

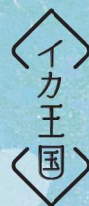
古賀市 | 福津市 | 宗像市 | 岡垣町 | 芦屋町 |



# 筑前玄海 イカフェア

2023.10.1 - 11.30

Kingdom of Squid  
Chikuzen Genkai  
Squid Fair



# 筑前玄海 イカフェア

## スタンプラリー開催!

フェア期間中、店舗でフェアオリジナルメニューのお食事やお買い物をしてスタンプを集めると、地元産品詰め合わせが当たる、スタンプラリーを開催します。店舗利用の際にお店の人から専用台紙にスタンプを押してもらってください! イカグルメを堪能しつつスタンプラリーにもご参加ください。

筑前玄海エリアの特産品が抽選で25名様に当たる!

### 応募資格

フェア参加施設でフェアオリジナルメニューのお食事やお買い物をして、スタンプラリーに参加された方。

※応募は2店舗以上をご利用、かつ、古賀市、福津市、宗像市、岡垣町、芦屋町の中で違う市町での店舗利用が必要です。2ポイント以上獲得された方1名につき、1回応募が可能です。

### 応募方法

専用の台紙にスタンプを集め、切手を貼ってポストに投函してください。

※専用台紙はハガキサイズになっています。

### 応募期間

2023年10月1日(日)~11月30日(木)

※当選発表: 当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

商品の発送は、2023年12月中旬より順次行う予定です。

※エリア内のどの市町の特産品が当たるかは選べません。



イカ王国 筑前玄海イカフェア

主催: 筑前玄海地域観光推進協議会

イカ王国 筑前玄海イカフェアで

多彩なイカグルメを味わい尽くす！

2023年10月1日(日)よりいよいよスタートする『イカ王国 筑前玄海イカフェア』。

筑前玄海エリア (古賀市、福津市、宗像市、岡垣町、芦屋町、芦屋町) 内のフェア参加店舗で2か月間開催される。

そもそもなぜ、筑前玄海エリアがイカ王国なのか、皆さんはご存じだろうか。

イカ王国と呼ばれる所以をここでご紹介しておきたい。



### 筑前玄海エリアがイカ王国な理由



理由1 透明で活きの良いイカが多く獲れる筑前海!!

実は、福岡県はイカの漁獲量が九州で長崎県に次いで第2位!! そして、そんな福岡県の中で筑前玄海エリアは、イカの漁獲量がNo.1!! 浅瀬の砂地が広がり、潮の流れがほどよい筑前海はイカにとって住み心地バツグンの楽園。この良質な漁場で生育したイカは甘みが強く活きも抜群!! 新鮮なイカが多く獲れる漁場が福岡県内にあるのだから、是非現地でご食べていただきたい。



理由2 きれいなまま釣り上げる

筑前海のイカの多くは漁師が一本一本、胴体が傷つきにくい漁法で丁寧に釣り上げたもの。だからその姿は、美しいだけでなく、食べてもコリコリ。筑前玄海エリアで見た目も味も最高の状態でイカを食べることができる秘密はそこにある。



理由3 活き造りだけじゃない。イカ王国のイカグルメ

そんな「イカ王国」、筑前玄海エリアでのイカの楽しみ方は、王道の活き造りだけじゃない! イカを知り尽くす料理人の技とアイデアから生まれた筑前玄海エリアのイカグルメが勢ぞろい。中でも「3度楽しめる」をコンセプトに新たに開発された、「筑前玄海イカ三昧丼」は、3ステップの食べ方でイカの味を楽しみ尽くす珠玉の一品で、今回のフェアでは9店舗が提供。他にもバラエティに富んだメニューがたくさんあるので、その日の気分でお店選びをしてイカ王国の自慢のイカを味わい尽くして欲しい。



理由4 イカの活き造りがあるお店です。(事前に店舗へご確認の上ご来店ください) その他、営業時間等の詳細は店舗ごとのQRでご確認ください。

※フェア期間中であってもイカの仕入れ状況により、フェアメニューが提供できない場合があります。事前に店舗へご確認の上ご来店ください。  
※パンフレットに掲載している情報は、2023年9月22日時点の有効な情報です。情報は変更になる場合があります。最新情報や詳細については各店舗・施設へお問い合わせください。  
※パンフレットに掲載している料金は、消費税8%または、10%を含む総額表記となっています。店舗によって金額の変動もございますのでご了承ください。



