SDGs目標 No.8.働きがいも経済成長も　SDGs目標 No.9.産業と技術革新の基盤をつくろう　SDGs目標 No.11.住み続けられるまちづくりを

出店者決定!!

道の駅 越前おおの 荒島の郷（あらしまのさと）
Echizen Ono Arashima no Sato

令和３年度早期のオープンに向けて施設を整備している道の駅「越前おおの 荒島の郷」では、「越前おおのが育んだ食の市場」と銘打って、農林産物や特産品を販売する直売所や大野産食材を使用した飲食コーナーを設置し、市民や来訪者の皆さんに本市の多彩な「食」を提供します。

今回、新たに２店舗の出店が決定したので、お知らせします。

問　道の駅推進課（☎64・4828）

店舗その①～飲食～

名水茶屋　大野三昧
【(株)ＨＳ】
地元食材を使った丼ものやうどん、そば、定食などを販売

店舗その②～飲食～

荒島テラス
【福井和泉リゾート(株)】
地元食材を使ったラーメンやおにぎり、とんちゃんなどを販売

店舗その③～テイクアウト～

バームクーヘン工房　森のこしかけ
【中日本ハイウェイ・エンジニアリング名古屋(株)】
大野産米粉を使ったバームクーヘンなどを販売

店舗その④～テイクアウト～

ラブリー牧場 みるくの郷
【ラブリー牧場】

ジャージー牛乳を使ったソフトクリームやクレープなどを販売

店舗その⑤～テイクアウト～

ココ・のーそん
【(公社)大野市シルバー人材センター】
地元食材を使った里芋コロッケや里芋田楽などを販売

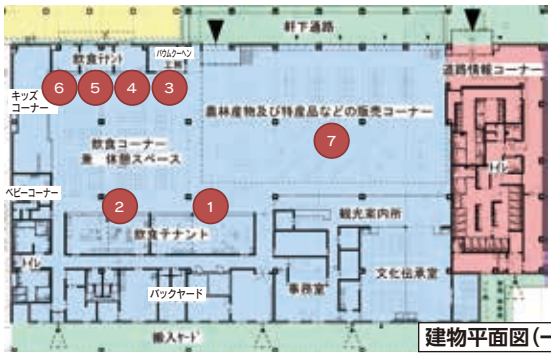
NEW **店舗その⑥～テイクアウト～**

バニー スーパーレット
Bunny Superette
【Lucy's Mash Burger】

地元食材を使ったハンバーガーやホットドッグなどを販売

NEW **店舗その⑦～物販直売所～**

荒島マルシェ
【(株)ＨＳ】
地元の新鮮な農林産物や地場産品のほか、県内や本市の交流市町村などの特産品を販売



建物平面図（一部）

SDGs目標 No.8

魅力たっぷり！「大野市道の駅 産直の会」会員募集中

道の駅「越前おおの 荒島の郷」のオープンに向けて、産直の会では随時会員を募集しています。自分のペースに合わせて出荷することができます。丹精込めて育てた野菜を誰かに食べてもらう喜び、育てた野菜が売れる喜びを感じてみませんか。「家庭菜園だから…」「量が少ないから…」などの不安もあるかもしれませんが、産直の会が行うさまざまな勉強会を通じて栽培技術を学びながら、仲間づくりをしませんか。野菜を育て販売し、新しい生きがいを見つけましょう。

問　産直の会事務局　中日本ハイウェイ・エンジニアリング名古屋㈱おおの道の駅準備室（☎66・1722）
福井和泉リゾート㈱（☎78・2300）

昨年度の勉強会の内容

- 県地域農業支援員による栽培技術向上研修会
- 種苗メーカーによる奥越のおすすめ野菜の紹介
- ＪＡ営農指導員による農薬の使い方を学ぶ研修会
- 他県の人気の道の駅への視察研修
- 全国農産物直売ネットワーク事務局による研修会
- 多品目少量栽培のエキスパートによる研修会
- 加工品の新商品開発に向けた研修会
- 加工商品開発に向けた個別相談会