



パン
スイーツ

お食事

テイクアウト
お土産



人があつまるホットなスポット
あつめてみました、北九州で。

あつきタ

地元ライターさんたちが
取材した厳選58件!



メーテルに出会える！漫画のまち・北九州市で「銀河鉄道999」の世界へ

#銀河鉄道999 #北九州モノレール #松本零士 #漫画ミュージアム

「銀河鉄道999」「宇宙戦艦ヤマト」「宇宙海賊キャプテンハーロック」など、数々の名作を生み出した故・松本零士氏。少年時代を過ごし、漫画家デビューを果たした聖地でもある北九州市には、生前から松本零士作品にちなんだスポットが点在しています。今回は、まち歩きで楽しむ松本零士作品を紹介します。

小倉駅から「漫画ミュージアム」へ続く回廊 には松本零士作品のキャラクターが

JR小倉駅・新幹線口周辺には「銀河鉄道999」に登場するメーテルや鉄郎など、松本零士キャラクターのブロンズ像やフィギアが建立。ブロンズ像は「北九州市漫画ミュージアム」の開館を記念して平成24年8月に誕生したものです。

「北九州市漫画ミュージアム」とは、地元ゆかりの漫画家の作品展示のほか、約7万冊の漫画単行本を自由に読むこともできる北九州市の漫画文化・拠点施設です。その初代名誉館長が松本零士氏です。

まちを走るラッピングモノレール 「銀河鉄道999」号

小倉駅から小倉南区・企救丘駅までの13駅、約9kmを走る北九州モノレール。北九州市民にとっては欠かせない交通機関です。こちらでは平成22年より「銀河鉄道999」のイラストをラッピングしたモノレールを運行しています。

小倉のまちを彩る、デザインマンホール蓋

平成30年、北九州市下水道100周年を記念して制作されたのが、松本零士氏の作品と連携したデザインマンホール蓋。小倉駅周辺や商店街を中心に全9種類が設置されています。デザインマンホールMAPを片手に、散策してみても？



▲そのほか情報は「北九州市デザインマンホール蓋」で検索！

※令和5年5月時点の情報です。



1.『地球の歩き方 北九州市』の表紙にもなった、小倉駅から出発する「モノレール銀河鉄道999号」。2.松本零士氏の訃報後はブロンズ像に花を手向けるファンも。3.『訪れてみたい日本のアニメ聖地88（2018年版〜）』に選定された「北九州市漫画ミュージアム」。4.デザインマンホール蓋は「銀河鉄道999」のほか、少女漫画雑誌に掲載された「トラジマのミーめ」の可愛いデザインも。

北九州市漫画ミュージアム

☎093-512-5077

📍 小倉北区浅野2-14-5 あるあるCity5階・6階

🕒 11:00～19:00 (18:30最終入館)

📅 毎週火曜
(祝日の場合はその翌日が休館)

北九州市漫画ミュージアム
ホームページはこちら➡

shop
data



1位 くろがね堅パン (スピナ)

北九州市「食」の認定ブランドに認定されている「くろがね堅パン」。八幡製鐵所の製鐵マンのカロリー補給源として誕生した、甘味をおさえたヘルシーな健康食品。噛めば噛むほど味があり、「歯が折れそうなくらい堅いパン」として全国的にもバズった人気商品です。



2位 くろがね羊羹 (スピナ)

北九州市「食」の認定ブランドに認定。良質な小豆と上白糖を原料とした羊羹です。「銘菓くろがね羊羹」の他、「小倉」「抹茶」「柚子」の4つの味。



3位 鶯宿梅 (万玉)

1956年に料亭としてスタートした「万玉」。梅干しの果肉「鶯宿梅」が好評で、いつしか定番となり全国に知られることになりました。



4位 夜景金平糖

令和4・6年に北九州市は「日本新三大夜景都市」の全国1位に認定されました。認定を記念して作られた「夜景金平糖」は北九州みやげにぴったり。



5位 ネジチョコ (グランダジュール)

