



04

リビーター統出の地元メシ



05

ご飯にも、お酒にもぴったり



YAKIUDON

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。乾麺ならではの、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〕



〔伝統部門〕

小倉焼うどん

北九州の糠の食文化

地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を100年続く食文化「100年フード」と名付け、継承していくことを目指す取組。北九州市からは「小倉焼うどん」と「北九州の糠の食文化」が認定されている。



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炊いたぬか炊き(じんだ煮)。ご飯もすむ、お酒もすすむ、うま味たっぷりの郷土料理。

TOPICS 01

地元で愛される行列パン



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市で、お気に入りを探そうパン屋めぐりはいかが？

TOPICS 02

北九州の世界遺産土産



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。鉄のように堅いけれど、甘くて優しい味をぜひお試しあれ！