

# アルバイト募集

- 未経験者の方
- 主婦、主夫歓迎
- シニア応援
- 学生大歓迎

## 仕事内容

**ホール**  
(お客様対応)

- お客様のご案内
- オーダーを取る、お会計
- 料理の提供
- 席の片付け、清掃

**キッチン**

- OPEN までの準備
- 簡単な盛り付け、仕込み
- 洗い場対応など

★不安な方は短期からも OK  
短期から長期も大歓迎！  
★友達と一緒に面接 OK

時給 スキルアップチャレンジ  
**1,030円～ 1,200円～**  
1日1時間～2時間 OK 学生大歓迎!!

## ★焼鳥 よし

**時間** 17:30 ～ 23:00 の間  
お好きな時間に働ける学生  
フリーターの方ご連絡下さい。

## ★Farm to Table TARUMIZU

**時間** 10:00 ～ 15:00 の間  
11:00 ～ 15:00 の間  
17:00 ～ 19:00

## ★大衆焼肉 よし

**時間** 17:30 ～ 21:00  
18:00 ～ 21:00  
19:00 ～ 21:00

※詳細は面談のうえ、優遇いたします。 TEL. 0994-32-1155 【担当：浅井】

## 垂水のおもてなし弁当と垂水仕立てのオードブル

### 垂水おもてなし弁当

- ・お造り盛り合わせ  
(垂水カンパチ、ブリ大將、カンパチ甘酢、  
カンパチ炙り、ブリ炙り、ナミカタヒゲエビ)
- ・カンパチ・カマ塩焼き
- ・福島美湯豚ヒレカツ
- ・ヒメ甘エビの唐揚げ

1,980 円 (税込 2,138 円)

### お刺身付きオードブル

- ・カマ塩焼き・エビフライ・旨塩唐揚げ
- ・ブリ大將煮付け・お刺身 (垂水産カンパチ、  
ブリ大將、ナミカタヒゲエビ、垂水産カン  
パチ炙り、ブリ大將炙り) など

4 人前 5,000 円 (税込 5,400 円)  
※1 人前追加毎に 1,250 円 (税込 1,350 円)

### 福島美湯豚ミックスカツ弁当

- 130g～150g のロースカツと  
ヒレカツが入ったミックスフライ弁当です！

1,980 円 (税込 2,138 円)

### 福島美湯豚トンカツ弁当

- 130g～150g のロースカツと  
ヒレカツが入った贅沢なお弁当です

1,680 円 (税込 1,814 円)

### 垂水お造り盛り合わせ

- ・垂水産カンパチ・ブリ大將
- ・垂水産カンパチ炙り・ブリ大將炙り
- ・ナミカタヒゲエビ・カンパチ甘酢漬け など

4 人前 5,000 円 (税込 5,400 円)  
※1 人前追加毎に 1,250 円 (税込 1,350 円)

### 名物！旨塩唐揚げ (単品)

- <4 個> 610 円 (税込 658 円)
- ※1 個追加毎に 140 円 (税込 151 円)
- ※ご注文は 4 個から承っております。

人気  
定番!!

Farm to Table 名物  
旨塩唐揚げ弁当

700 円 (税込 756 円)

道の駅たるみずはまびら Farm to Table TARUMIZU 垂水市浜平 2036 番地 6  
TEL. 0994-32-1155

## 焼鳥 (単品)

- ネギマ ..... ¥150 (¥167 税込)
- モモンニンク ..... ¥150 (¥167 税込)
- セセリ ..... ¥150 (¥167 税込)
- ヤゲンナンコツ ..... ¥150 (¥167 税込)
- ハツ ..... ¥150 (¥167 税込)
- とり皮 ..... ¥150 (¥167 税込)
- ポンジリ ..... ¥150 (¥167 税込)
- ササミ ..... ¥150 (¥167 税込)
- レバー ..... ¥150 (¥167 税込)
- うずらの卵 ..... ¥150 (¥167 税込)
- つくね ..... ¥175 (¥189 税込)
- 豚バラ ..... ¥175 (¥189 税込)

○ おまかせ  
串盛合せ 10 本  
...¥1,550 (¥1,674 税込)