世界遺産のある街・北九州”のおみやげとして、製鉄所の鉄をイメージした、ボルトとナットの形のチョコレート。実際に締めて遊ぶことが出来ます。

北九州おみやげ館

☎093-321-6399

📍 門司区東港町6-72
門司港レトロ観光物産館「港ハウス」1階

🕒 10:00～17:00

📅 不定休

オンラインショップ
北九州観光市場はこちら➡

shop
data

<http://www.kcta.jp/>

北九州の特産品・おみやげ 売れ筋ランキング

#おみやげ #人気ランキング #北九州名物 #北九州土産 #特産品

北九州観光市場 おみやげ人気ランキング1～5位

観光やビジネスで訪れた人も、欠かせないのが「北九州のおみやげ」。実は北九州には全国的に話題になった商品や、地元ならではの特産品が豊富に揃っています。

北九州観光コンベンション協会ONLINEショップ「北九州観光市場」には、北九州の特産品・グルメ・おみやげ情報が満載！

中でも今回は人気ランキング上位の商品をご紹介します。(令和5年7月時点の情報です)

北九州市総合観光案内所 おすすめのおみやげ

JR小倉駅(3F)にある「北九州市総合観光案内所」は、コンシェルジュ案内のほか、観光パンフレット設置もしているので気軽に利用できます。詳しくは「北九州市総合観光案内所」で検索を！

【北九州市総合観光案内所】

住／小倉北区浅野1-1-1 JR小倉駅3階
営／9:00～19:00 休／年中無休
☎093-541-4189

今回は、多くの観光客と接しているコンシェルジュさんたちに、お客様によく尋ねられる人気のお土産・特産品を聞いてみました！



1.栗饅頭 (湖月堂) 誕生は明治28年。表面を艶やかな栗色に焼き上げられた小判のかたち。餡はしっとりやわらかく、栗が練りこまれています。2.八幡饅頭 (鶴屋本舗) カステラ生地で白あんを包んだ「八幡饅頭」は素朴な味わいがおみやげに人気。3.「サニーパン」(シロヤ) 北九州のソウルフードとして多くのメディアでも紹介されています。4.小倉織 (小倉 縞織) 江戸時代初期に誕生した木綿の織物。ハンカチやバッグなどさまざまなアイテムに展開されています。

— 2 —

— 3 —

<https://www.ktqmm.jp/>

甘汐ひもの じじや

#じじや #写真スポット #北九州土産 #干物店 #老舗

全国の熱狂的ファンに支持される 門司港伝説の干物屋さん

昔ながらの味と製法で築き上げた
門司港ブランド

門司港レトロ地区に位置する複合商業施設「海峡プラザ」。その中間地点にお店を構えるのが老舗干物店「じじや」です。開業当時は “行列のできる干物店”として多数のメディアで話題に。最大で一日2万枚、週末は約500人が購入しました。

有名店の「じじや」ですが、昭和45年に創業した卸売り中心の「秋武商店」が前身。先代が関門地区の方言で魚のことを「じじ」と呼んでいたことが店名の由来です。

干物の味の決め手は、種類豊富な魚のエキスが染み込んだ「塩汁」（しょしる）。下関漁港市場で選び抜いた鮮度抜群の良質な魚を一枚ずつ手開きして漬け込みます。このおかげでじじや秘伝の無添加の干物の味が完成するのです。

魚の味にうるさい地元人も認める干物3選

オススメの干物といえば、定番の「水カレイ」。身離れが良くて食べ応えがあり、唐揚げにすると美味しいそうです。「太刀魚」はふわふわの身で脂のノリが良く、思わずご飯が進みます。

