アクロス福岡
ACROS Fukuoka



福岡県
ご当地グルメ
Fukuoka Prefecture local gourmet map
マップ

福岡県 Fukuoka Prefecture local gourmet map

ご当地グルメマップ

各地域で味わえる、福岡県のご当地グルメたち

福岡県には、郷土料理や地元で愛されてきた名物料理、
地域おこしで新たに開発された料理など、
様々なご当地グルメがあります。
県内各市町村等から寄せられたおすすめのご当地グルメ情報を
アクロス福岡が「ご当地グルメマップ」として
一挙にご紹介します。
グルメイベントや直売所の自慢の料理なども
写真とともに掲載していますので、マップを持って
各地域で味わえる美味しいご当地グルメを
巡ってみてはいかがでしょうか。

イベント 市町村おすすめ!

ご当地グルメイベント情報

各地域のおすすめグルメイベント情報、開催地などを写真とともに紹介しています。

1 うきは麺まつり(そうめん流し)



九州三大麺処の一つ「うきは」では、毎年母の日に家事の手を休めてもらおうと麺業者6社がそうめん流しを行っています。約半世紀、日本一長く開催されているそうめん流しです。

場 若宮八幡宮境内
交 朝倉IC～車で15分/JR久大線筑後吉井駅下車～車で10分
期 5月第2日曜日(母の日)
問 うきは市観光協会吉井支局 ☎(0943)76-3980

2 合馬たけのこまつり



堀りたて新鮮な合馬たけのこをはじめ、青果物、加工品等特産品の販売、各種物産の販売(焼たけのこ、たけのこの竜田揚げ等)を行います。たけのこが入った若竹汁のふるまい(無料)やふれあい動物園(無料)コーナーもあります。

場 合馬竹林公園
交 小倉南IC～車で10分
期 3月下旬の日曜日
問 北九州市東部農政事務所 ☎(093)951-4111

3 大川えつ観光川開き



筑後川での「えつ」漁の解禁にあわせ、「えつ」の豊漁と遊覧船の安全運航を祈願するとともに、広く内外に大川えつ観光をご紹介するため、応募者の中から抽選で数十名をえつ遊覧船にご優待しています。

場 若津港浮桟橋
交 西鉄柳川駅～バスで20分、その後徒歩10分/八女IC又は東背振IC～車で40分
期 5月1日
問 大川観光情報センター ☎(0944)87-0923

4 香春町農業まつり



年に1度の収穫祭!会場では品評会や出店、ステージでの様々なイベントが行われます。中でも特に、地元でとれたヤマメ焼きやしし鍋はこの祭りでしか食べることができません。また、つきたてのもちは長蛇の列ができるほどの人気です。

場 香春町ライスセンター
交 香春町役場～国道322号を北九州方面へ約2km
期 11月上旬
問 香春町産業振興課 ☎(0947)32-8406

5 北九州市農林水産まつり



北九州市自慢の海の幸、山の幸などの特産物が大集合。小倉牛はもちろん豊前海一粒かきや関門海峡たこ、若松キャベツなどの販売や、「地産地消」と「食」をテーマにした楽しいイベントが行われます。

場 北九州市立総合農事センター
交 JR日豊本線 安部山公園駅下車徒歩15分/西鉄バス「農事センター前」下車 期 11月
問 北九州市地産地消推進課 ☎(093)582-2080

6 久留米焼きとり日本一フェスタ



人口あたりの店舗数が日本一の焼き鳥店密集地・久留米をアピールしようと開催されてきた「久留米焼きとり日本一フェスタ」。毎年約5万人の来場者を迎え、秋の名物イベントとなっています。人気やきとりの即売やステージイベントなど盛りだくさんの内容です。

場 久留米六角堂広場
交 JR久留米駅、西鉄久留米駅～西鉄バス利用、「六ツ門」バス停下車
問 (財)久留米観光コンベンション国際交流協会 ☎(0942)31-1717 期 9月

7 食の祭典 小倉食市食座



北九州の豊富な食材や美味しい料理を市内外の方に広く知っていただくことを目的に、来街者を北九州の「食」でおもてなしするイベントです。限定イベントや各種特典の他、一皿300円のグルメ屋台が街中に登場します。

場 北九州市小倉北区(小倉駅前、京町・魚町銀天街、井筒屋、リバーウォーク、コレット/I'm、旦過市場 界隈)
交 JR小倉駅～徒歩20分圏内 期 2月下旬
問 北九州市小倉北区役所まちづくり推進課 ☎(093)582-3335

8 食のまつり



古賀市内の工業団地で生産された食品をはじめ、市内で製造・販売されている様々な食に関わる商品や、古賀産の農産物にいたるまで、食に関する品々をご用意してみなさまをお待ちしております。

場 古賀市グリーンパーク
交 古賀IC～車で約5分
期 5月
問 古賀市観光協会 ☎(092)943-1515

9 筑後スローフードフェスタ



筑後の農業や漁業に携わる人、郷土料理を受け継ぐ人など筑後の食に関わる人々とともにその地域でしかできない体験をして過ごす交流型イベントです。
筑後地域の各地で開催されます。

場 筑後地域12市町
期 秋
問 筑後田園都市推進評議会(福岡県広域地域振興課内) ☎(092)643-3177

10 東峰村 秋まつり



秋の収穫祭。東峰村の自然の中で育った宝珠山牛(黒毛和牛)、A-5クラスを市価の3割引にて販売します。会場内のバーベキューコーナーにて秋空のもとご賞味ください。

場 宝珠山グラウンド
交 大分自動車道、杷木IC～211号線へ車で30分/JR宝珠山駅～徒歩3分
期 11月第1日曜日
問 東峰村農林建設課 ☎(0946)72-2313

11 B級グルメの聖地 久留米で満喫 食の巡礼



久留米や九州、全国の有名ご当地グルメの競演と名物焼きとりが集結する「やきとりンピック」を開催します。また、B級ご当地グルメ店をスタンプラリーでめぐる「食の八十八ヶ所巡礼の旅」等、様々なイベントがあります。