## 逸品料理

- 至高のレア！鶏の炭火焼き  
..... ¥850 (¥910 税込)
- 大人気!! 鳥皮串の旨辛揚げ (5 本)  
..... ¥750 (¥810 税込)
- 名物!! うま塩唐揚げ (5 個)  
..... ¥720 (¥777 税込)

○ 焼鳥オードブル (4 人前) ..... 5,000 円 (税込 5,400 円)  
※1 人前追加毎に 1,250 円 (税込 1,350 円)  
串盛り 15 本・旨塩唐揚げ・枝豆・だし巻き玉子・  
北海道ポテトもち・美湯豚ウインナー・つくね など

焼鳥よし 垂水市上町127  
TEL 0994-32-6688

## 宴会プラン ご予約承り中!!

※焼肉を食べながら「焼鳥よし」のメニューも頼めるように  
なりました! 宴会プラン **4,800 円** (税込)

飲み放題  
2 時間

もつ鍋  
始めました!  
1 人前 1,800 円 (税込)  
2 人前からご予約受付中!

大衆焼肉 よし  
垂水市上町127 番  
TEL 0994-32-1715

## Tarumizu Ambassador's column #3 たるみず大使コラム

垂水市を P R する「たるみず大使」の中には、  
芸能分野で活躍される方々がおられます。専門  
的知見や外から見た本市の魅力等を執筆いただ  
き、読者の皆様がより本市に愛着をもっていただ  
くことを目的に不定期でコラム掲載いたします。



鹿島大使  
の詳細へ  
▽

## Profile

シェフ

まさ と  
**鹿島 匡人**

委嘱日/令和 5 年 9 月 1 日

本市出身(水之上地区)  
で、山形屋フレンチ  
レストラン「ルドーム」  
料理長兼総支配人。  
フランス料理の国際  
コンクールにて世界  
第 2 位を獲得。

垂水市の皆様こんにちは。垂水市  
出身で、現在は山形屋のフレンチレ  
스토랑「ルドーム」の料理長を  
しています、鹿島匡人です。今回、  
たるみず大使としてコラムを書くに  
あたり、「垂水の『食』の素晴らし  
さを知っていただきたい」という  
思いを込め書かせていただきます。  
垂水の食の魅力は、豪華さよりも  
『確かさ』にあります。まずは海の  
幸です。錦江湾に面し、桜島を望む  
この土地は、海と山、火山の恵みが  
日常に溶け込んでいます。その自然

の恩恵を受け、世界的にも有名なカ  
ンパチやブリは身が締まり、生で食  
べると一口で違いの分かる垂水が誇  
る食材です。世界的にも全国的にも  
誇れる食材であり、地元の食卓に目  
然と並ぶ贅沢でもあります。山に目  
を向ければ、温暖な気候と豊かな土  
壌が育む野菜や果実があります。中  
でもインゲン、きぬさや、びわ、柑橘、  
つらさげ芋などが有名ですが、近年  
パースニップという西洋野菜を、垂  
水大同青果株式会社の小谷さん等が  
作られています。2024 年に開催さ



鹿島大使の  
Instagram  
はこちらへ



れたフランス料理国際コンクールの  
世界大会の際にも、垂水からフラン  
スへ持って行き、高い評価を受けま  
した。権威あるコンクールで準優勝  
出来たのも、この垂水の自然の豊か  
さ、情熱、愛情があったからこそだ  
と思います。そして忘れてはならな  
いのが温泉です。垂水の温泉水が  
作物や生命に力を与えこの土地なら  
ではの味わいを生み出しています。  
垂水の食は特別な日に食べるご馳  
走であると同時に、毎日の暮らしを  
支える存在です。だからこそ、飾ら  
ず、偽らず、まっすぐにおいしいの  
だと思えます。この土地には、食の  
『確かなおいしさ』があります。自  
然に恵まれ、人の優しさに囲まれて  
育ったまちだからこそ今の私がある  
と思います。私はフランス料理人と  
してこの垂水市の食、人、自然の豊  
かさ、温かさを料理を通してたくさ  
んの方々に伝えていきたいと思いま  
す。今年の夏には山形屋のレストラン  
で垂水の食材を使ったフェアも開  
催予定です。是非、気軽に遊びに來  
てください。

企画政策課 秘書広報係 ☎ 内線 221