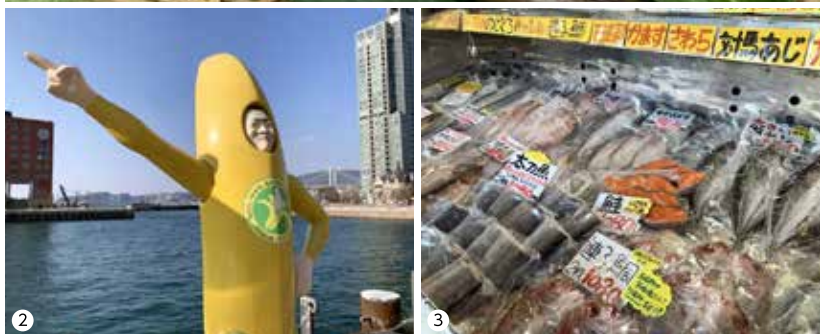
日本海産の「甘鯛」の表面はパリッと、身はふんわり柔らかく、ほのかな甘みを感じられます。魚独特の臭みがなく、絶妙な塩加減はまさに職人技です。

掲載の商品は、白野江工房（本店）、公式オンラインショップでも購入できます。



▲醤油をかけずに、自然な干魚の風味を楽しんで。

※令和5年2月時点の情報です。



1.写真左から「太刀魚」・「甘鯛」・「水カレイ」。2.ローカルヒーロー・バナナマンの銅像は、観光のシンボルとして重要な存在。旅行客が様々なポーズで撮影を楽しんでいます。3.季節の干物は約10種。珍しい魚もあり、実物を手に取って選べるのが魅力。4.バナナマンの正体は、名物店主の秋武さん。ラーメン店主や門司港のイベント企画主催など、多岐にわたってご活躍。

甘汐ひもの じじや

☎093-322-1228

📍 門司港店/門司区港町5-1 海峡プラザ東館1F

🕒 門司港店/平日 10:00～19:00
土曜、日曜、祝日 10:00～20:00

📅 年中無休

🅐 なし（近くにコインパーキングあり）

shop data



1.2.3【小倉焼肉通りMAP】では、歴史ある老舗から観光客にも人気のお店、ニューフェイスまで、全17店舗を紹介。4.定番人気を誇る「丸腸」。外はカリッ、中はトロッとした食感も魅力ですね。この「丸腸」は、昭和30年代に小倉北区京町にあった焼肉店のまかないとして出されていたのが発祥といわれています。また、その店の従業員が独立し博多で開いた店で提供したのが、現在の博多もつ鍋のルーツだという話も…。

小倉焼肉通りマップ



「小倉焼肉通りマップ」の
ダウンロードは
こちらから↓

shop data

肉好きにはたまらない!! 焼肉店が密集する「小倉焼肉通り」

#ホルモン #丸腸 #北九州グルメ #焼肉 #焼肉MAP

ご存じでしたか？実は小倉北区は福岡県内で最も焼肉店でにぎわうまち。なんと、市民一人当たりの焼肉店舗数は県内72市区町村の中でナンバーワンなんです。（※）中でも「浅香通り」という大通り沿いを中心に焼肉店が密集しているエリアが通称【小倉焼肉通り】！「安くて美味しい♪」と定評のある「小倉焼肉」をこの機会にぜひご堪能ください。

（※出典：令和3年経済センサス活動調査、令和2年国勢調査）

<小倉焼肉通りの歴史>小倉のまちに
焼肉店が多い理由とは？

戦前より炭鉱・製鉄の産業が栄えていた北九州市。その当時、市内にあった炭鉱で働く労働者たちは、日々の厳しい労働の後、焼肉を食べて英気を養い、酒を酌み交わし、共に働く仲間と交流を深めていました。その賑わいもあって次第に焼肉店が増えていきましたが、小倉のまちの中心部は、ファッションを中心としたお店が多く家賃も高額…。そこで、まちの中心部・魚町を囲うように、現在の浅香通り周辺や京町付近に焼肉店が次々と開店していきました。

