



期間限定!

WEB版 武雄の物産まつり

期間中は
全商品
**20%
OFF**

皆さんお待たせしました!
お得に武雄の特産品がお買い求めいただけるご案内です。
残念ながら武雄の物産まつりが延期されたのを受け、
インターネット(WEB)上で販売をいたします。
題して「期間限定! WEB版 武雄の物産まつり」!
いつものお値段の全品20%オフですよ!
皆さん売り切れる前にどうぞ!

2021.12.10(金)~12.20(月)

**送料
無料**

たけオアシスオンラインショップ
TAKEOASIS
Online Shop



期間中5,000円以上お買い上げの方**20**名様に抽選で**佐賀牛5,000円分プレゼント!**

※当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。
お問合せ/武雄物産まつり実行委員会事務局(商工観光課内) ☎0954-23-9237

たけオアシスオンラインショップは
こちらからどうぞ! ⇨



創業は寛延3年、武雄市で唯一の醤油・味噌醸造元です。
味噌作りに麴をたっぷりを使用し、早く発酵を促す工法は日本でも珍しいと思います。
米・麦・合わせの3種類を製造していますが、私は米・麦どちらも良いとご取りの「合わせ味噌」をおすすめしています。



味噌の意外な使用法としてそのままおにぎりの具に使うという方も。カレーの隠し味に入れる方もいらっしゃるようですよ。

角味噌醤油株式会社(橘町)
常務取締役 坂口 康則さん



味噌

やっぱり地元産で安心ですよ。お客様に味噌汁の味噌は何を使っているのか聞かれることもあり、「物産館で売っています」と薦めていますよ。



一膳めし屋の皆さん

父も竹細工職人だったため、ずっと西川登竹細工には親しんでいましたが、実際に作り始めてからまだ10年も経ちません。
竹細工は編む前の作業が大変で、良い竹を取るために竹林の整備から始まります。そしてやっと編む作業。商品の大きさにもよりますが、1個作るのに早くても1日はかかります。



最近では、製作ワークショップなども開催しています。ぜひ参加されて、竹細工を身近に感じてみてはいかがでしょうか。

栗山商店(西川登町)
栗山 勝雄さん



竹細工

当時実家が竹細工を営んでおり、中学卒業まで手伝っていました。日常のすぐそばに竹細工がありました。私は竹細工に育てられたようなものです。



木寺 美千代さん

武雄山内で開窯し16年になります。
武雄焼は原料からすべて自身で作るという面白さがあります。各窯元さんの作品がそれぞれ全く違うのもそのためです。現在東馬窯で使用している材料のほとんどが武雄で採れたものです。窯の近くで採れた土に、武雄の特産「レモングラス」を使用したものもあります。原材料の組み合わせ、焼き方で全く表情が違います。ぜひ手に取ってお楽しみいただきたいですね。



東馬窯(山内町)
馬場 宏彰さん



陶器

お店では多くの窯元さんの作品を取り扱い、お好きなカップでコーヒーを飲むことができます。最近若い方に人気なのは東馬窯さんです。贈り物にも良いですね。



喫茶と雑貨の店 中村屋
中村 優子さん