



1 ご利益スポット満載！ 霊験あらたかな境内で心身を浄化

高野山真言宗の別格本山であり、弘法大師(空海)の足跡を辿り霊場を巡拝するお遍路「篠栗四国霊場」の総本寺でもある南蔵院。ブロンズ製では世界一の大きさを誇る釈迦涅槃像をはじめ、さまざまな厄災から人々を助ける「不動明王」、心身が清められる感覚になる「不動の滝」など、境内にはご利益スポットや見どころが満載です。また、1年の納めの行事のひとつ「ねはん像すす払い」(12月26日11時～)はどなたでも参加可能。尚、南蔵院は祈りを捧げる神聖な場所ですので、境内ではマナーを守って静かに参拝しましょう。

南蔵院

福岡県糟屋郡篠栗町大字篠栗1035
TEL 092-947-7195
営業時間 / 受付 10:00~16:00
※拝観24時間可能
定休日 / なし



南蔵院 検索

副住職の
林寛竜さん

1年の厄落とし
新年の祈願に
どうぞお越しください

勝負運に強い
とされるお念珠

2 素敵な時間が静かに流れる 古民家カフェで元気をチャージ

盛り付けも素敵なアイスト
(ハニー&ナッツ/600円)と
カフェラテ(500円)



店内には焼き物などの
販売コーナーも

RIYAKU.(リヤク)

福岡県糟屋郡篠栗町萩尾671
TEL 092-410-7555
営業時間 / 11:30~17:00(LO)
タイ式ヨガ、陶芸体験は10:00~20:00(予約制)
定休日 / 不定休



RIYAKU. 検索

こまめな プレゼント

折込の「こまめだよりVol.25」アンケートに
お答えいただいたお客さまの中から抽選で
「RIYAKU.で使える2,000円分お食事券」を
5名様にプレゼント！(締切2021年1月17日)



オーナーの高橋絵里奈さん

3 だご汁や甘味でほっこり 歴史ある日本家屋の食事処

女将の祖父の代に建てられた日本家屋は築100年以上。至るところに生けられた季節の山野草が美しく、店内は懐かしさも洗練された雰囲気です。こちらで提供するのは、素朴ながら味わい深い体にいい料理。名物は昆布・いりこ・アゴをじっくり煮出した出汁をつかった「だご汁」。天然エビを使った「天ぷら定食」(1,580円)や、白玉かお餅が選べる「ぜんざい」など甘味も人気です。場所は南蔵院のすぐ近く。冷えた体を温めるにはぴったりのお店です。



北海道産大納言を使った
ぜんざい(720円)は
上品な甘さ

吉田屋

福岡県糟屋郡篠栗町篠栗966
TEL 092-947-0048
営業時間 / 11:00~15:00
定休日 / 月~木(祝日の場合は営業)
年末年始 / 12月27日まで営業、1月2・3日は営業



料理はもちろん
雰囲気も
楽しんで



無添加の味噌を2種使った
だご汁定食(1,320円/単品は870円)
野菜もたっぷり

篠栗 information

篠栗観光協会では
様々な企画提案中



4 愛され続けて80年！ 年末はお餅屋さんになる和菓子店

お遍路の町であり、仏事を大切にする篠栗で、あらゆる行事の際に利用されてきたお饅頭屋さん。約80年前の創業時から変わらぬ丁寧な手作業でつくられる饅頭は、素材の良さを感じさせるやさしい味わい。午後には売り切れてしまう商品もあるので、ご購入はお早めに。12月は26日からお餅専門店になります(お餅は要予約)。

村嶋饅頭店

福岡県糟屋郡篠栗町中央4丁目16-2
TEL 092-947-0203
営業時間 / 8:00~18:00
定休日 / 月曜(祝日の場合は翌日)
年末年始 / 12月31日~
1月6日までお休み