「小倉はホルモンがおいしいお店が多い!!」
といわれるヒミツ

小倉の焼肉店にはホルモン推しの店が多くあります。市街地からすぐの場所に食肉センターがあり、以前は加工されたホルモンが当日のうちに焼肉店に届けられていたそうです。専門家いわく「ホルモンは鮮度が命」。専門業者は「翌日までに提供できなければ廃業!」と言うほど鮮度にこだわっています。だからこそ、いつでも新鮮で美味しいホルモンにありつけるというわけです。

【小倉焼肉通り】エリアMAP

【小倉焼肉通り】の魅力を多くの人に発信するため、地元団体が構成される〴〵小倉焼肉通り魅力発信委員会、が「小倉焼肉通りマップ」を作成しました。マップは、北九州市ホームページよりダウンロードもできます。ぜひご活用ください♪

（取材協力：小倉焼肉通り魅力発信委員会）

※令和6年2月時点の情報です。

燻製処 いぶしや

#おみやげ #北九州 #旦過市場 #燻製

旦過のお土産に買って帰りたい！ 創意工夫を重ねた専門店の「燻製」

（歴史ある市場に誕生した燻製専門店。
“本当にいいと思うもの”を日々追究）

100年以上の歴史を誇る旦過市場の「燻製処いぶしや」。店内で毎日つくられる燻製は食材によって製法やチップの種類を使い分け、温度や時間も細かく調整しているそうです。「自分が本当にいいと思うものだけを提供したい」という店主の思いから、商品開発にも余念がありません。新しい食材や飲み物との相性などを日々研究しています。

（旦過のお土産は「旦じゃ過」で決まり！）

「旦じゃ過（たんじゃが）」は、じゃがいものスナック菓子の燻製。袋を開けた瞬間にふわっと広がる香りがたまりません！しっかりスモークされたスナックは大人の味わいで、おやつにも、おつまみにもぴったり。「旦過」と「じゃがいも」を掛けた名前もユニークで、お土産にいいですね。

また、燻製ナッツ×チーズも不動の人気。中でも珍しい「フリーズドライチーズ入り」の燻製ナッツは、ナチュラルチーズの燻製がゴロゴロ入っています。香ばしいナッツとチーズの黄金コンビは、ワインはもちろんウイスキーにも合うそうです。

季節の限定商品を含め、10種類以上の商品が店頭で並んでいます。予算と好みに合わせたギフトの注文もできますよ。創意工夫を重ねてたどり着いた「いぶしや」の燻製。是非、旦過市場へ足を運んでみてください。



▲「旦じゃ過（たんじゃが）」。

※令和4年11月時点の情報です。



1.「燻製処いぶしや」は2020年の12月に開店。「店を出すなら旦過市場と決めていた」と店主の林貴寛さん。多くの店が軒を連ねる市場の中でも、燻製専門店は「いぶしや」だけです。2.現在は旦過青空市場に店舗を構えます。3.普段は見られない燻製機の中の様子。4.「サバの燻製」は“生”の状態です。冷燻という製法で、火を通さずに燻製、買って帰って焼くだけで、絶品の一品に。

燻製処いぶしや

☎080-6401-9901

📍 小倉北区魚町4-2-26 B-1（旦過青空市場内）

🕒 11:00～17:00

📅 日曜日、祝日

🅐 なし（近くにコインパーキングあり）

shop data



1.「さばのぬかみそだき」。青魚の脂っぽさや臭みを感じない上に、骨までしっとり柔らかい！ぬかの酸味や辛さが染みこんでいて、白いごはんがどんどん進みます。冷蔵なら5～6日間は保存がきくので、朝ごはんのおかずにしたり、おにぎりの具にするのもおすすめです。2.北九州の台所・旦過市場。3.黄色い看板が目印です。4.お土産におすすめの「ちょびぬか」と「ぬかだきめんたい」。

