

# TAK BAGERI-MEL



今年5月で10周年を迎えた「TAK BAGERI-MEL (タックバゲリメル)」は、20年以上の間修行を重ねたオーナー上原さんが作る自慢のパンは、菓子パンや食パンなどが60種類以上もあり品揃えが豊富です。デンマーク語で「ありがとう」を意味する店名「TAK (タック)」。そんな感謝の言葉を含んだ「タックバゲリメル」には、来店して下さるお客様への心づかいだけでなく、小麦や酵母など食材に対するオーナーの情熱も含まれています。食欲をそそる香ばしさ漂う店内では、イトインスペースでコーヒーが飲めるので、カフェに行った気分がゆったりとした時間を満喫できますよ。

## 人気パンメニュー



**パネトターネ**  
イタリア・ミラノで開催されるパネトターネの世界大会「パネトターネ・ワールド・カップ2024」日本代表選考のチョコレート部門で、見事優勝したパンです。小麦の香ばしさやチョコレートの濃厚な香り漂う至極の逸品です。

**パネトターネとは?**  
パネトターネとはイタリアの伝統的なパンの一つ。クリスマスにかけて1カ月もの間少しずつ切って食べるのが、伝統的な食べ方なんだとか。長期間保存できるように、イースト菌を使わない製法で作られるのが特徴で、世界一作るのが難しいお菓子とも言われています。

## ホワイトチョコリボン

リボンの形が特徴的な可愛らしいパン。ホワイトチョコと自家製のアーモンドクリームが練り込まれたパンは、見た目だけでなく味や香りも絶品♪



カフェイストな落ち着いた雰囲気



イトインスペースで焼き立てパンとコーヒーを味わってみてください♪

Instagram ID / @tak\_bageri\_mel

鹿児島市武岡4丁目20-1  
営業 / 7:30~18:00  
定休 / 日・月曜日

# 韓国バル カロスキル



昼はランチ、夜は居酒屋として楽しめる「韓国バル カロスキル」。カロスキルという店名の由来は、韓国のソウルにあるオシャレな通りの名前だそう。黒を基調とした店内は、落ち着いた雰囲気が広がっているため、女子会でのランチタイムにぴったり♪そして韓国らしい装飾が随所に施されているため、異国情緒が漂う空間になっています。韓国料理を堪能しながら、プチ海外旅行気分を満喫してみてください。

☎099-294-9759

鹿児島市東千石町5-26 大秀ビル1F  
営業 / ランチ 11:30~14:00 デイナー 17:00~22:00  
定休 / 日・月曜日

## おすすめメニュー3選



**スンダプ**  
本場顔負けのカロスキルのスンダプ。スープの中には豆腐・アサリが入っています。オーナーこだわりのスープには旨味がギュッと詰まっているため、1口食べたらやみつきになります。まさに「旨辛」の真髄と言えるでしょう。



**ポッサム**  
しっとり茹でた豚肉を、キムチと葉野菜で包んでいただく一品。韓国では幅広い年齢層に愛される定番料理だそう。茹でることで余分な脂が落ち、ヘルシーな魅力。健康を意識しているかたでも安心して楽しんでいただけます。



**ソルロンタン**  
カロスキルで提供されるソルロンタンは鹿児島県産の牛骨と鹿児島黒毛和牛をふんだんに使用したスープになっています。長時間煮込んだスープに牛の旨味が溶け出したソルロンタンは、コラーゲンやカルシウムなどお肌に嬉しい効果が期待できる、贅沢な一品です。



# FUKU+RE フクレ

鹿児島土産の新定番! 「FUKU+RE」のふくれ菓子が、日帰り旅のお土産にぴったりです。



鹿児島県産の黒糖を使用したシンプルなものから、緑茶や桜島小みかんなどのフレーバーまで、素材のこだわりが詰まった多彩なラインナップが魅力です。特に人気の「黒糖ふくれ」は、伝統の味をそのまま楽しめる定番商品。ほんのり香る黒糖の深い味わいは、一度食べたら忘れられません。また、お土産にぴったりな「ふくれ菓子1カット」も要チェック! 小さなサイズで食べやすく、見た目も可愛いので喜ばれること間違いなしです。



店内で購入したお菓子を片手に、同じ建物内にある隣の喫茶店でコーヒーを楽しむこともできます♪(※ワンリンク制) スタイリッシュなパッケージは、贈り物としてもセンス抜群。ふくれ菓子の魅力を十分に楽しめるだけでなく、鹿児島文化の新しい一面に触れられる特別な場所。ぜひ日帰り旅のプランに加えて、ふっくら幸せなひとときを楽しんでください!

☎099-210-7447

鹿児島市山町2-1  
営業 / 11:00~17:00  
定休 / 日・月・火曜日  
HP / https://www.fukure.com



What's ふくれ菓子?

