

来庁されるフェア参画事業者の提供メニュー

店舗名	提供メニュー	
漁師・割烹 安徳丸 住所：福津市中央 2-5-1 電話番号：0940-42-2335		イカ墨まん 皮にイカ墨を練りこみ、中の餡にはイカがたっぷり入っている真っ黒な絶品まん。
海に見えるカウンター寿司 鮨屋台 岡垣総本店 住所：遠賀郡岡垣町原 670-18 電話番号：093-282-1722		イカメンチ イカの切り身やすり身をぎっしり詰め込み、イカの旨味を閉じ込めたイカメンチ。お好みで、明太マヨソースをかけて召し上がれ。
宗像市海鮮料理 末広 住所：宗像市牟田尻 1860-31 電話番号：0940-62-0023		イカ墨醤油 イカ墨入りで濃厚な味わいのかけ醤油です。お刺身、天ぷら、お寿司などによく合います。末広とナカマル醤油が共同開発。
道の駅むなかた 住所：宗像市江口 1172 電話番号：0940-62-2715		イカ墨チリプリ エビチリならぬ、イカちり。辛さ控えめのチリソースにイカ墨の旨味が加わり、味わいが引き立って、一度食べると病みつきに。
		イカの活き漬け 活きたイカをそのまま特製だれに漬けこんだ一品。漬け込む時間にもこだわり、お酒がすすみます。
御宿 はなわらび 住所：宗像市江口 518-1 電話番号：0940-62-0107	 ※イメージ	イカ墨塩 イカ墨に帆立や貝などの出汁を加え、旨みが一層引き立つ塩に仕上がりました。天ぷらや刺身の付け塩として美味しくいただけます。
国民宿舎 マリンテラスあしや 住所：遠賀郡芦屋町山鹿 1588 電話番号：093-223-1081 ※令和5年度新たなご当地グルメ		海香亭名物イカとろろ丼 最初はそのまま、明太しょう油で味変、×はイカ天と出汁をかけていただくと、お腹も心も大満足