ぬかみそだき ふじた 旦過市場店

☎093-551-1263

📍 小倉北区魚町4-1-9

🕒 10:00～18:00

📅 木曜日

🅐 なし（近くにコインパーキングあり）

shop data

ぬかみそだき ふじた 旦過市場店

#おみやげ #ぬかだき #北九州名物 #小倉グルメ #旦過市場

栄養たっぷりの`ぬかみそ、で魚を 煮込んだ、「ぬかみそだき」をお土産に

（北九州の台所・旦過市場の真ん中にある
「ぬかみそだき ふじた」）

小倉城からほど近くにあり、いまでも懐かしい雰囲気が残る旦過市場。細いアーケードには、生鮮食品やお惣菜の店が並び、いまでも市民に愛され続けています。今回ご紹介する「ふじた」は、「ぬかみそだき」の専門店。

「ぬかみそだき」とは「ぬか床」を使った小倉の郷土料理。現在は、ぬか床・醤油・お酒・みりん等の調味料で、いわし・さば等の新鮮な青魚をじっくり炊いたものが一般的。「じんだ煮」「ぬかだき」などさまざまな名前で呼ばれています。

「ふじた」のぬかみそだきは、代々伝わる熟成ぬか床を使い、7時間以上かけてじっくりと煮込んだもの。ぬか床に含まれた山椒や唐辛子などの風味に加え、発酵食品ならではの豊かな味わいが溶け込んでいます。

（お土産には、「ちょびぬか」と
「ぬかだきめんたい」がオススメ）

「ちょびぬか」は、いわしのぬかみそだきを使いやすいフレーク状にした一品。少しずつ使えるので、お茶漬けに入れたり、隠し味に加えたりとレパートリーが広がります。

「ぬかだきめんたい」は、新しい福岡県のお土産を目指して開発された新商品。ぬかだきに明太子をたっぷり加えたもので、魚はもちろんぬかのエキスを吸い込んだ明太子も美味です！

通販サイトもあるのでぜひ活用してみてください。



▲「いわしのぬかみそだき」。

※令和4年9月時点の情報です。

丸窓 天ぷら店

#丸窓 #天ぷら #幻の角天 #揚げたて天ぷら #若松老舗

1日1000枚以上!午後には売切れ
必至の揚げたてふわふわ天ぷら

創業100年の老舗が守り続ける味

若松区の渡船場や若松駅から、それぞれ500mほどのところにある「大正町商店街」横の通りを抜けると見えてくる「揚げたて天ぷら」の青いのぼり。はやる気持ちを抑えながら足早にお店に到着。天ぷらを揚げるいいにおいがします。看板にある通り、創業100年を超える有名な老舗です。

1日になんと1000枚以上売れるという天ぷら。いつも行列ができ、お昼過ぎには売り切れてしまうほど。午後からは予約分をどんどん揚げますが、1人で何十個と買い求める常連さんが絶え間なくやってきます。

天ぷらは通常「白天」「きくらげ天」「野菜天」の3種類。見事な手さばきで次々と油に投入されていた野菜天がちょうど揚がるころでした。

やみつきになる食感を生み出す秘密

こちらの天ぷらの魅力は何といってもふわっふわの食感。その秘密は、イトヨリダイのみのすり身を使い、早朝から5時間かけて石臼で丁寧に練り上げているから。油は創業時より「菜種 白絞油」にこだわり続け、変わらないおいしさを支えています。そしてその日のうちにすべて売り切ります。

1〜2個なら当日早めに行って、店頭で揚げたてを頼張るもよし。数が多い場合や、確実に入手するには電話予約がおすすめ。地方発送にも対応してくれます。



▲こちらが、いわゆるプレーンな「白天」。

※令和4年3月時点の情報です。



1.一番人気の「きくらげ天」。2.出あえたらラッキー! 幻の「角天」。販売する日や時間などは決まっておらず、常連さんでもまだ出あえていない人もいます。他の3種類とは異なり、すり身生地を型にはめて一晩寝かせ水分を飛ばしているの、弾力がありもちもち。3.創業100年。店主の奥様とご家族の朗らかな雰囲気も素敵なんです。4. こちらも人気の「野菜天」。ほくほくした揚げたてが最高!

