康の森公演 P28
お食事処 三宝 P12
白浜海水浴場
お食事処 海望 P6
大浦港
大浦中
至 酪農教育ファーム 風の牧場 P24
永渕畜産 P26
太良町役場大浦支所
万よし寿司 P14
肥前大浦駅
大浦小
豊洋荘 P20
田古里
大浦幼稚園
多良岳オレンジ海道
佐賀県
長崎県
長崎本線
デイリーヤマザキ
蟹御殿 有明海の湯 P21
道越公民館
海旬 P11
鶴荘 P22
夜灯見荘 P19
旬工房 竹崎 P8
観音寺
竹崎城址展望台 P28
福岡県
佐賀県
大分県
太良町
長崎県
熊本県
宮崎県
鹿児島県
新撰組 P7
しおまねき P27
太良病院
割烹ひさご P3
らくの寿司 P10
佐賀銀行
多良駅
エレナ
多良小
太良嶽神社 P27
多良中
山下文具店
多良局
ユートク
太良町歴史民俗資料館
大橋記念図書館
お食事処 伊六 P9
太良町役場
海中道路&海中鳥居
大魚大明神
長崎本線