

知るほどウマい!

いつも食べてるうまいもの
北九州名物

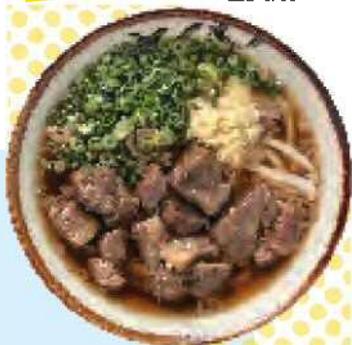
北九州のソウルフード



個性の派手なうどん

北九州人は大のうどん好き。北九州のうどんは讃岐系ほどコシが強くない麺が、出汁の利いたつゆと相性抜群。一体となっかかりこめば、器が空になること間違いなし!

肉うどん



甘辛く煮込んだ牛のホホ肉をゴロゴロ入れるのが定番。濃い目の出汁に、たっぷりのネギとショウガを入れるのが特徴。早朝から行列ができる人気店も!

甘辛九州味2トッピング!

かしわうどん



「かしわ」は鶏肉のこと。甘辛く味付けしたかしわをトッピングしたうどんです。JR駅ホームの立ち食いうどんが定番で、うどんを食べるためだけに入場券を買う人も!



ごぼ天うどん

福岡に来たらうどんと言えば「ごぼ天うどん」。県外からは、魚肉のすり身にゴボウが入ったおでんの具材を思い浮かべる人もいますが、福岡で「ごぼ天」と言えば、ゴボウに天ぷら粉をつけて揚げたもの。サクサク衣とゴボウの風味が大人気。

豊前裏打会系うどん



「讃岐が表なら我々は裏」うどん界を席卷中!

讃岐うどんとは異なる製法で麺を打ち、独自の温度管理で熟成させることで、つややかな透明感となめらかでかつモチリとコシのある食感を出しています。北九州発祥だが全国に加盟店を増やしており、ファンが急増中。



小倉発祥 焼うどん



終戦直後、焼そば用のそば玉がなかったため、干しうどんを湯がき、焼いて作られた小倉の「焼うどん」。地元産キャベツを使用することなどの「掟」のもと各店舗が伝統の味を守っています。



どれ食べる?

北九州 ごぼ天の世界

揚げたてをザクツといけば、口いっぱい広がるゴボウの風味。切り方一つでサクサクからホクホクまで食感が一つ一つ違います。つゆの染み具合でも味わいの変化するので、食べるタイミングにこだわりができるのも納得です。



別皿で提供可能なお店も!

ホクホクを味わおう!

材木型



材木のように太いゴボウを丸ごと使っているのに柔らかい! 麺にいきつう前におなか一杯! なんてことも。

短冊型



ゴボウを斜めにカットし、食べ応えと見栄えを両立。サクサクの状態を食べるか、出汁に浸して食べるか悩ましい。

笹がき型



笹がきにしたゴボウのかきあげは器からはみ出すほど! サクサク食感を楽しんだ後は、麺と一緒にかきこんで!

鉛筆型



ゴボウを鉛筆大の長めにカットし、細長く揚げたタイプ。香りと歯ごたえのバランスよし。

サクサクからしっとりまで!

女性も食べやすい細長カット!

鉄の街の食文化

日本の近代化を担った八幡製鐵所には最盛期7万人の職員が働いていました。そこで働く人々の胃袋と活力を支えた早くも美味い、元気食として名物料理がたくさん誕生しました。



全国でも珍しい
細蒸し麺がクセになる
戸畑チャンポン



戦後、製鐵所の職工さん達に手軽で栄養満点の食として愛された戸畑の「チャンポン」。独特のコシの強い蒸した細麺と豚骨スープとの相性が抜群。



忙しい鉄網マンのために生まれた、早くも、美味くて、栄養豊富なメニュー！

北九州ラーメン

福岡は言わずと知れたラーメンどころ。他地域とは違い固定されたスタイルがないかわりに、豊富なバリエーションがあるのが北九州の「ラーメン」。メインは定番のとんこつですが、スープの炊き方、麺の太さも千差万別。ほかにも味噌、醤油など様々なラーメンがしのぎを削ります。



とんこつ



味噌



しょうゆ



八倉会 Facebook

小倉発祥 丸腸



炭鉱もあった労働者の多い街で、滋養強壮のために好んで食べられた小倉の「丸腸」。カロリーが低く、コラーゲンが豊富。プリプリでジューシーな甘みが楽しめます。

小倉丸腸新鮮組



全国ぎょうざサミットにも参加
八幡ぎょうざ

八幡製鐵所で働く製鐵マンを支えた、安くてスタミナがつく八幡の「ぎょうざ」。鉄網系餃子や中国本土系餃子など多種多様で、薬味の柚子胡椒との相性も抜群です。



八幡ぎょうざ協議会 Facebook

港町の食文化

ぐるっと海に囲まれた北九州市。戦前から貿易港として栄えたエキゾチックな港町や石炭の積出港として栄えた労働者の港町などそれぞれの港町で独自の食文化が生まれました。



港は食文化の交差点！



門司港ちゃんら〜

思わず飲み干してしまいたくなる特性和風だと食べ応えのあるちゃんぽん麺を使った門司港名物。戦後間もない頃より受け継がれている懐かしい庶民の味です。



門司港ちゃんら〜マップ

門司港発祥 焼きカレー

ご飯の上にカレーとチーズや卵をのせ、グラタン風にオープンで香ばしく焼きあげた一品。門司港発祥のご当地メニューとして親しまれています。



門司港レトロ焼きカレー MAP



べったん若松焼き



べったん若松焼き隊 Facebook

昔懐かしい一銭洋食をベースにし若松で誕生。若松区内の各店舗では、それぞれオリジナルのべったんを提供しています。

北九州市産業経済局観光課 TEL 093-551-8150 FAX 093-551-8151