場 久留米中心市街地
交 西鉄久留米駅下車
期 春
問 (財)久留米観光コンベンション国際交流協会 ☎(0942)31-1717

12 ふぐフェア



門司港レトロの冬の一大イベントである「ふぐと灯りとひなまつり」の期間中に、様々なジャンルの創作ふぐ料理が楽しめる「ふぐフェア」が開催されます。オープニングイベントでは、広場に屋台が並び、とらふぐのさばきの実演などがある「ふぐ祭り」も開催されます。

場 門司港レトロ地区一帯、栄町銀天街
交 JR門司港駅下車すぐ
期 2月～3月
問 北九州市門司港レトロ課 ☎(093)321-1188

13 「豊前海一粒かき」のかき焼き祭り



冬の門司港の名物イベントです。
会場の焼き台で、殻付かきを焼いて食べられます。かき以外にも、市内産食材が充実した大産直イベントです。

場 門司港レトロ中央広場
交 JR門司港駅下車
期 1月下旬の土・日曜日(2日間)
問 北九州市地産地消推進課 ☎(093)582-2080

14 門司港焼きカレーフェア



夏の門司港の名物イベント。目玉は、ハーフサイズの焼きカレーお食事券が3枚つづりになった"食べあるきチケット"(1,500円)。参加20店舗以上の中から、お好きな焼きカレーを3つ選んで食べ歩きできます。また、期間中は豪華景品が当たるチャンスも!

場 北九州市門司港レトロ地区
交 JR門司港駅～徒歩20分圏内
期 6月上旬～7月中旬
問 門司港グルメ会 ☎(093)321-4151

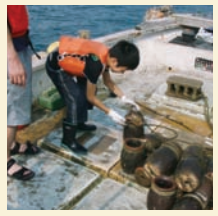
15 八幡ぎょうざワールド!



1901年11月、官営八幡製鐵所が作業開始式を挙行したことを起業記念日とし、毎年11月に行われている「まつり起業祭八幡」において、八幡ぎょうざの各店が大集合し、ぎょうざ食べくらべイベント「八幡ぎょうざワールド」が開催されています。

場 北九州市八幡東区 大谷球場～東田地区周辺
交 JRスペースワールド駅～車で約10分
期 11月上旬の3日間
問 北九州市観光・コンベンション課 ☎(093)582-2054

16 よかタコまつり



「とれとれ朝市」では新鮮な魚介類を格安にて販売。また抽選でたこつぼ漁を体験後、茹でたこの作り方教室を開催しています。まさに、とれたてのたこを味わえます。

場 北九州市小倉北区西港町 船溜り特設会場
交 JR小倉駅北口～西鉄バス99番で「西港町南(旧西工前)」下車 徒歩約5分
期 8月
問 北九州市水産課 ☎(093)582-2086

場 開催地　交 交通アクセス　期 開催時期　問 問い合わせ先

福岡地区を■、北九州地区を■、筑後地区を■、筑豊地区を■で色分けしています。

直売所 市町村おすすめ！

直売所グルメ情報

各地域の農産物・水産物直売所情報とともに、おすすめのグルメを写真付きで紹介しています。

1 城井ふる里村（きいふるさとむら）



オススメグルメ ▸▸▸ たまごかけご飯

鶏の健康のために飼い方、飼料、水、衛生管理に徹底的にこだわった安全で安心な美味しいたまごです。
そのたまごを使った「たまごかけご飯」。その他に、かしわ飯や炭火で焼いた焼きたての鶏肉を食べることができます。

場 築上郡築上町下香楽557-15
交 JR築城駅～車で10分
営 10:00～17:00
休 水曜日、年末年始、お盆
問 ☎(0930)52-4129

2 里の駅広川くだものの村（さとのえきひろかわくだものむら）



オススメグルメ ▸▸▸ 梨カレー

広川くだもの村で収穫した梨をカレーに入れました。
甘くて美味しいオリジナル梨カレーは7月～12月の期間限定です。是非この時期に召し上がってみてください。

場 八女郡広川町吉常268
交 広川IC～車で10分
営 9:00～18:00
休 火曜日(祝日の場合は翌日)、年始、お盆
問 ☎(0943)32-2413

手作りケーキの店愛菓
営 9:00～18:00

3 三連水車の里 あさくら（さんれんすいしゃのさと あさくら）



オススメグルメ ▸▸▸ 熟柿カレー

朝倉名産の富有柿をたっぷり使い、熟成されたカレーです。カレーに柿を入れるとうまいという富有柿生産者の言葉をヒントに開発しました。柿の甘い味わいの後、スパイスがピリッときいて、とても美味しいです。

場 朝倉市山田2192-1
交 朝倉IC～車で10分/西鉄バス「三連水車の里」下車
営 8:00～18:00
休 12月～2月の第3木曜日、正月
問 ☎(0946)52-9300

カフェさくら
営 9:00～16:00(OS)

4 JA筑紫 ゆめ畑大野城店（じぇいえいちくし ゆめばたけおおのじょうてん）



オススメグルメ ▸▸▸ かしわご飯

こだわりの醤油と博多華味鳥を使用して、昔ながらのかしわご飯を作りました。懐かしい味がするのでぜひ一度ご賞味を！農業女性グループの手作りです。

場 大野城市御笠川1-16-10
交 大野城サティ～市のコミュニティバス「まどか号」で10分、北コミュニティセンター下車 徒歩3分
営 月～土 9:00～18:00、日・祝 9:00～17:00
休 GW、お盆、正月
問 ☎(092)513-0881

5 旬の厨ソマリアン（しゅんのくりやそまりあん）



オススメグルメ ▸▸▸ そまりあんカレー

地元で採れる野菜をたっぷり使った名物「そまりあんカレー」。味の決め手は、コクのあるダシを引き出す矢部特産の椎茸。濃い味を引き出すだけでなく、大ぶりな椎茸は食感も絶妙です。

場 八女市矢部村北矢部10378
交 九州自動車道八女IC～車で60分
営 10:00～18:00
休 元旦
問 ☎(0943)47-2213

※料理はなくなり次第終了。

6 筑前芦屋 海の駅（ちくぜんあしや うみのえき）



オススメグルメ ▸▸▸ イカ姿造り

芦屋で水揚げされるヤリイカは透き通った身で内外からも広く認知されています。甘く歯切れ抜群のヤリイカを十分に味わうには活造りが一番。刺身を味わった後は塩焼きか天プラが選べます。

