

■ 東京プリンスホテルで「銘牛フェア～日本美食の旅路 福岡の春～」を開催！

東京プリンスホテルでは、3つのレストランにて「銘牛フェア ～日本美食の旅路 福岡の春～」が開催されます。豊かな海と大地に恵まれた福岡県で育まれた銘柄牛を主役に、郷土料理や地元食材をお届けします。和食 清水では「博多和牛 すき焼き膳」、中国料理 満楼日園では博多和牛サーロイン3種、ブッフェダイニング ポルトでは、はかた地どり、糸島豚、もつ鍋など福岡名物を多彩にご用意します。ご家族やご友人と、福岡の“うまかもん”をぜひお楽しみください。



〈ブッフェダイニング ポルト
「福岡の春 ディナーブッフェ」〉

開催期間

令和8年4月13日（月）から5月31日（日）

開催店舗

東京プリンスホテル（東京都港区芝公園3-3-1）
和食 清水（1F）、中国料理 満楼日園（1F）、ブッフェダイニング ポルト（3F）

提供メニュー

※記載金額は消費税込。別途会計時にサービス料が加算されます。

【和食 清水】

〈ランチ〉博多和牛 すき焼き膳 1名さま 6,000円
〈ディナー〉清水会席～福岡 春の恵み～ 1名さま 16,000円

【中国料理 満楼日園】

〈ディナー〉瑠璃唐草コース 1名さま 15,000円
〈ランチ・ディナー〉博多和牛サーロイン三種 各6,000円

【ブッフェダイニング ポルト】

〈ランチ〉福岡の春 ランチブッフェ 平日 5,500円、土休日 6,500円
〈ディナー〉福岡の春 ディナーブッフェ 平日 7,500円、土休日 8,500円

【ご予約・お問合せ】 レストラン予約
TEL：03-3432-1140（10:00～17:00）



公式HP

■ 横浜バイシェラトン ホテル&タワーズで「“博多和牛”フェア」を開催！

神奈川県横浜の横浜バイシェラトン ホテル&タワーズ、鉄板焼「さがみ」にて「“博多和牛”フェア」が開催されます。九州の温暖な気候と生産者の丹念な飼育で育まれた博多和牛は、きめ細かな霜降りと上品な甘みが特徴です。本フェアでは「極上“博多和牛”ランチ」と、「伊勢海老・鮑・極上“博多和牛”ランチ」をご用意しています。この機会に、九州が誇る博多和牛の美味しさをぜひご堪能ください。



開催期間

令和8年4月1日（水）～30日（木）

開催場所

横浜バイシェラトン ホテル&タワーズ 鉄板焼「さがみ」（28F）
（神奈川県横浜市西区北幸1丁目3-23）

提供メニューの一例

「極上“博多和牛”ランチ」 「伊勢海老・鮑・極上“博多和牛”ランチ」 〈鉄板焼「さがみ」 “博多和牛”フェア〉

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・食前のお愉しみ ・魚介の鉄板焼き ・6種類のさがみサラダ ・季節の焼き野菜 ・極上“博多和牛” 100g サーロインまたはヒレ ・御飯 味噌汁 香の物 ・デザート ・コーヒー又は紅茶 | <ul style="list-style-type: none"> ・食前のお愉しみ ・伊勢海老の鉄板焼き ・鮑の鉄板焼き ・6種類のさがみサラダ ・季節の焼き野菜 ・極上“博多和牛” 100g サーロインまたはヒレ ・御飯 伊勢海老の味噌汁 香の物 ・デザート ・コーヒー又は紅茶 |
|--|--|



※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が
変わる場合がございます。

【お問い合わせ先】

鉄板焼「さがみ」（28F） TEL: 045-411-1188（10:00～19:00）



公式HP

■ オークラクトシティホテル浜松で「シーズナルブッフェ～福岡よかもんフェア～」を開催！

静岡県浜松市のオークラクトシティホテル浜松では、レストラン フィガロにて「シーズナルブッフェ～福岡よかもんフェア～」が開催されます。今年で4回目となる本フェアでは、ホテルスタッフが現地を訪れ発見した福岡県の海の幸・山の幸、郷土料理を存分にお楽しみいただけます。

