



(04)

リビーター続出の地元メン



(05)

ご飯にも、お酒にもぴったり

YAKUDON (04)

小倉発祥
焼うどん

小倉エリアを中心に様々なお店でオリジナルの味が楽しめる。焼き目がしっかりと付き、もっちりした食感は乾麺ならでは。調理の最後に日本酒で風味付けするのがポイント。

文化庁認定 100年フード

[未来部門]
小倉焼うどん



[伝統部門]
北九州の糠の食文化

NUKADAKI (05)

小倉城下の郷土料理
ぬか炊き

栄養満点のぬかみそ(ぬか床)を入れて、サバやイワシなどの青魚を煮たぬか炊き(じんだ煮)。ご飯もすすむ、お酒もすすむ、うま味たっぷりの郷土料理。

TOPICS 01 //

地元に愛される行列パン

ミニクロワッサン



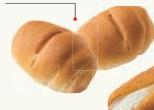
豚まん



クロワッサン



サニーパン



おかずコッペ



オムレット



サンドイッチ



TOPICS 02 //

北九州の世界遺産土産

ネジチョコ



くろがね堅パン



シロヤのサニーパン、三日月屋のクロワッサン、ミニヨンのミニクロワッサン…、愛されパンの人気店が目白押し。具材を選べるOCM(オーシーエム)のサンドイッチに、コッペパン専門店のおかずコッペ、肉汁たっぷりの豚まんなど“小腹(こばら)グルメ”もバラエティ豊かな北九州で、お気に入りを探すパン屋めぐりはいかが?

実際に、きっちり締められる精巧なボルト&ナット型チョコは、鉄の街ならではの名物土産。くろがね堅パンは、製鉄マンを支えた伝統のおやつ兼保存食。鉄のように堅けれど、甘くて優しい味をぜひお試しあれ!