場 遠賀郡芦屋町山鹿柏原1070
交 国道3号線今古賀交差点を芦屋町方面へ車で20分
営 活魚・干物販売 9:00～18:00
休 水曜日(祝日の場合は翌日)、年始
問 ☎(093)223-5620

食事処
営 11:00～18:00(OS)

7 筑前町ファーマーズマーケット みなみの里（ちくぜんまちふぁーまーずまーけっと みなみのさと）



オススメグルメ ▸▸▸ 筑前煮

筑前町で採れた米を薪で炊いた「かまど炊きごはん」は絶品です。また地元の野菜をふんだんに使った「筑前煮」と筑前の母がつくる手作りおかずもオススメです。

場 朝倉郡筑前町三並866
交 西鉄朝倉街道駅～西鉄バス「篠隈」下車、車で10分
営 (12月～2月)9:00～17:00 (3月～11月)9:00～18:00
休 第3水曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始
問 ☎(0946)42-8115

農村レストラン筑膳
営 11:00～15:00

8 茶彩館陽の幸（ちゃさいかんようのさち）(ほたると石橋の館内)（ほたるといしばしのやかたない）



オススメグルメ ▸▸▸ だんご汁定食

地元のお母さん達が地元の食材を使い、真心込めて作っています。中でもだんご汁は上陽特産の椎茸等、地元で採れた旬の野菜をふんだんに使い、味噌も地元農産加工グループ手作りの「田舎味噌」を使用しています。

場 八女市上陽町北川内589-2
交 九州自動車道八女IC～車で25分
営 10:00～18:00
休 水曜日(祭日の場合は翌日)、年末年始
問 ☎(0943)54-2150

おばちゃん食堂「爺婆で頑張っ亭」
営 11:00～15:00
※土日祝のみ営業

9 ドリームホープ若宮（どりーむほーぷわかみや）



オススメグルメ ▸▸▸ 田舎料理

ドリームホープ若宮横のお食事処「野々花庵」では、地元のおばちゃん達の手作り料理が味わえます。旬の採りたて野菜、山の幸、おいしい宮若米を使った田舎料理と楽しい会話で、身も心も軽くなれます。

場 宮若市脇田224-1
交 九州自動車道若宮IC～車で10分/JR九州バス直方線「吉川校前」下車、徒歩2分
営 9:00～17:00
休 12/30午後～1/5、8/13午後～8/15
問 ☎(0949)54-0141

野々花庵
営 11:00～16:00
※木曜定休

10 農産物直売所 コスモス広場（のうさんぶつちょくばいしょ こすもすひろば）



オススメグルメ ▸▸▸ 石瓦煮

昔から養鶏業を営む農家が多かった古賀市青柳の石瓦（いしがわら）地域で、寄り合いの際、男たちが酒のつまみに食していた郷土料理「石瓦煮」。骨付き鶏肉のぶつ切りに、にんにく、砂糖、唐辛子をきかせ煮込んだその歯ごたえとピリ辛感は絶品。真空包装で販売しています。

場 古賀市青柳658-1
交 古賀IC～車で5分/JR古賀駅～車で10分
営 9:00～17:00
休 盆、正月
問 ☎(092)943-1114

11 農楽園八木山（のうらくえんやきやま）



オススメグルメ ▸▸▸ 煮物

隣接する自然食レストラン「森ん子」では、四季折々の新鮮な野菜をふんだんに使った体に優しい料理、約50種類がバイキングでいただけます。歯触りのいい八木山産タケノコと手作りコンニャクの煮物は特に春限定のオススメ！焼き立ての天然酵母パンも人気です。

場 飯塚市八木山259
交 西鉄バス「八木山茶屋」下車、徒歩3分
営 9:00～17:00 休 年末年始
問 ☎(0948)25-3353

自然食バイキング レストラン森ん子
営 11:00～14:00(OS)

12 福ふくの里（ふくふくのさと）



オススメグルメ ▸▸▸ 福ふくの里の弁当

福ふくの里の弁当は、棚田米を使った弁当や季節の野菜を使った弁当などたくさんの種類があります。
特にオススメなのが棚田米＋胡麻がたくさん入った胡麻すしや、鶏ご飯＋大きな卵焼きが入った弁当です。

場 糸島市二丈福井6333
交 福岡又は唐津方面～二丈浜玉有料道路を経由して車で約30分
営 9:00～17:00
休 盆、正月
問 ☎(092)326-6886

13 道の駅うすい（みちのえきうすい）



オススメグルメ ▸▸▸ 嘉穂牛丼

「嘉穂牛丼」の嘉穂牛は食肉品評会で「金賞」を受賞した輝かしい経歴を持つ、地元が誇るブランド牛です。
この嘉穂牛を使用し、甘辛いしょう油ダレでしっかり味付けして、ネギと生姜をアクセントとして使用しました。

場 嘉麻市上臼井328-1
交 八木山バイパス穂波出入口～車で約15分
営 9:30～18:30
休 第3水曜日、1/1～3
問 ☎(0948)62-4400

※嘉穂牛丼は数量限定ですのでお問い合わせ下さい。

14 道の駅「おおむた」花ぷらす館（みちのえき「おおむた」はなぷらすかん）



オススメグルメ ▸▸▸ 惣菜パン

ベーカリー「麦の実」では、地元農産物を使用したオリジナルの惣菜パンがおすすめ。三池産の高菜漬けを油で炒め、米粉の生地で包んだパンはいかがでしょう。

場 大牟田市四箇新町2-1
交 九州自動車道南関IC～大牟田方面へ1㎞
営 9:00～18:00
休 元旦
問 ☎(0944)50-1187

ベーカリー「麦の実」
営 9:00～18:00

15 道の駅香春（みちのえきかわら）



オススメグルメ ▸▸▸ 元祖炭たこ

新鮮野菜や特産品はもちろん、地元の食材で作ったお弁当やお惣菜がとても豊富です。ここでのオススメは筑豊を象徴する石炭をイメージして作った黒いタコ焼き「元祖炭たこ」。生地に竹炭を練り込んだ新感覚のタコ焼きは見た目のインパクトも十分です。

