

知るほどウマい! 北九州のソウルフード

いつも食べてるうまいもの
北九州名物



個性派のうどん

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く、
出汁の利いたつゆと相性抜群。
一体となっけてかきこめば、
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水牛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!

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!

甘辛九州味2トップ!



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」。県外の人は、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。



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に変化するので、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!

どれ食べる?
ホクホクを味わう!



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! 麺にいきつ前におなか一杯! なんてことも。

サクサクからしっとりまで!



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!

女性も食べやすい細長カット!



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良し。