丸窓 (まるまど) 天ぷら店

☎093-751-0108

📍 若松区浜町2-2-19

🕒 10:00〜17:00 ※なくなり次第終了
※予約の場合は17:00まで取り置き

📅 日曜日、祝日

📍 なし

shop data



1.創業50年を超え、長年愛されてきた洋菓子店。地元だけでなく遠方からも多くのお客様が来店します。2.ケーキはモンブランやショートケーキ、ガナッシュといった定番商品から季節限定など35種類以上、焼菓子の種類も豊富。3.おしゃれなパッケージやリボンで華やかに彩られた、手土産にも人気の箱入り焼き菓子がずらり。4.「北九州スイーツコンテスト」でグランプリを受賞した「半熟チーズロール」。

アラモード洋菓子店

☎093-591-2729

📍 小倉北区中井5-19-10

🕒 8:30〜20:00

📅 1月1日〜4日

📍 あり

shop data

アラモード洋菓子店

#アラモード洋菓子店 #北九州スイーツ #北九州土産 #洋菓子

正統派のおいしさと新しさを
追求する大人気の老舗洋菓子店開店から続々と来店!
ショーケースの前は行列必至

北九州市のほぼ中央に位置し、小倉北区、戸畑区、八幡東区に接している「福岡県営中央公園」から車で北に進むこと数分。左手にある瀟洒な建物が「アラモード洋菓子店」です。

創業は1970年。初代からのレシピを受け継いだ正統派の洋菓子だけでなく、時代が求める新しさも追求しながら、常に進化を続けています。開店からとにかく客足が絶えることのない人気ぶり、店内ではいつも行列ができています。ショーケースの中で素敵なケーキたちが待っています。

みんなを笑顔にする洋菓子たち

「半熟チーズロール」は、小麦粉を使わず、卵の優しい味わいを感じるスフレのような生地です。めめらか＆ふっくら軽やか。チーズと生クリームに、ほどよい酸味のベリーがマッチします。

店内には他に、バームクーヘンやマドレーヌ、フロランタンといったたくさんの焼菓子も並び、可愛いデザインのBOX詰め合わせも。お祝いや記念日などのギフトとして、さまざまなシーンで喜ばれています。また、喫茶コーナーもあり、ゆっくりとティータイムを過ごすこともできます。

2代目オーナーシェフの安藤元樹さんが大切にしているのは、素材にこだわったおいしさ。心を込めた数々の洋菓子が、みんなを笑顔にしてくれます。



▲濃厚でなめらかな口どけを堪能できる贅沢な「生チョコ」。

※令和5年1月時点の情報です。

クラシック・ノン1982

#北九州カフェ #北九州スイーツ #北九州土産 #若松かっぱ最中サブレ

お菓子和夢と地元愛にあふれた、心ときめく童話のような世界

一步足を踏み入れたとたん
魅了される“プチテーマパーク”

豊かな海や山に恵まれた若松区の「響灘ビオトープ」から車で少し走ると見えてくる、まるで童話のようなお店。中に入ると、大人も子どもも心ときめく世界が待っています。

ショーケースと棚に並んだたくさんのケーキや焼菓子たち。天井まで届きそうな大きな木があり、季節によって桜やひまわりが咲いたり、クリスマスツリーになったりして楽しませてくれます。

若松の伝説や歴史にちなんだ商品も

若松のかっぱ伝説をもとにした「若松かっぱ最中サブレ」は、第3回「若松のお土産コンテスト」で金賞を受賞。可愛いかっぱの形をした最中にサブレを挟み、米粉を使ったさくっと軽い口どけの食感が特徴です。