場 田川郡香春町大字鏡山1870-1
交 国道201号沿い香春町役場～行橋方面に約2㎞
営 9:00～18:00
休 第3水曜日、1/1～3
問 ☎(0947)32-8727

元祖炭たこ
営 9:00～18:00

16 道の駅 歓遊舎ひこさん（みちのえき かんゆうしゃひこさん）



オススメグルメ ▸▸▸ 山伏弁当

昔、坊に泊まった参拝者が里に戻る際に山伏の家族が丹精込めてつくり持たせた山伏弁当。弁当は握り飯と腹持ちの良い田楽餅や水気を抜いて3日かけて煮しめたしめ豆腐、山芋やゼンマイ、干したけのこなど客人をもてなす郷土の味が詰め込まれています。

場 田川郡添田町大字野田1131-1
交 JR日田彦山線「歓遊舎ひこさん駅」下車すぐ
営 9:00～18:00
休 12/31
問 ☎(0947)47-7039

お好み亭華
山伏弁当は20個以上で2週間前までに要予約。TEL0947-82-2185で受付。
営 10:00～17:00 ※木曜定休

17 道の駅くるめ（みちのえきくるめ）



オススメグルメ ▸▸▸ だご汁

道の駅くるめの食事処「ほとめき庵」では、全粒粉で作っただんごと元気野菜が入った具沢山だご汁がお勧め。
久留米産栽培米100%のもちもち玄米ご飯と一緒にお召し上がり下さい。

場 久留米市善導寺町木塚221-33
交 久留米IC～車で約15分
営 9:00～18:00
休 第3水曜日、年末年始
問 ☎(0942)47-4111

元氣野菜食事処「ほとめき庵」
営 10:30～16:30(平日)
10:30～17:30(土日)

18 道の駅 小石原（みちのえき こいしわら）



オススメグルメ ▸▸▸ だご汁定食

だご汁定食はやみつきになる美味しさ。だんごは手作り、ごはんは東峰村産を使用。また、20時間炊き上げた鶏ガラスープベースの元気味噌ラーメンもシコシコ麺で人気です。

場 朝倉郡東峰村大字小石原941-3
交 大分自動車道杷木IC～車で約30分
営 夏期 9:00～18:00
冬期 9:00～17:00
休 無休(大雪時は臨時休業)
問 ☎(0946)74-2300

レストランこだち
営 ※道の駅と同じ

19 道の駅たちばな（みちのえきたちばな）



オススメグルメ ▸▸▸ とびかた御膳

道の駅たちばな内にある御食事処「一菜合菜とびかた」では地元のおばちゃん達の旬の素材を使ったメニューがお楽しみ頂けます。郷土料理のだご汁をメインに季節の野菜やフルーツを使った「とびかた御膳」が人気です。

場 八女市立花町下辺春315-1
交 九州自動車道八女IC～車で約20分
営 9:00～18:00
休 第2水曜日、年末年始
問 ☎(0943)37-1711

一菜合菜とびかた
営 11:00～18:00(OS)

20 道の駅むなかた（みちのえきむなかた）



オススメグルメ ▸▸▸ 魚介類や野菜を使った料理

レストラン「おふくろ食堂はまゆう」では玄界灘から水揚げされた新鮮な魚介類や朝採りした旬の野菜を使った料理が楽しめます。毎朝手づくりのおふくろの味をご堪能ください。

場 宗像市江口1172番地
交 九州自動車道古賀IC又は若宮IC～車で約30分
営 9:00～18:00(夏期6～9月は8:30から営業)
休 第4月曜日及び8/15～17、年末年始(休館日が祝日の場合は翌日)
問 ☎(0940)62-2715

おふくろ食堂はまゆう
営 11:00～15:30(OS)

福岡県内各市町村等、関係機関から寄せられた、農産物・水産物直売所にある、ご当地ならではのおすすめグルメを紹介しています。(平成22年12月2日現在)
所在地は中面マップをご覧ください。

福岡おでかけナビ
福岡県内で開催されるコンサートや展示会、演劇、講演会、お祭りなどのイベント情報をホームページでご紹介しています。また開催される会場の詳細情報も掲載しておりますので、是非おでかけの際にご覧ください。
http://acros-info.jp 福岡おでかけナビ 検索

※ご当地グルメマップでは、販売店舗がある料理のみを掲載しています。(販売店舗がない家庭料理やお菓子類は除きます。)

