

ロードオアシスひらた



3月18日（土）～21日（火）、道の駅ひらた特設会場で開催されました。初日の18日はあいにくの雨模様でしたが、19日以降は好天に恵まれ、日以降は好天に恵まれ、またマスクの着用に関する基準がゆるやかになるなど、少しずつコロナ以前の状態に戻りつつある。しかし、想定を上回るお客様にご来場いただきました。



株式会社関口商品見本市出展

で、取引先の関係で道の駅ひらたに対し出展の要望があったのです。テレビCMを流しているような大手メーカーに混じって道の駅ひらた「日本一辛い村プロジェクト」として、ハバネロ関連商品の販路拡大に向けて展示PRしました。



肥料価格、燃料価格をはじめその他の生産資材がきなみ高騰しているとあって、価格は昨年よりわずかながら高めでしたが、品質の良い切り花がならびました。

お客様は品定めをして何束もお買い求めになつていました。

3月15日（水）、サンフエスタ（仙台市）において開催されました。（株）関口さんは栃木県に本社がある業界大手の菓子問屋



- 3月18日（土）春彼岸花市（～21日）
- 3月31日（金）棚卸・年度末社長訓示
- 4月7日（金）ふくしま道の駅交流会役員会
- 4月13日（木）頃から道の駅ひらた中庭人工芝張替え工事
- 4月17日（月）道の駅ひらた直売組合総会、有毒山野草誤食防止講習会
- 4月18日（火）芝桜まつり（～5/14）
- 4月19日（水）ふくしま道の駅交流会総会

△3月～4月の動き△

「ひらたシルク」他を原料に

新商品の種類発売

その名も
「ひらたシルクの七変化」
「たから船」
「渡し舟」



「ひらたシルクの七変化」

駅ひらたで販売を開始しました。

きっかけは昨年の降雹被害で多くの農作物が被害を受け、規格外品がたくさん出てしまったこと。

中でも貯蔵性に優れ、原材料が確保でき、種類も多いサツマイモに着目し、見た目が悪くても味は変わらないことから、加工品にすることで農家応援になればと開発に着手しました。

◆食堂「たけやま」のそば
「ひらたシルク」の芋
イート」をはじめ、本場種子島から取り寄せた安納芋などを使った和菓子のセットを開発し、道の

つばなどを村内外のお菓子屋さんに製造してもらいました。

ひとつひとつ丁寧に手作りしているため大量生産ができません。そのため欠品することもあるかもしれませんのがご理解、ご了承をお願いします。

・「たから船」ひらたシルクの芋羊羹、ひらたシルク入り小豆羊羹、ひらたシルクのあんぱんまんじゅうのセット（1080円）

・「渡し舟」ひらたシルクをはじめ、ハロウィンスイート、安納芋、鳴門金

時などを原料にした焼き芋きんつば7個入りセット（770円）福味庵製造

・「ひらたシルクの七変化」「宝船」「渡し舟」のイイトコ取りセット（1080円）

〔価格は全て税込です〕

◆中庭人工芝張替え工事
4月13日（木）以降人足に対応するため、道の駅ひらたでは2月に面打ち機械を導入し、機械操作習熟に努めてまいりました。このほどお客様に提供できるレベルになつたため、そばについて次

のように製造方法を変更させていただきます。

・職人の公休日（月に8～9日程度）は機械打ちそばになります。

・十割そばは手打ちで「手打ち十割」券（200円）をお買い求めください。ただし職人の公休日はお休みとなります。

・職種レジ・清掃・フ

アストフードおよび厨房スタッフ

・待遇等詳細についてはハローワーク須賀川（0248-76-8609）

または道の駅ひらたまでお問い合わせください。
◆スタッフ募集
道の駅ひらたでは私達と一緒に働くパート社員を募集しています。

◆中庭人工芝張替え工事
4月13日（木）以降人足に対応するため、道の

予定です。ご迷惑をおかけしますが安全第一で施工いたしますのでご理解をお願いいたします。諸般の都合で芝桜まつりの後に日程が変更になる場合がございます。

◆スタッフ募集
道の駅ひらたでは私達と一緒に働くパート社員を募集しています。

◆中庭人工芝張替え工事
4月13日（木）以降人

足に対応するため、道の駅ひらたでは2月に面打ち機械を導入し、機械操作習熟に努めてまいりました。このほどお客様に提供できるレベルになつたため、そばについて次のように製造方法を変更させていただきます。