若松区は石炭の積出港として栄えたまちでもあり、それをイメージした黒いパウンドケーキが「若松石炭」。他にも、若松区の幸せな未来を描いた「太陽のマドレーヌ」、地元の醤油を使った「大町亭 醤油パイ」、梅雨の季節には美しい生菓子「高塔山のあじさい」、「若松トマトロール」など、地元への思いを込めたさまざまな商品があります。

冒険気分でお店の奥へ進むとカフェスペースが出現。名物の「若松タワーパフェ」をはじめとした季節限定のパフェやケーキセットが味わえます。



▲若戸大橋を象徴する赤色で表現した生地の「若松カステラ」。

※令和4年12月時点の情報です。



1.思わず冒険気分になれる童話みたいな空間。随所にワクワクするような工夫を凝らし、誰もが楽しめるお店づくりにこだわっています。2.ケーキの種類も豊富で、どれを選ぶのか迷うのも楽しみのひとつ。3.「若松石炭」はオレンジピールと胡桃が入り、贅沢にコーティングしたチョコレートとのバランスが抜群の味わいです。4.お土産にも最適な「若松かっぱ最中サブレ」は箱入りと1個ずつでの販売も。

クラシック・ノン1982

☎093-751-6151

📍 若松区下原町10-11

🕒 10:00～19:00
カフェ 11:00～17:00(LO16:30)

📅 月曜日
その他、店休日については店舗やInstagramなどでご確認ください

🅐 あり

shop data



1.昭和な雰囲気 that まらないレトロな商店街に、さんわの唐揚げを求めてひっきりなしにお客さんが訪れます。2.唐揚げ人気ベスト3。最低でも2日間寝かせ、味を染み込ませた「骨なしムネ」。3.1日寝かせてしっかりと冷やすことで、揚げたときの「カリカリ感」が引き立つ「骨なしモモ」。4.土日は休み暇なく2～3台の揚げ台がフル稼働。

とり唐さんわ 若松本店

☎093-761-3056

📍 若松区中川町2-27

🕒 9:00～18:00

📅 元旦

🅐 あり
(店舗前のコインパーキング。
1000円以上お買い上げで60分無料券を進呈)

shop data

とり唐さんわ 若松本店

#テイクアウト #レトロ #唐揚げ #若戸大橋 #若松名物

創業55年！若松っ子が愛してやまない、絶品唐揚げ

若松を代表する唐揚げ専門店

昔ながらの商店街が点在する若戸大橋のたもと、「共栄市場」にある、若松っ子に愛される唐揚げ専門店です。厳選した鶏肉だけを使用し「骨なしモモ身・ムネ身」「ピリ辛ハーフチップ」「手羽先」「手羽元」「骨付きモモ」「バックリブ」など、さまざまな唐揚げを販売しています。

もともとは精肉店として昭和28年に創業。こだわって仕入れた新鮮な肉を余らせないよう、唐揚げやミンチカツなどの総菜を作ったところ飛ぶように売れ、昭和42年には唐揚げ専門店でシフトチェンジしました。唐揚げのレシピは今も変わりません。

さんわの唐揚げが愛される理由

長年、愛されるおいしさの理由は3つ。1つ目は厳選した新鮮な鶏肉を使用していること。2つ目は、豚の背脂やごま油を配合したオリジナルの揚げ油。揚げる時に鶏肉の旨味が染み出した油を、継ぎ足しながら使用することが重要なポイントなのだそう。店舗では毎日80～100kgもの鶏肉を揚げているので、染み出す旨味量は半端ありません！