場 販売場所 交 交通アクセス 営 営業時間(OS=オーダーストップ) 休 定休日 問 問い合わせ先

福岡地区を■、北九州地区を■、筑後地区を■、筑豊地区を■で色分けしています。

福岡県の観光についてのお問い合わせ先（市町村など）

	市町村名	電話番号
福岡地区	（財）福岡観光コンベンションビューロー	(092)733-5050
	福岡市観光案内所（博多駅）	(092)431-3003
	福岡市観光案内所（天神）	(092)751-6904
	福岡空港国際観光案内所	(092)473-2518
	福岡市観光振興課	(092)711-4359
	朝倉市観光協会（甘木鉄道甘木駅構内）	(0946)24-6758
	朝倉市商工観光課	(0946)52-1428
	筑紫野市観光協会（JR二日市駅舎内）	(092)922-2421
	筑紫野市商工観光課	(092)923-1111
	春日市地域づくり課	(092)584-1111
	大野城市産業振興課	(092)580-1894
	宗像観光情報コーナー（道の駅むなかた内）	(0940)62-3811
	宗像市商工観光課	(0940)36-0037
	太宰府市観光案内所（西鉄太宰府駅構内）	(092)925-1880
	太宰府観光協会	(092)925-1899
	太宰府市観光交流課	(092)928-3938
	糸島市商工観光課	(092)332-2079
	糸島市観光協会前原支所	(092)322-2098
	糸島市観光協会二丈支所	(092)326-6334
	糸島市観光協会本所（志摩支所）	(092)327-4048
	古賀市観光協会	(092)943-1515
	古賀市商工振興室	(092)942-1111
	宇美町地域振興課	(092)932-1111
	篠栗町観光案内所（JR篠栗駅前）	(092)947-1880
	篠栗町観光協会	(092)947-4141
	篠栗町産業観光課	(092)947-1111
	志免町地域整備課	(092)935-1001
	須恵町建設産業課	(092)932-1151
	新宮町生活振興課	(092)962-0231
	那珂川町商工会	(092)952-2949
	那珂川町産業課	(092)953-2211
	久山町政策推進課	(092)976-1111
	粕屋町地域振興課	(092)938-2311
	福津市観光協会	(0940)42-9988
	福津市商工観光課	(0940)52-1234
	筑前町企画課	(0946)42-3111
	東峰村企画振興課	(0946)74-2311
北九州地区	北九州市観光情報コーナー（JR小倉駅内）	(093)541-4189
	北九州市観光協会	(093)541-4151
	北九州市観光・コンベンション課	(093)582-2054
	行橋市観光物産情報コーナー	(0930)25-0086
	行橋市商工水産課	(0930)25-1111
	豊前市観光文化協会	(0979)83-2333
	豊前市まちづくり課	(0979)82-1111
	中間市産業振興課	(093)246-6235
	芦屋町観光協会	(093)221-1001
	芦屋町地域づくり課	(093)223-0881
	水巻町産業建設課	(093)201-4321
	岡垣町産業振興課（岡垣町観光協会）	(093)282-1211
	遠賀町まちづくり課	(093)293-1234
	苅田町地域振興課	(093)434-1809
	吉富町産業建設課	(0979)24-1122
	上毛町企画情報課	(0979)72-3111
	みやこ町総合観光案内所	(0930)33-5771
	みやこ町企画調整課	(0930)32-2511
	築上町商工課（築上町観光協会）	(0930)52-0001
筑後地区	大牟田観光協会	(0944)52-2212
	大牟田市商業観光課	(0944)41-2750
	（財）久留米観光コンベンション国際交流協会	(0942)31-1717
	久留米市観光案内所（西鉄久留米駅構内）	(0942)33-3338
	久留米市観光案内所（JR久留米駅構内）	(0942)33-4422
	久留米市観光振興課	(0942)30-9137
	柳川市観光協会	(0944)73-2145
	柳川市観光課	(0944)73-8111
	筑後市観光協会	(0942)53-4229
	筑後市商工観光課	(0942)53-4111
	大川観光協会（大川観光情報センター）	(0944)87-0923
	大川市インテリア課	(0944)85-5584
	小郡市観光協会	(0942)72-4008
	小郡市商工・企業立地課	(0942)72-2111
	うきは市観光協会浮羽支局（道の駅うきは内）	(0943)77-5611
	うきは市観光協会吉井支局	(0943)76-3980
	うきは市農林・観光課	(0943)75-4975
	大刀洗町産業課	(0942)77-0101
	大木町商工会	(0944)32-1336
	大木町産業振興課	(0944)32-1013
	八女市観光協会（八女伝統工芸館内）	(0943)22-6644
	八女市観光振興課	(0943)23-1192
	広川町観光協会	(0943)32-5555
	広川町商工観光課	(0943)32-1142
	みやま市商工観光課（みやま市観光協会）	(0944)63-6111
筑豊地区	直方市産業振興課	(0949)25-2156
	直方市観光物産振興協会　準備局（直方市産業振興課内）	(0949)25-2100
	飯塚観光協会	(0948)22-3511
	飯塚市商工観光課	(0948)22-5500
	田川市商工労政課	(0947)44-2000
	田川市観光協会（田川商工会議所内）	(0947)45-4719
	嘉麻市産業振興課	(0948)57-3154
	小竹町産業課	(09496)2-1167
	鞍手町企画財政課	(0949)42-2111
	宮若市観光協会	(0949)55-9090
	宮若市商工観光課	(0949)32-0519
	桂川町産業振興課	(0948)65-1106
	香春町観光協会	(0947)32-2070
	香春町産業振興課	(0947)32-8406
	添田町事業課	(0947)82-1231
	福智町企画振興課	(0947)22-7766
	川崎町農商観光課	(0947)72-3000
	糸田町産業経済課	(0947)26-4025
	大任町事業課	(0947)63-3001
	赤村政策推進課	(0947)62-3000
県全体	（社）福岡県観光連盟	(092)472-1910

福岡地区を　、北九州地区を　、筑後地区を　、筑豊地区を　で色分けしています。

※掲載内容は福岡県内各市町村等、関係機関からの情報提供によるものです。

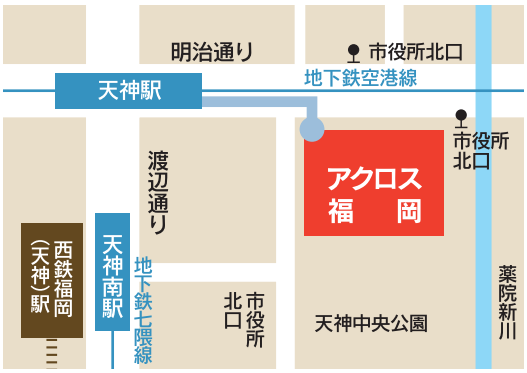
平成22年12月2日現在

福岡県ご当地グルメマップの使い方

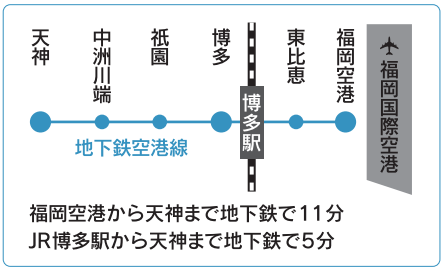
福岡県ご当地グルメマップは、表面にグルメイベントと直売所グルメの情報、市町村等のお問い合わせ先、中面に県内全域のマップとご当地グルメ情報を五十音順に掲載しています。



交通アクセス



地下鉄空港線天神駅（K08）から徒歩3分
西鉄 福岡（天神）駅から徒歩10分
西鉄バス 市役所北口バス停すぐ側



アクロス福岡へお越しの際は公共の交通機関をご利用ください。

お問い合わせ先

アクロス福岡

文化観光情報ひろば

アクロス福岡2階の「文化観光情報ひろば」では、九州の芸術文化や観光に関する情報をチラシやパンフレット等で提供しています。また、作品展や講座などのイベントも開催しています。
文化と観光の交流拠点としてご利用ください。

