

渚だより

2017年第12号 12月 25日 発行

〒889-2162

宮崎市青島ビーチセンター「渚の交番」

宮崎県宮崎市青島2-233

TEL 0985-65-1055

FAX 0985-65-1056

E-mail miyazaki@nagisa-koban.com

営業時間：9時～17時 定休日：水曜日



©宮崎市

いよいよ冷たい風が吹き始め冬本番到来。インフルエンザ等の感染症も流行しやすい季節です。手洗い、うがいをしっかり行い元気になり切りたいですね！！

❄️ 2017年 1年間ありがとうございました！ ❄️

2017年も四季を駆け抜け、あっという間に1年が終わろうとしています。今年も地元の皆様にご尽力いただき無事、年末を迎えました。ありがとうございました！！

まもなく訪れる2018年も、四季折々の青島の魅力をたくさんの皆様に発信するお手伝いをさせていただければと思っております！ご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします！

2018年も皆様にとって幸多き1年となりますように・・・



青島ビーチパーク2017



海を渡る祭礼



ハロウィンウォーカー



一斉清掃

みやざき元気体験

渚の交番では修学旅行はじめ個人、団体の皆様を「みやざき元気体験」として、マリン三種（SUP・カヤック・アウトリガーカヌーなどの三種）、ライフセービング体験、小物づくり体験の受け入れを行っております。

元気いっぱいの中학생、高校生に青島での体験を満喫し、宮崎、青島に楽しい思い出を作っていたきたいと思っております！

元気体験は個人、団体様でのお申込みが可能です！渚の交番で行うメニューだけでなくほかにも宮崎で行える様々な体験もございます！

詳細は宮崎市観光協会HP、みやざき元気体験をご覧ください！

みやざき元気体験

検索



青島 味噌作り・甘酒ワークショップ

青島で親しまれているカネナ醤油より講師をお迎えし、味噌づくり、更に初の試み甘酒ワークショップを開催します。

自分で作る、安心安全な食品。食べる機会の多いものだからこそこの機会に作ってみませんか？

日時：平成30年2月4日（日）

13：00～味噌 15：00～甘酒

場所：青島ビーチセンター 「渚の交番」

講師：長友味噌醤油醸造元

味噌ソムリエ 長友陽子氏

参加費：味噌作り 2,000円

甘酒について1,000円

持参：エプロン

定員：各回15名（要申込）

申込先：渚の交番 0985-65-1055

※味噌、甘酒共に持ち帰りがございます。

各ご家庭で発酵後お召し上がりいただけます。

発酵時間目安（味噌：4～5ヶ月、甘酒：10時間）

※お車でのお越しの際は近隣駐車場をご利用下さい。