筑前玄海エリア

# 宗像市



海の幸を心ゆくまで、イカ三昧の饗宴

●いか三昧 2,750円 ※平日のみのメニュー

宗像の選りすぐった海の幸を使った数十種類の海鮮丼が楽しめる「海彦」。フェア参加メニューはイカ三昧。胴体やゲソも堪能でき、握り、刺身、湯引き、塩辛、天ぷらなど、イカの幅広い味わいを満喫できる。

活魚村 海彦

☎0940-62-2280  
宗像市牟田尻1866

活き造りあり



●海鮮どんぶり 3,850円

玄界灘が誇るヤリイカのために考案されたのは、新鮮な魚介をふんだんに使った御膳。濃厚で甘みが強いイカ刺しは醤油、酢みそ、梅肉、ナムルで味の変化が楽しめる。サクリしたゲソも食べ応えあり。

だるま 魚料理の店 達

☎0940-62-9100  
宗像市上八850



イカ刺しと魚介の贅を尽くす 宝石箱のような御膳

神宿る島へ繋がる老舗宿で 玄海灘・神湊のご馳走を

昨年のリニューアルで一段と格を上げたこの宿の自慢は、板長の目利きが光る、地元漁師から直接仕入れる厳選素材。加えて、素材(イカ)に頼り過ぎず、その深い旨みを板長の確かな腕で引き出し切る技術。この美味、オーシャンビューのテーブル席でどうぞ。

まずは 自家製醤油和えのイカを大葉ご飯でそのまま! 次は 特製胡麻だれを加えて一口 最後は イカゲソ天ぷらに薬味・だし茶をたっぷりと



魚匠 玄海(玄海旅館)

☎0940-62-0001  
宗像市神湊485-7

活き造りあり



●神の湊イカ御膳 1,900円



# 宗像市

肉厚ヤリイカを舌鼓、二種丼で至福のひとつときを



## ●ヤリイカの二種丼 2,420円

玄海をまるごと味わえる割烹旅館 松風荘で提供してくれるのは、イカ刺しとイカ天の2種が味わえる「ヤリイカの二種丼」。大きくカットされた肉厚なイカは食べ応えもあり、誰もが満足できるメニュー。

活き造りあり

割烹旅館 松風荘  
☎0940-62-0120  
宗像市神湊1250-13



浜辺の海鮮屋台村で老舗宿仕込みのイカ丼を

## ●明太イカセット 2,200円

宗像の地産地消をテーマにした和風レストラン「末広」は、生賞やキッズチェアを完備した3世代にわたって楽しめるお店。フェア参画のイカ丼は2種の切り方が特徴的で、明太子がアクセント。

活き造りあり

末広

☎0940-62-0023  
宗像市牟田尻1860-31



宗像が誇る鮮魚を幅広い世代に愛される店で



## ●漬けヤリイカDON(丼) 1,100円

玄海灘の獲れたて海の幸を漁師自らが販売、その場で海鮮BBQ! そんなカジュアルさが楽しい屋台村では、隣接の『玄海旅館』仕込みのイカ丼(フェア)を。漬けにしたイカが醤油を飲み、内側からもよく味が付いて極旨!

神湊漁港・屋台村 玄海横丁  
☎0940-62-0918  
宗像市神湊485-61



魚市場から始まった実力派の宿  
広々と優雅な寛ぎの空間で

2600坪の広大な敷地に離れ風客室が佇む、静かな寛ぎに満ちた宿。玄海灘・鐘崎産のイカには隠し包丁を入れ、とろろは強い粘りの大和芋を使うなど、大正10年創業の実力を光らせる。花のように艶やかな御膳は、宮大工仕立ての食事処で優雅に楽しんで。

まずは → 次は → 最後は

大和芋に絡ませてひと口  
薬味はネギ・しょうが・わさび・柚子胡椒  
最後は濃いめの茶漬けて!