アクロス福岡2階（福岡市中央区天神1-1-1）
開館時間／10:00～18:00　休館日／年末年始
TEL 092-725-9100　FAX 092-725-9102
e-mail jyouhou@acros.or.jp　http://www.acros.or.jp

発行／（財）アクロス福岡

本誌掲載記事・写真等の無断転載及び複写はご遠慮下さい。

平成22年12月2日現在

福岡県 ご当地グルメマップ

Fukuoka Prefecture local gourmet map

※各おすすめ情報左上の番号はMAP内の番号と対応しています。



博多水炊き（福岡市）



久留米焼きとり（久留米市）



門司港発祥焼きカレー（北九州市）



飯塚伝説ホルモン（飯塚市）



えつ料理（大川市）

筑後エリア

25 うなぎのせいろ蒸し うなぎのせいろむし



硬めに炊いたご飯にタレをまぶして蒸し、香ばしく焼いたうなぎの蒲焼きをのせて再度蒸し、錦糸卵を散らした名物の「せいろ蒸し」。
関西風の弾力とコク、関東風の柔らかな芳醇さと甘みを両方兼ね備えた手間ひまかけた絶品です。

料 約1,500円～
季 通年
場 柳川市内
問 柳川市観光課
☎（0944）73-8111

26 えつ料理 えつりょうり



全国でも筑後川河口でしか獲れない珍魚「えつ」は、漁期が5月～7月と限られていることもあり、幻の魚とも呼ばれています。独特な食感と味で食通を唸らせる「えつ」は、鮮度を特に保つ必要があるため、地元料理店でしか味わえない逸品です。

料 単品料理735円～、コース料理2,100円～
季 夏（5月1日～7月20日）
場 大川市内料理店
問 大川市インテリア課 商業観光係
☎（0944）85-5584

27 大川・旅出しうなぎの懐石 おおかわ・たびだしうなぎのかいせき



筑後川下流で獲れる天然うなぎは、緑色をおび、きれいな顔立ちで「アオ」「べっぴんさん」と呼ばれています。江戸時代からこの地方の特産品として「旅出し（他領に移出）」されていたことから、「旅出しうなぎ」と名付けました。養殖うなぎとは違った味わいと歯ごたえをお楽しみください。

料 4,000円、6,000円のコース料理
季 夏・秋（6月1日～10月31日）
場 大川市内料理店
問 大川市インテリア課 商業観光係
☎（0944）85-5584

28 お好み焼 おこのみやき



九州7県では人口あたりのお好み焼き店の数において1位の大牟田市。
大牟田市では「ダゴ」と呼ばれ市民に親しまれています。

料 約630円～約1,000円
季 通年
場 大牟田市内全域
問 大牟田市商業観光課
☎（0944）41-2750

29 御休泊料理 おんきゅうはくりょうり



有馬藩の宿場町として栄えた歴史のまち、福岡県筑後市。いま、寛政九年（1797年）にタイムスリップ。
御目付様御下向御休泊料理を筑後の老舗が再現しました。うなぎの白焼きやポラ、ヤスなどの川魚の刺身等、四季折々のメニューでお楽しみください。

料 5,250円
季 通年
場 筑後市中心部
問 筑後商工会議所
☎（0942）52-3121

30 鴨料理 かもりょうり



小郡には大小60近くの溜め池があり昔から鴨の飛来地で、専用の猟場で鉄砲を使わない「無双網（むそうあみ）」という全国でも珍しい猟の技法で捕獲されます。鉄砲を使わないため肉の臭みがなくおいしいただけます。
鴨鍋や鴨御飯などで野生のコクを味わってください。

料 約3,000円～
季 秋・冬（11月15日～2月15日）
場 小郡市内
問 小郡市商工・企業立地課
☎（0942）72-2111（内線142）

31 川アンコウバーガー かわあんこうばーがー



川アンコウは、筑後川の河口付近で獲れる天然のナマズです。大川ではさくら産後の回復に良いと食べられました。低カロリー、低脂肪でありながら、高たんぱく、魚類でトップクラスのビタミンE、ビタミンB1を含み、美容と健康にも良いとは昔されています。バーガーで食べやすくしています。

料 約350円～
季 夏・秋・冬（7月下旬～12月中旬）
場 大川市大字向島
問 大川市インテリア課 商業観光係
☎（0944）85-5584

筑豊エリア

21 豊前本ガニ ぶぜんほんがに



一般にはガザミと呼ばれるカニで、瞥根干潟から続く遠浅で栄養豊富な海域で育つため、高品質です。
ほのかに甘く、濃厚な味わいは蒸しとりゆでたりして楽しむのが一般的。
鍋物、味噌汁なども美味です。

料 生産地直売1杯約3,000円～
季 夏・秋・冬（5月～12月）
場 門司区柄杓田、小倉南区曽根新田
問 北九州市地産地消推進課
☎（093）582-2080

43 立食いうどん（たこ焼きトッピング） たちぐいうどん（たこやきとっぴんぐ）



安くておいしい立食いうどん屋さん。おすすめのトッピングはなんと「たこ焼き」。関西のたこ焼き屋さんからソースの付いていないたこ焼き（10こ入：300円）を買い、うどんにのせると、まるで明石焼のよう。他にはないこの組み合わせを一度味わってみてはいかがでしょう。

料 約350円～約700円
季 通年
場 香春町
問 香春町産業振興課
☎（0947）32-8406

40 飯塚伝説ホルモン いいづかでんせつほるもん



「安くてうまい」と炭鉱の まちで古くから愛されてきたホルモン料理。
固定したメニューにこだわらず 并やめん、いろいろなスタイルでご提供致します。

料 約500円～約650円
季 通年
場 飯塚地区周辺など
問 飯塚市商工観光課
☎（0948）22-5500

44 鶏のからあげ とりのからあげ



川崎町の知る人ぞ知るB級グルメ「鶏のからあげ」。あっさり塩味がベースで皮はパリッと お肉はジューシー。
川崎町では鶏のからあげ家庭で揚げてお店で買うのがポピュラー!!一度ご賞味あれ!!肉みつきになります。