この機会にぜひ、ホテルならではのブッフェで「福岡の食」をご堪能ください。

開催期間

令和8年3月3日（火）から5月1日（金）

開催店舗

オークラクトシティホテル浜松 レストラン フィガロ（2階）
（静岡県浜松市中央区板屋町111-2）

概要

【ランチ（火～日曜日）】11：30～14：30 ※月曜日は定休

・料金：大人（中学生以上）3,500円 / 小学生1,700円 / 幼児（4歳以上）900円

【ディナー（毎週土曜日）】17：30～21：00

料金：大人（中学生以上）6,000円 / 小学生3,200円 / 幼児（4歳以上）1,600円

※ランチ・ディナーともに、4歳未満のお子さまは無料です



公式HP

主なメニュー

- ・タラモサラダ
- ・福岡県産ふともずくと野菜のピクルス
- ・有明海産 極くらげのマリネ
- ・出汁茶漬け 博多明太子 ごまさば キムチくらげ
- ・博多もつ鍋
- ・チキンのハ女茶パン粉焼きデミソース
- ・玄界灘産本鱈のアイオリソース
- ・サーモンのロースト 博多ぶなしめじのレモンバターソース
- ・博多なすの麻婆ソース

- ・明太コロッケ
- ・博多とんこつラーメン
- ・博多和牛のローストビーフ（ディナー限定）
- ・糸島豚のロースト ミケ日みかんのピガラードソース
- ・王りんぎの肉詰めロースト（ランチ限定）
- ・豊前みらいサーモンのマリネ ピストソース（ディナー限定）

【お問い合わせ先】

オークラクトシティホテル浜松
TEL：053-459-0742

※上記以外にもご用意しております

※メニュー内容は一部変更になる場合がございます

■ 福岡県内 春のお出かけ情報！

○紫川こいのぼりまつり(北九州エリア)

川面に映える600匹の鯉のぼりは圧巻！

「紫川を活かしたまちづくり」の一環として開催されるイベントです。

地域住民などからの寄付で集めた色とりどりのこいのぼりが、小嵐山の桜を背にして大空をたなびきます。



紫川中流に架かる桜橋から眺める約600匹のこいのぼりは圧巻！絶好のビュースポットです。

〈開催期間〉4月12日（日）～5月9日（土）

〈開催地〉北九州市小倉南区長行東1桜橋周辺

○風治八幡宮 川渡り神幸祭(筑豊エリア)

福岡県指定無形民俗文化財第1号！
絢爛豪華な一大絵巻

16世紀から続く田川の初夏を彩る絢爛豪華な一大絵巻。

日本最大級の2基の神輿と11台の山笠が威勢よく町を練り歩き、彦山川を渡る「川渡り神事」は迫力満点です。



〈開催期間〉5月16日（土）・17日（日）

〈開催地〉田川市魚町2-30

○小石原 春の民陶むら祭(福岡エリア)

40の窯元が一堂に窯開き！焼き物ファン必見の陶器市

「民陶むら祭」は年2回、春と秋に行われる小石原地区最大の陶器市です。

約40の小石原焼・高取焼の窯元が一堂に窯開きを行い、「民陶むら祭」開催期間中は陶器が通常価格よりお買い求めやすくなります。



〈開催期間〉5月3日（日）～5日（火）

〈開催地〉朝倉郡東峰村小石原730-9 小石原焼伝統産業会館ほか

○中山大藤まつり(筑後エリア)

大きな花房が美しい！
柳川市が誇る県指定天然記念物の名木

開花時期の4月中旬～下旬頃には、神社と立花いこいの森公園で「中山大藤まつり」を開催。屋台が数多く並び、ジャズライブやフォトコンテスト、農産物・特産物の販売などが行われます。

藤棚の下にはテーブルや椅子が並べられ、くつろぎながらゆっくり藤の花を眺めることができます。



〈開催期間〉4月15日（水）～28日（火）

〈開催地〉柳川市三橋町中山538-1（中山熊野神社）ほか

■ アトツギ・ジャンプ (モノづくりコース) の参加企業7社が開発した新商品をMakuakeで販売!