御宿 はなわらび  
☎0940-62-0107  
宗像市江口518-1

活き造りあり



## ●玄海イカ月見丼 2,750円



漁師の奥さんが開発し商品化!  
イカを使ったおかずを家庭で

## ●いかがはんの素 550円

## ●いかころ 600円 (5個入り)

## ●イカメンチ 680円 (4個入り)

地元の特産物や宗像の農産物をはじめ、加工品や手作りのお弁当など豊富な品揃えの道の駅。フェアでは、漁師の奥さんが作った様々な加工品の中から3つをチョイス。自宅で簡単に調理ができ食卓に彩りを添える。

## 道の駅むなかた

☎0940-62-2715  
宗像市江口1172



## ●椒鹽焗魷魚 2,400円

閑静な住宅街に佇む「中国料理 石本」。地元の食材を使った広東料理が楽しめる。飾り切りを施したイカは芸術的な仕上がりで、柔らかく食感を生かすために火の通しは控えめ。揚げた刻みニンニクで記憶に残る一品。

中国料理 石本  
☎0940-62-3433  
宗像市公園通り3丁目20-1



地元食材に創意工夫を凝らした  
本格中華で至福のひとつときを

イカ丼のメは和風だし  
ひと味違う味わいを名店で

新鮮な魚介の活造りが評判の「やひろ」は宗像の活気ある海辺に佇む名店。フェアではとろろと生卵が絶妙に絡み合うイカ丼が期間限定で登場。薬味で味変を楽しんだあとは、だしをかけてひと味違う味わいも。イカを存分に堪能して至福のひとつときを!

まずは → 次は → 最後は

卵を絡めてお好みで醤油を  
明太とわさびでピリッとアクセント  
自家製和風だしでお茶漬けて!



和風レストラン やひろ  
☎0940-62-1101  
宗像市江口534-2

活き造りあり



## ●イカ丼の定食 2,200円



玄海灘のパノラマと一緒に、  
心尽くしの味わいを

海を一望しながら食事ができる「魚屋別館」のフェア参加メニューは3度おいしい贅沢な御膳。イカ刺しと、漬けイカの2種が使われたイカ丼をシンプルに味わった後は、明太とろろや、江戸時代より続く秘伝のゴマダレでお茶漬。天ぷらまでついた贅を尽くした料理を堪能して。

まずは → 次は → 最後は

素材とゴマの風味を特製ダレで楽しむ  
イカとマッチする明太山芋  
イカの天ぷらと緑茶で天茶に



魚屋別館  
☎0940-62-3355  
宗像市神湊643



## ●イカ三昧丼 2,400円





食べ進める度、味・香りに  
変化を感じる新感覚のドリア

●ヤリイカのスパイシードリア 1,500円

あんずの里運動公園内にあるレストラン。燻製の煙を閉じ込めた蓋を開けると、明太子とホワイトソースのスパイシードリアに低温調理した柔らかなヤリイカのトッピング。別添えのソースでリゾート風にアレンジも!

創作旬彩 玄杏

☎0940-72-5595  
福津市勝浦1645-3



イカのバラエティ満載!  
安徳丸で玄海のイカ尽くし



●イカづくし御膳 2,530円

漁船を持つ「安徳丸」はいつでも新鮮で旨い魚が味わえる、魚に定評がある人気店。フェアではイカを使った炊き込みご飯にはじまり、刺身、沖漬け、煮物、天ぷらと、イカ三昧な特別な料理が味わえる。

活き造りあり

漁師・割烹 安徳丸

☎0940-42-2335  
福津市中央2-5-1



●イカ丼の天ぷらセット 2,200円

地元の人はもちろん、関東や名古屋など県外からの観光客にも支持される人気店。フェアでは活き造りで食べる程新鮮なイカを熟成させ、甘みが増したイカが味わえる。イカ丼は醤油ベースの自家製だれをお好みで。

いけす料理 磯太郎

☎0940-52-5051  
福津市津屋崎7-9-23

活き造りあり



県内外のゲストに評判の店で  
もっちり甘いイカ丼を



# 福津市



家庭でイカの絶品体験!  
3種のイカの食べ比べセット

●筑前玄海 イカの漬け丼  
食べ比べセット 3,240円 (3人前)