料 100g 約200円～約250円
季 通年
場 川崎町内
問 川崎町農商観光課 商工観光係
☎（0947）72-3000

41 カレー焼き かれーやき



細長いユニークな形状の回転焼き風のあんは、なんとカレー。
カレー以外にあずきあんなどもありますが、全て名前はカレー焼きという所がユニーク。

料 約100円～約150円（1個）
季 通年
場 JR直方駅周辺
問 直方市産業振興課
☎（0949）25-2156

45 直方焼きスパ のおがたやきすぱ



1980年代、直方市の商店街内にあった、ある喫茶店の人気メニュー「焼きスパ」を現代風にアレンジし、再現しました。
当時の甘酸っぱい思い出が蘇ります。

料 約500円～約1,000円
季 通年
場 直方市内
問 直方市産業振興課
☎（0949）25-2156

42 田川ホルモン鍋 たがわほるもんなべ

石炭のまち「炭都」だった田川の炭鉱全盛期、安くて美味くて、栄養満点ということから、炭鉱で過酷な労働に従事していた炭鉱労働者にこよなく愛されてきたホルモン鍋。
コラーゲンたっぷりのぷるぷるホルモンとたくさんの野菜が味わえるヘルシーなスタミナ料理は今では女性に大人気!

料 約900円～（1人前当たり）
季 通年
場 田川市周辺
問 田川市商工労政課
☎（0947）44-2000（内線312）

46 ホルモンちゃんぼん ほるもんちゃんぼん

創業40年を超える老舗が、ホルモンを使い新しい田川名物を作りました。塩ベースのオリジナルのこのちゃんぽんは、キャベツ・ニラ等の定番の具に加え「あげ」を使用したちょっと和風の味わい。さっぱりしていて何杯でも食べられます。香春へ来た際には、ぜひ味わってみてください。

料 約650円～
季 通年
場 香春町
問 香春町産業振興課
☎（0947）32-8406

福岡エリア

1 伊都国そうめんちり いとこくそうめんちり



鶏のだしと伊万里（キザラ）と醤油で甘辛く味付けされた汁にそうめんがうまくミックスした郷土料理。
栄養のバランスがとても良く、疲労回復におすすめです。

料 約700円～
季 通年（夏にあっては、予約が必要なところもあります。）
場 糸島市内（主に旧前原市の地域）
問 糸島市商工観光課
☎（092）332-2079

2 糸島カキ いとしまかき



糸島の豊かな海が育んだ、栄養タップリの一粒カキです。冬の味覚とも言えるカキは、グリコーゲン、蛋白、ビタミンB群、アミノ酸など多くの栄養を含み、疲労回復によいとされています。カキ小屋には他にもいろんな魚介類メニューがありますので、蒸気に焼いて食べましょう!

料 約800円～
季 冬（11月下旬～3月下旬）
場 福吉漁港・加布里漁港・船越漁港・岐志新町漁港のカキ小屋
問 糸島市商工観光課
☎（092）332-2079

3 くじら御飯 くじらごはん



くじらの黒皮が入った炊き込み御飯です。
海の風味が豊かなくじら御飯は相島の名物料理です。くじらの黒皮が手に入ったときにしか作られないので、出会えた人はとてもラッキーです。

料 約300円～約350円
季 通年
場 相島
問 新宮町生活振興課
☎（092）962-0231

4 鯛茶漬け たいちゃづけ



身が締まり、ほのかな甘味と独特な香りが楽しめる鯛。しょうゆ、みりん、すりゴマのタレにつけた鯛に、アツアツのお茶をかけて豪快にかき込んでください。

料 約600円～約3,200円
季 通年
場 宗像市鐘崎、神湊
問 宗像市商工観光課
☎（0940）36-0037

5 鶏すき とりすき



宗像の「すき焼き」といえば、もちろんメインは鶏。
宗像を代表する料理のひとつです。
昔はどの家も鶏を飼っていて、来客の際はそれをつぶして料理するのが最高のおもてなしでした。

料 約1,400円～約3,500円
季 通年
場 宗像市内全域
問 宗像市商工観光課
☎（0940）36-0037

6 博多うどん はかたうどん



「博多うどん」は、ふんわりやわらかい麺に、しっかりとしたコクと芳醇なダシが特徴。
博多はうどんの発祥地です!!
JR博多駅から徒歩15分ほどの場所にある名刹・承天寺から、日本のうどんの歴史は始まりました。

料 約500円～約700円
季 通年
場 福岡市内全域
問 福岡市産業振興局集客交流部観光振興課
☎（092）711-4359

7 博多雑煮 はかたぞうに



ダシは焼きアゴ（トビウオの干物）、シイタケなどを使い、餅は丸餅を柔らかく煮て、すまし仕立てでいただきます。具はブリ、鶏、シイタケ、サトイモなどが代表的ですが、欠かせないのが「かつお菜」。博多に古くから土着している在来の野菜で、茎にカツオブシの風味があるのでこの名があるといわれています。

料 約800円～約1,000円
季 通年
場 福岡市内全域
問 福岡市産業振興局集客交流部観光振興課
☎（092）711-4359

8 博多水炊き はかたみずたき



約100年以上の歴史をもつ福岡の代表的な郷土料理。骨付きの鶏肉でじっくりダシをとったスープで食べる鍋料理です。鶏の旨みが溶け込んだスープはあっさりとしていて、そのまま飲んでも味わい深い。
最後に雑炊でしめくくるのが通常です。

料 約1,500円～
季 通年
場 福岡市内全域
問 福岡市産業振興局集客交流部観光振興課
☎（092）711-4359

9 博多もつ鍋 はかたもつなべ



福岡では鮮や旦布などでとったダシに醤油や味噌で味つけし、ニンニクを効かせたスープに下処理したもつを入れ、たっぷりのニラとキャベツを煮込んでいただきます。鷹の爪（唐辛子）はお好みでどうぞ。一度食べるとやみつきになってしまうほどの美味しさで、女性にも人気です。