インスタも
チェックして
ください



◀ 四代目の村嶋陽子さん

5 ここでしか味わえない！ マボロシ!?のこんにやくに注目

こんにやくをメインに製造する食品会社の直売所で、多種多様なこんにやくを販売しています。なかでも、篠栗産稲わら灰でゆっくりと凝固させる独自の製法でつくる「直ちゃんこんにやく」は、ここでしか購入できない逸品。特有の臭みがなく、なめらかな舌触りが特徴です。ぜひ、一度ご賞味ください。

直売所 直ちゃん市場

福岡県糟屋郡篠栗町篠栗1655
TEL 092-947-1946
営業時間 / 10:00~16:00
定休日 / 火曜
年末年始 / 12月29日~
1月6日までお休み



お得な
詰め合わせも
ありますよ



◀ 店長の今井健太郎さん

AirPRO by-FUJIOH-

メーカープレゼンツ！



年末の大掃除に / レンジフードのお手入れ編

掃除しようと思っても、なかなか手をつけにくいのがレンジフード。大変そうだからとつい先延ばしにしてしまうと、汚れは頑固なものになってしまいどんどん落ちにくくなるという悪循環に…。お掃除が億劫になっている方も多いのではないのでしょうか？そこで今回は年末の大掃除に向けて、ご自身でできるレンジフードのお掃除方法をご紹介します。

必要な道具

ゴミ袋・段ボール・ゴム手袋・バケツ(または桶)・中性洗剤・スポンジ・やわらかい布・歯ブラシ

STEP 1 お掃除前の準備



- ①電源プラグを抜く、またはブレーカーの電源を切る
 - ②汚れや万が一の落下物による破損防止の為、コンロの上を段ボールで覆う
- ※ガスコンロは元栓を閉める、IHの場合は電源を抜くなどして事故が起きないようにしましょう
※ここからは汚れとケガ防止のためにゴム手袋を着用します

STEP 2 パーツの取り外し

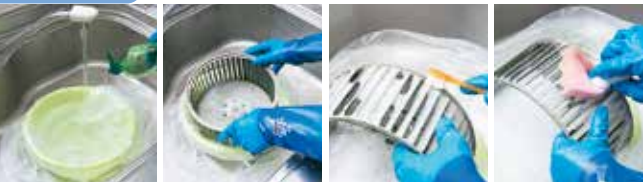
- ①フィルター、ファンを取り外す
- ※レンジフードにも様々な形がありますので、取り外し方は取扱説明書をご確認ください

STEP 3 フィルターのお掃除



- ①ゴミ袋をシンクの中にセットし、中性洗剤を溶かしたお湯(50~60度)を袋の中に溜める
- ②フィルターを袋に入れ、30分つけ置きする
- ③フィルターの目に沿って、スポンジや歯ブラシで汚れを落とす **Point** フィルターは裏側から掃除して、表側の汚れを外側に押し出すように洗います
- ④洗剤を洗い流し、しっかり乾燥させる

STEP 4 ファンのお掃除



- ①バケツ(または桶)にゴミ袋を被せ、STEP3と同様に洗剤を溶かしたお湯を溜める
- ②ファンが完全に浸かるように袋に入れ、30分つけ置きする **Point** バケツや桶に袋を被せることで、ファン全体をしっかりとつけ置きできます
- ③歯ブラシやスポンジを使って汚れを落とす
- ④洗剤を洗い流し、布でふき取る、もしくは自然乾燥させる

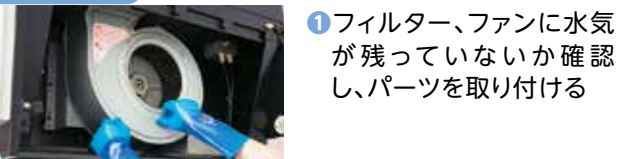
フィルター・ファンの乾燥中に

STEP 5 本体のお掃除



- ①中性洗剤を溶かしたぬるま湯に布を浸し、布でレンジフードの本体を拭く

STEP 6 パーツの取り付け



- ①フィルター、ファンに水気が残っていないか確認し、パーツを取り付ける

エアプロは当社人気No.1のレンジフードメーカーです。
レンジフードのみのお取替えも承ります。

流通営業部 営業課 諸岡

画像提供: AirPRO by-FUJIOH-