・職人の公休日（月に8～9日程度）は機械打ちそばになります。

・十割そばは手打ちで「手打ち十割」券（200円）をお買い求めください。ただし職人の公休日はお休みとなります。

・職種レジ・清掃・フ

アストフードおよび厨房スタッフ

・待遇等詳細についてはハローワーク須賀川（0248-76-8609）

または道の駅ひらたまでお問い合わせください。

◆中庭人工芝張替え工事
4月13日（木）以降人

足に対応するため、道の駅ひらたでは2月に面打ち機械を導入し、機械操作習熟に努めてまいりました。このほどお客様に提供できるレベルになつたため、そばについて次

のように製造方法を変更させていただきます。

・職人の公休日（月に8～9日程度）は機械打ちそばになります。

・十割そばは手打ちで「手打ち十割」券（200円）をお買い求めください。ただし職人の公休日はお休みとなります。

・職種レジ・清掃・フ

アストフードおよび厨房スタッフ

・待遇等詳細についてはハローワーク須賀川（0248-76-8609）

または道の駅ひらたまでお問い合わせください。

◆中庭人工芝張替え工事
4月13日（木）以降人

足に対応するため、道の駅ひらたでは2月に面打ち機械を導入し、機械操作習熟に努めてまいりました。このほどお客様に提供できるレベルになつたため、そばについて次のように製造方法を変更させていただきます。

・職人の公休日（月に8～9日程度）は機械打ちそばになります。

・十割そばは手打ちで「手打ち十割」券（200円）をお買い求めください。ただし職人の公休日はお休みとなります。

・職種レジ・清掃・フ

アストフードおよび厨房スタッフ

・待遇等詳細についてはハローワーク須賀川（0248-76-8609）

または道の駅ひらたまでお問い合わせください。

◆中庭人工芝張替え工事
4月13日（木）以降人

わくわく研究所（上蓬田）は、このほど平田村産のサツマイモ「ひらたシルク」、「ハロウィンスイート」をはじめ、本場種子島から取り寄せた安納芋などを使った和菓子のセットを開発し、道の

焼き芋を原料としたきんわくわく研究所（上蓬田）は、このほど平田村産のサツマイモ「ひらたシルク」、「ハロウィンスイート」をはじめ、本場種子島から取り寄せた安納芋などを使った和菓子のセットを開発し、道の

◆食堂「たけやま」のそば
「ひらたシルク」の芋
イート」をはじめ、本場種子島から取り寄せた安納芋などを使った和菓子のセットを開発し、道の

焼き芋を原料としたきんわくわく研究所（上蓬田）は、このほど平田村産のサツマイモ「ひらたシルク」、「ハロウィンスイート」をはじめ、本場種子島から取り寄せた安納芋などを使った和菓子のセットを開発し、道の

焼き芋を原料としたきんわくわく研究所（上蓬田）は、このほど平田村産のサツマイモ「ひらたシルク」、「ハロウィンスイート」をはじめ、本場種子島から取り寄せた安納芋などを使った和菓子のセットを開発し、道の

焼き芋を原料としたきん

わくわく研究所（上蓬田）は、このほど平田村産のサツマイモ「ひらたシルク」、「ハロウィンスイート」をはじめ、本場種子島から取り寄せた安納芋などを使った和菓子のセットを開発し、道の

焼き芋を原料としたきんわくわく研究所（上蓬田）は、このほど平田村産のサツマイモ「ひらたシルク」、「ハロウィンスイート」をはじめ、本場種子島から取り寄せた安納芋などを使った和菓子のセットを開発し、道の

焼き芋を原料としたきん