料 約800円～約1,000円
※一部店舗では1,000円（1人前を超える場合があります。）
季 通年 場 福岡市内全域
問 福岡市産業振興局集客交流部観光振興課
☎（092）711-4359

北九州エリア

15 関門海峡たこ かんもんかいきょうたこ



10ノット以上とも言われる関門海峡の速い潮流に負けないよう、活にしがみつき鍛えられて育ちます。そのため、足が太く短く、身がプリプリしているのが特徴です。また、貝やカニを餌にしているため、甘みが強く、栄養満点です。タコ焼き飯、タコの唐あげ、タコサラダ、刺身など様々な料理があります。

料 約1,500円～約1,800円／kg・・下処理前
季 通年（漁獲量が多いのは夏、大型のものは冬に多い。）
場 北九州市関門海峡たこ協議会で商標使用を認可されている飲食店。
問 北九州市水産課 ☎（093）582-2086

18 小倉発祥焼うどん こくらはっしょうやきうどん



発祥は昭後もむく、鳥町食堂街の「だるま堂」の店主が焼きそばを作る際、手に入りにくかったそば玉のわわりに乾麺のうどんを用いたところ大好評。それ以来「焼うどん」として全国へ広まったと言われています。その後、B-1グランプリの常連として北九州名代表する地域グルメとなっています。

料 約400円～
季 通年
場 JR小倉駅周辺
問 北九州市観光・コンベンション課
☎（093）582-2054

22 門司港発祥焼きカレー もじこうはっしょうやきかれー



始まりは昭和30年代の門司港の喫茶店で、当時全ったカレーをかかないとてグラタン・ドリア風にオーブンで焼いたところ、楽に香ばしく美味しく仕上がったため、店のメニューとして出し大好評となったと言われています。今では、かの有名女優からTVで絶賛されるほど有名となり、門司港の名物となっています。

料 約600円～
季 通年
場 レトロ地区を中心とした門司港エリア
問 北九州市観光・コンベンション課
☎（093）582-2054

19 ぬかみそ炊き ぬかみそだき



サバやいわしなどの青魚を、醤油やみりん、山椒などで煮込み、そこへ「ぬかみそ」を入れて炊いた、ご飯にもお酒にも合う北九州の郷土料理です。

料 約600円～（2～3尾）
季 通年
場 小倉北区一帯 旦過市場等
問 北九州市観光・コンベンション課
☎（093）582-2054

23 八幡ぎょうざ やはたぎょうざ



鉄の町・八幡で、製鉄所に勤務する職工さんたちがにんにくの効いた栄養満点の餃子で疲れを取っていたことから広がったと言われています。戦後の物資が乏しい時代に少ない食材で作ることができて栄養満点の餃子は、労働者にとり見たったのこと。現在では数多の専門店、ラーメン店など八幡東区の20店舗以上で食べられます。

料 約300円～
季 通年
場 八幡東区～八幡西区周辺
問 北九州市観光・コンベンション課
☎（093）582-2054

13 イカ月見丼 いかつきみどん



芦屋の特産ブランドとして知られている「あしやいか」（ヤリイカ）をふんだんに使い、ドンブリに仕上げました。ここにひとしたイカの食感と、イカ下足のそぼろの、柔らかな甘みが御飯によく合う一品です。

料 約1,000円～約1,700円
季 夏・秋（8月～10月）
場 芦屋町内の一部飲食店
問 芦屋町地域づくり課 地域振興・観光係
☎（093）223-0881

16 関門のふぐ かんもんのふぐ



関門海峡の雪波に鍛えられた「関門のふぐ」は絶品！全国的に下関がふぐで有名ですが、関門海峡を挟んだ対岸の門司港にも多くのふぐ料理店があります。
刺身はもちろん、ちり鍋や天ぷら等老舗ながら手頃な価格で味わえます。

料 約1,000円～約13,000円（単品料理）
季 冬
場 門司港レトロ地区・小倉市街地等
問 北九州市観光・コンベンション課
☎（093）582-2054

17 小倉牛 こくらぎゅう



北九州市の小倉南区、若松区で飼育された牛のうち、肉質検査により選ばれたものだけが小倉牛として認定されます。小倉牛はきめ細かなサシとうまみのあるやわらかい肉質です。店舗では主にステーキ、焼き肉、すき焼き、しゃぶしゃぶ等で味わう事が出来ます。

料 約2,000円～約6,000円（単品料理）
季 通年
場 北九州市内の指定飲食店・指定販売店
問 小倉牛流通促進協議会（北九州農業協同組合東部地区本部内）
☎（093）922-3111

20 豊前海一粒かき ぶぜんかいひとつぶかき



広大な曽根干潟と4つの川が流れ込む豊前海は、牡蠣養殖には絶好のロケーションです。豊富な栄養で春先から育てた牡蠣は、初冬には身入りの良い大粒の牡蠣に育ちます。殻付きのまま焼くもよし、蒸してもよし、むき身ではフライや鍋などいろいろな食べ方が楽しめます。

料 生産地直売600円／kg～
季 春・冬（11月下旬～3月）
場 門司区、小倉南区中心に市内各地
問 北九州市地産地消推進課

24 行橋名物 元祖 味噌だれ おてん ゆくはしめいぶつ がんそ みそだれ おてん



終戦直後、昭和20年頃に支那（現在の中国）で支那そばと味噌だれのおでんを覚えた若者たちが、行橋駅前に「大正庵」を構え、三姉妹の「大正庵」と味を伝えました。現在、行橋市、京築では家庭料理として広く愛されています。

料 約100円～
季 通年
場 行橋駅周辺
問 行橋市観光物産情報コーナー
☎（0930）25-0086

凡例

イベント　グルメ　直売所

JR（在来線）
山陽新幹線
九州新幹線（平成23年3月開業）
北九州モノレール
筑豊電鉄
福岡市地下鉄
西鉄電車
甘木鉄道
国道
高速道路
平成筑豊鉄道

料 価格　季 食べられる時期　場 食べられる地域　問 問い合わせ先

福岡地区を　、北九州地区を　、筑後地区を　、筑豊地区を　で色分けしています。