アトツギ・ジャンプ (モノづくりコース) ※1は、アトツギベンチャー※2による新商品開発を伴走支援するプログラムです。令和7年度に本プログラムに採択されたアトツギは、昨年7月から11月まで全6回のワークショップに参加し、専門家等の支援を受けて新商品の開発を進めてきました。

この度、アトツギたちの新商品が完成し、Makuake※3で販売されておりますので、応援購入をお願いします。

※1 アイデア出しのコツやSNS戦略などを学ぶワークショップ、個別の課題に対するメンタリングを通して新商品を開発するプログラム

※2 若手後継者 (アトツギ) が家業の経営資源を活用して新事業に挑戦する中小企業

※3 (株)マクアケが運営するクラウドファンディングサービス

新商品の概要

<p>(有)江島木工【大川市】</p>  <p>“感動を家族に”子育てでパパが考えた九州産檜のボックス型ツール</p>	<p>(株)クロギ【みやま市】</p>  <p>食肉卸の視点で考えた、和牛の旨味を最大限引き出す完熟なすジャポネソース</p>	<p>古賀金属工業(株)【八女市】</p>  <p>折りたたみ脚の先駆け企業が手掛ける、上質な天板を使用した「ORIASHIちゃぶ台」</p>
<p>サンダイナー食品(株)【飯塚市】</p>  <p>木桶仕込み醤油を使った焼肉のたれをはじめ、素材にこだわった調味料の3点セット</p>	<p>(株)ニシコーフードサービス【八女市】</p>  <p>おこわ専門店が作る、九州各地から選び抜かれた素材を使った「九州おこわむすび」</p>	<p>福一製館(株)【福岡市】</p>  <p>製館所が挑む、八女茶や明太子を使った7種のあんこセット「un」</p>
<p>(株)Blofic【福岡市】</p>  <p>コンクリートを割ることから始める、手軽に楽しく金継ぎを体験できるキット「contsugi」</p>	<p>Makuake 商品ページ</p>  <p>プログラム 詳細</p> 	<p>※一部販売を終了している商品があります。</p> <p>【お問い合わせ先】 福岡県スタートアップ推進課 TEL: 092-643-3591</p>

■ 県産米「元気つくし」が最高位の「特A」評価を獲得! ~令和7年産米の食味ランキング発表~

一般財団法人日本穀物検定協会が実施する令和7年産米の食味ランキングにおいて、県が開発した「元気つくし」が最高位である「特A」に格付けされました。

「元気つくし」が「特A」に格付けされるのは、令和5年産以来2年ぶりとなります。

米の食味ランキングについて

昭和46年から一般財団法人日本穀物検定協会において、全国各産地の品種について食味試験が実施されています。ご飯の「香り」、「外観」、「味」、「粘り」、「硬さ」、「総合評価」の6項目で評価され、「特A」、「A」、「A'」、「B」、「B'」の5段階に格付けされます。令和7年産は全国144品種銘柄の食味試験が実施され、43品種が「特A」に格付けされました。

「元気つくし」について

「元気つくし」は、本県が開発した品種で、平成21年から県内限定で栽培されています。

暑さに強く、ごはんの粒がしっかりしていて、つやと粘りがあり、おにぎりにしてもおいしいお米です。

令和7年産の作付面積は7,500haで、県産米全体の約2割を占めています。



日本穀物協会HP

【お問い合わせ先】
福岡県水田農業振興課
TEL: 092-643-3472

■ 首都圏物産展情報！

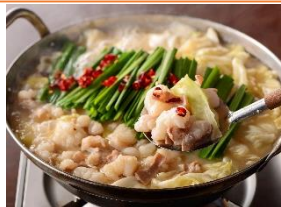
福岡県自慢の物産品が出展される物産展が以下のとおり開催されます。
ぜひこの機会に福岡県産品をご賞味ください。