身が柔らかく甘みの強いヤリイカ、贅沢な旨みがあるアオリイカ、肉厚でプリプリした食感の甲イカの3種の食べ比べセットは、水揚げからわずかな時間で加工し、マイナス30度で急速冷凍。流水解凍して、極上の漬け丼が家庭で楽しめる。

福津いいざい/おさかなセンターうみがめ

☎0940-52-1939  
福津市津屋崎4-47-18



●イカづくし丼膳 2,000円

津屋崎漁港内に佇む「空と海」は絶景のロケーションで味わう新鮮な地物が自慢。自慢のイカ刺しは醤油、割ぼん、あかもくと一緒に召し上げられ。座敷やテーブル席、キッズチェアもあり家族連れにもおすすめ。

つやざき漁港食堂 空と海

☎0940-52-5001  
福津市津屋崎4-47-18  
津屋崎漁港お魚センターうみがめ2F



活き造りあり

●イカづくし御膳 2,000円

イカを求めて遠方からの常連もいる割烹旅館。玄海灘の新鮮な海の幸を、板前が丹精込めて調理。フェアメニュー(平日限定)は、イカ刺身、天ぷら、いかしゅうまいがついてこのコスパ! 個室利用一人+500円。

活き造りあり

はなあんず  
華杏 弥太楼

☎0940-62-3282  
福津市勝浦530-2



玄海灘・勝浦浜を望むロケーションで  
思う存分イカを堪能



津屋崎が誇る新鮮な魚介を  
漁港が見渡せる特等席で





●イカ茶漬 2,420円

のどかな田園風景を望みながら  
いただく、イカ茶漬

新鮮な魚料理を味わえる「和風食事処 おおしき」。窓の外にのどかな風景を望み、平日は1,000円以下のお得なランチも。フェアメニューは、お好みで胡麻ダレにイカを浸して、丼にトッピング。毎朝、鯉からとったこだわりの出汁をかけて召し上がれ。



和風食事処 おおしき  
☎093-283-4123  
遠賀郡岡垣町内浦梶原5  
活き造りあり



●玄海イカちらし丼 2,500円

食べやすくも美しい情熱の花  
発想を超えてくる！ 宿主の粹

今春、全室オーシャンビューとなった海辺の料理宿。主はこのまちの元気印、「海の旨さは山の旨さ」とばかりに、波津の美味を惜しげもなく提供。料理の鬼才らしく、フェアでは主役のイカだけでなく、脇役にも情熱をゆきわたらせる。自家栽培の山わさびにご期待！



海辺の料理小宿 はつしろ  
☎093-283-0001  
遠賀郡岡垣町原670-14  
活き造りあり



●イカカレー 1,300円

かわいい食器、趣味の本、好きな雑貨…店主の好きなモノが詰まったハンドメイドな空間。洋食ランチや旬果のパフェなど豊富なカフェメニュー。中でも自慢はカレー！フェアではヤリイカの旨み甘みと溶け合う絶品カレーをぜひ！

Water Valley with Jupiter

☎093-701-7787  
遠賀郡岡垣町内浦1105



のどかな田園カフェ  
自慢のカレー×玄海のイカ

●イカスマイスタ 1,320円

平日の屋時を過ぎても賑わいが絶えず、遠方からの来店も多い人気店。食材には地元や近隣のものを使用。フェアでは、イカを具にイカ墨、トマトソース、魚介出汁を絡め濃厚な旨みを凝縮した一皿を。

トラットリア ジラソーレ ひまわり

☎093-647-6775  
遠賀郡岡垣町内浦136-1



細面に濃厚なイカ墨ソースが絡む  
旨みコクを堪能できるパスタ



●玄海漁師イカ丼 1,980円

食材のこだわりは、水、米、魚、野菜だけでなく手作りの調味料にも。創業40年を超える老舗で、店内はバリアフリー。お子様メニューは18種と子連れに嬉しい。フェアでは、ミミヤゲンまで食感が楽しいイカ丼を。