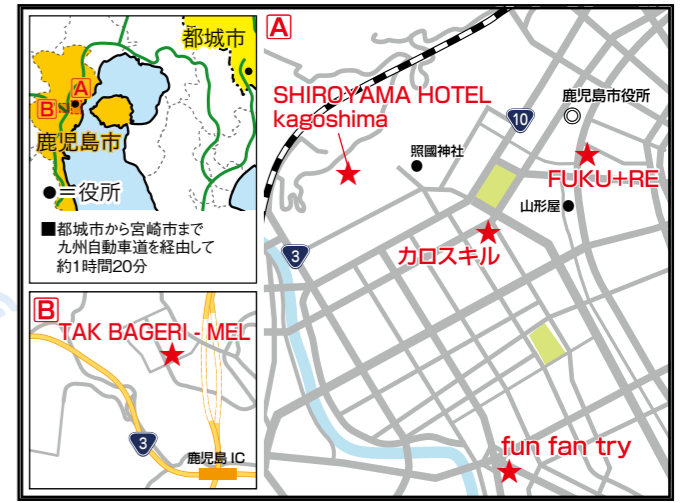
「ふくれ菓子」とは、鹿児島で昔から親しまれてきた蒸しパンのような郷土菓子。小麦粉に砂糖や重曹を加えて蒸し上げたもので、名前の通りふっくらとした見た目が特徴です。「FUKU+RE」では、この伝統的なお菓子を新しい感覚で楽しめるようにアレンジ♪

フォーラムがプロデュース! 日帰りぶらり旅 /

寒い冬だからこそ体験したい! 名所あふれる港町

# 鹿児島市特集

老若男女問わず楽しめるスポットやグルメ感満載な活気ある街、鹿児島市。市内を一望できるおすすめ観光エリアや鹿児島ならではの絶品グルメを、フォーラムスタッフが厳選してご紹介します♪



## fun fan try



鹿児島中央駅から徒歩10分の場所にある、鹿児島の特産品を使ったものづくり体験ができる施設「fun fan try」。子育て支援や就労継続支援事業を営むNPO法人が、伝統工芸や希少な素材を通じて鹿児島の魅力発信を目的として発足。奄美大島や屋久島に行かなくても、さまざまな体験ができるスポットとして、県内外だけでなく海外からも人気の施設です。



希少な素材で作られた製品は、お土産やギフトにも喜ばれます♪



☎090-4992-6059

InstagramID: funfantry112\_b  
鹿児島市新屋敷町16 1F 112-B  
営業 / 11:00~18:00  
定休 / 日・祝日

## ヨウとはまが 屋久杉キーホルダー作りを体験!

今回、数ある人気体験プランの中から「屋久杉磨き」にチャレンジ! 土埋木の屋久杉を利用し磨きあげ、世界に一つだけのキーホルダーを作成することができる人気のプランです。体験の前には、屋久島の話や素材の話など、貴重なお話を聞くことができます。



屋久島にある「YAKUSHIMA BLESS」が販売している「屋久杉を磨こう」という制作キットを使用していきます。この体験は、屋久島か「fun fan try」でしか体験できないそうです!



まずは屋久杉選びから! さまざまな形や大きさ、模様の屋久杉があり、好みのものをチョイスできます。

屋久杉を磨くという特別な体験ができてご機嫌のヨウとはまが!

無心でガリガリガリ...ストレス解消にも◎

完成!

粗さの違いやすりで、自分の理想の形になるまでひたすら削っていきます! 屋久杉の香りに癒されます♪

仕上げに蜜蝋を塗って、紐とリングをつけて完成! 世界に一つだけの特別なキーホルダーができあがりました♪

## 選べる鹿児島市のSDGs体験

伝統工芸や希少な素材を通して鹿児島を知ることができる体験プログラムです。

- 無農薬木綿と糸紡ぎとこものづくり 4,000円
- 大島紬のつまみ細工 4,000円
- 黒豚革のこものづくり 4,000円
- 屋久杉磨き 4,000円(+材料費2,200円)



1月からは一輪挿しも登場!

# SHIROYAMA HOTEL kagoshima



## 日帰りゆったりプラン

~平日限定・贅沢屋時間~

料理 + さつま乃湯のセット料金でお得! 乾杯ドリンク付!

【プラン例】  
公東料理 翡翠廳 + 入浴料  
紅玉ランチ  
通常8,400円⇒6,400円



鹿児島市街を一望できる絶好のロケーションを誇る「SHIROYAMA HOTEL kagoshima」。宿泊はもちろん、日帰りでも十分に楽しめる魅力が詰まったスポットです。この季節にはイルミネーションもオススメ! 日帰りで癒されたいあなたにピッタリの過ごし方をご紹介します!



撮影当日はあいにくの雨でした! 天気がいいと桜島がきれいに見られます!

日が暮れると、ホテルの敷地内にはイルミネーションの光でロマンチックな雰囲気に包まれます。鹿児島市街地の夜景も一望できる絶景スポットで、幻想的なイルミネーションを楽しむことができますよ! (~2/16) SNS映えするスポットがたくさん!

☎0570-07-4680

鹿児島市新照院町41-1  
営業 / 9:00~18:00(予約センター)  
HP / https://www.shiroyama-g.co.jp