『九州うまいもの会』

【店舗名】京急百貨店 地階催事場
【所在地】神奈川県横浜市港南区上大岡西1-6-1
【開催期間】4月9日(木)～4月15日(水)
【営業時間】10:00～20:00
【電話番号】0570-045-848 (ナビダイヤル)



ホームページ



<博多芳々亭・もつ鍋>



<角の八女茶・八女茶>

『第10回 春の九州・沖縄物産展』

【店舗名】丸広百貨店 川越店 5階催場
【所在地】埼玉県川越市新富町2-6-1
【開催期間】4月15日(水)～4月20日(月)
【営業時間】10:00～19:00 ※最終日17時終了
【電話番号】049-224-1111(代表)



ホームページ



<古典木工・屋久杉家具>



<進藤商店・銀だらみりん>

『九州グルメフェア』

【店舗名】東急百貨店 たまプラーザ店
地階催事場
【所在地】神奈川県横浜市青葉区美しが丘1-7
【開催期間】4月16日(木)～4月22日(水)
【営業時間】10:00～20:00
【電話番号】045-903-2211(代表)



ホームページ



<かさの家・梅ヶ枝餅>



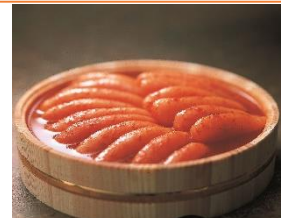
<中島商店・いわし明太子>

『九州・沖縄フェア』

【店舗名】丸広百貨店 飯能店 2階特設会場
【所在地】埼玉県飯能市栄町24-4
【開催期間】4月22日(水)～4月27日(月)
【営業時間】10:00～19:00 ※最終日16時終了
【電話番号】042-973-1111(代表)



ホームページ



<かねふく・辛子明太子>



<福太郎・めんべい>

『ぱりうま! ふくおか味めぐり』

【店舗名】小田急百貨店 町田店
地下1階・食品催事場
【所在地】東京都町田市原町田6-12-20
【開催期間】4月22日(水)～4月28日(火)
【営業時間】10:00～20:30 ※日・祝日は20時閉店
【電話番号】0570-025-888 (ナビダイヤル)



ホームページ



<とり酒場博多華善・
とり皮巻き巻き>



<吉祥庵・玄海灘さば棒寿司>

『第37回春のにっぽんの味』

【店舗名】東武百貨店 船橋店 6階イベントプラザ
【所在地】千葉県船橋市本町7-1-1
【開催期間】4月23日(木)～5月6日(水)
【営業時間】10:00～19:00 ※最終日18時終了
【電話番号】047-425-2211(代表)



ホームページ



<天水・もずくのおすまし>



<博多八助・博多ひとくち餃子>

編集事務局

福岡県東京事務所 総務課

〒102-0083 東京都千代田区麹町1-12-1 住友不動産ふくおか半蔵門ビル2階

<担当者> 尾知・合原・古賀 編集協力 総務部県民情報広報課
<連絡先> (電話) 03-3261-9861 (FAX) 03-3263-7474
(e-mail) toukyou-o@pref.fukuoka.lg.jp
(URL) https://www.pref.fukuoka.lg.jp/soshiki/0203200



福岡県の旬の食材のほか、店舗に関する情報等を
専用ウェブサイトに掲載しています。

【問合せ・予約】
03-6380-8421

【営業時間】※日・祝休み
ランチ/11:30～14:30
ディナー/17:00～21:30



専用ウェブサイト
「旬の食材」ページ
※毎月更新中