和食レストラン みよし

☎093-283-0766  
遠賀郡岡垣町内浦261-1



こだわりの食材と、ミミヤゲンまで  
イカをまるごと丼で味わう

海の見えるカウンター鮓屋台で  
宿の朝ごはんは「イカ尽くし」

創業88年の海宿『八幡屋』の朝食は、和食を選べば徒歩1分の鮓屋台にて。視界いっぱいに広がる波津の海原と、熟練の鮓職人の手さばきに見惚れる贅沢。鐘崎漁港に揚がる新鮮なヤリイカで覆い尽くした、磯の香りたっぷりの丼は甘っ！極旨っ！



鮓屋台 岡垣総本店  
☎093-282-1722  
遠賀郡岡垣町原670-18  
活き造りあり



●八幡屋特製  
イカの丼定食  
※「八幡屋」宿泊の方のみ  
朝食で提供

●石窯イカピザ 1,650円

本格的なライブハウスの機材を備え、お一人様も歓迎のアットホームな店内。定期的な音楽ライブも企画。フェアでは、イカ墨を練り込んだ石窯ピザを。たっぷりのイカにトマトソースとチーズが相性◎

フルムーンカフェ

☎092-944-5228  
古賀市筵内1499-1



音楽とともに味わう  
イカ墨を練り込んだ石窯ピザ



爽やか店主が営む居酒屋で  
シンプルイズベストなイカ丼を

●イカ丼 1,100円

イカと華味鳥をメインに旬の食材を使った料理と豊富なお酒がそろ。見た目もユニークな「丸坊主サラダ」が人気で、フェアでは鐘崎漁港から仕入れたイカを使ったイカ丼を提供。自家製の胡麻醤油をかけて。

鶏と魚の店 丸坊主

☎092-942-8363  
古賀市花見南2丁目23



# 古賀市



●イカ天御膳 2,200円

野鳥のさえずり、溪流の水音。温泉郷「薬王寺」の最奥、山裾の際に佇むこの宿の名物は、自家菜園の野菜や薬王寺の水を使った料理でもてなす“女将の笑顔”。柔らかイカの天ぷらは彩り豊かな山菜料理と一緒に。

鬼王荘

☎092-946-2517  
古賀市薬王寺81



“食”で癒される贅沢を  
秘境の里山、名湯宿にて

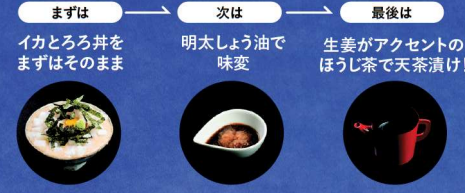


●海香亭名物  
イカとろろ丼  
1,800円



こぼれそうなイカとろろ  
味変でとことん愉しむ

オーシャンビューの宿「マリンテラスあしや」の中にあるレストラン。目の前に広がる海を眺めながら食事を楽しめる。「イカとろろ丼」は定番人気のメニューで、老若男女に愛される。最初はそのまま、明太しょう油で味変、またはイカ天と出汁をかけていただくと、お腹も心も大満足。



国民宿舎 マリンテラスあしや

☎093-223-1081  
遠賀郡芦屋町山鹿1588



眺望も、旨さも、愛情も  
ていねいな仕事を映す膳

●いかいかどんどん 2,420円

県漁連認定「一本槍」加盟店。フェアではイカ刺し、イカ焼売、ゲソのかき揚げとイカ尽くし！特大の丼はキャンパス。その上で、極上素材を好きのように組み合わせ、好きのように味付けし、好きのようにいただくスタイル。



かねやす芦屋店 展望レストラン

☎0120-20-1585  
遠賀郡芦屋町山鹿1560



# 芦屋町



鮮魚市場ならではの鮮度！  
青空の下で潮風ランチ

ハマユウが自生群落する夏井ヶ浜海岸まではすぐ。『とと市場』が営む開放感あふれるフードコートでは存在感たっぷりのイカ丼膳を。胡麻だれ漬けの海鮮と、ゲソとミミの天ぷら付き、もちもちとした食感と甘みが口の中で溶け合っ◎！



お魚直売所 とと市場

☎093-223-0535  
遠賀郡芦屋町大字山鹿308-7



●ヤリイカと  
海鮮漬け丼セット  
2,000円

