

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」。独特のコンシの強い蒸した細麺と豚骨スープとの相性が抜群。



戸畑チャンポンMAP

忙しい鉄鋼マンのために生まれた、
早くも、美味くも、
栄養豊富なメニューー！

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。



六倉会 Facebook



とんこつ



塩



しょうゆ

小倉発祥 丸腸



炭鉱もあつ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鉄マンを支えた、安くてスタミナがつく八幡の「ぎょうざ」。鉄鍋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

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



門司港ちゃんら〜

思わず飲み干してしまいたくなる特製和風だし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



べったん若松焼き

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。



べったん若松焼き隊 Facebook

北九州市産業経済局観光課
TEL 093-551-8150

令和5年3月発行
北九州市印刷物登録番号 第2214069D号

北九州市観光情報サイト

ぐるリッチ!北Q州