そして3つ目はズバリ味つけ。生姜やニンニクを使わないシンプルさで、「老若男女、誰もが美味しいと思ってくれる味」として定着しています。

2代目となる立石隆男さんら3兄弟と、その子どもたちが、今日も若松の味を守り続けています。ぜひ熱々の揚げたてを味わってみてください。



▲ピリッとした辛味がお酒との相性抜群、「ピリ辛ハーフチップ」。

※令和4年8月時点の情報です。

江崎ストアー 一枝店

#イタリアン #お弁当 #テイクアウト #総菜 #鮮魚

おいしい発見に心躍る、 感度抜群のスーパーマーケット

品揃えにきっと驚く、センス抜群の
オシャレなスーパー

オシャレな外観から感じられるとおり、感度の高いスーパーマーケットとして戸畑っ子の間では一目置かれる存在が「江崎ストアー 一枝店」。「江崎ストアー」は昭和20年創業。創業時は小さな市場の鮮魚店としてスタートしたそうですが、2代目が魚に加え肉や野菜も取り扱うように。そして現在は2代目の長男がイタリアン、三男が中華の料理人、次男が鮮魚のプロである強みを生かし、クオリティーの高い総菜が看板メニューに加わりました。

また、店内にはイタリアから仕入れた食品やワイン、全国のおいしい食材や加工品などが並び、どれも“プロが目利き”した、ストーリーのある商品ばかり。時代と共にどんどん進化を遂げているショップです。

高クオリティーなお総菜。豊かな食を
支えてくれる、地域密着のストアー

始まりが鮮魚店なので、鮮度は折り紙つき。中でも「海鮮丼」や「海鮮チラシ」は売り切れ必至の人気商品なので、午前中にゲットすることを強くおすすめします。

普段使いはもちろんのこと、スペシャルな日もしっかり対応してくれる「江崎ストアー」の総菜や商品は、本当にありがたい存在。近くには北九州市指定有形文化財「旧安川邸」もあります。戸畑にお越しの際はぜひ立ち寄って、珍しい商品や食との口福な出会いを楽しんでください。



▲人気の「海鮮丼」。



1.地元や季節の食材を使い、素材の味を引き出すことにこだわった総菜の数々。2.徒歩圏内には桜や菖蒲など、四季折々の花が咲き誇る「夜宮公園」。3.解放感にあふれた素敵な空間。ショーケースにはプロの料理人が作ったさまざまな総菜がズラリ。壁一面にはワインやお酒、パスタ、調味料、お菓子などのインポート商品も。4.本場イタリアでも腕を振るっていたシェフによる「イタリアンセット」。

江崎ストアー 一枝店

☎093-616-8821

📍 戸畑区一枝2-5-29

🕒 9:00～19:00
土日祝9:00～18:00

📅 月曜日

📍 あり

※令和4年10月時点の情報です。

溝上酒造

#おみやげ #地酒 #蔵元 #天心 #日本酒

北九州の米・水・人が醸す 地元で愛され続ける銘酒「天心」

皿倉山の麓で、うまい酒造り一筋に

北九州の日本酒といえば、溝上酒造の「天心」。ふくよかで旨みがあり、まろやか。香りがよく、後味がきれいで飲み飽きない。鑑評会では数々の賞を受賞しており、まさに地元が誇る銘酒です。

溝上酒造は創業1844年。江戸時代に誕生し、約180年の歴史がある蔵元です。八幡東区の皿倉山の麓に酒蔵を構え、地元で収穫される米、皿倉山の清らかな湧水、そして受け継がれた人の技で、「うまい酒造り一筋」の道を歩み続けています。

個性豊かな酒を味わい、
自分好みの1本と出会う喜び

「赤天心」の愛称で親しまれる「天心 純米吟醸」は、地元の米と水を原料に、すべて手作業で仕込んでいます。吟醸ならではの澄んだ飲み口で、天心らしい旨みもあります。「天心 山田錦純米酒」は、キレがあり、純米酒の豊かな旨みも感じるバランスのよいお酒です。辛口ながらも後味はフルーティ。「しぼりたて生酒」は、しっかりとした旨みがあって、やや甘め。味に存在感があるお酒です。

その他、「天心 大吟醸 雫」は、全国新酒鑑評会で何度も金賞を受賞した逸品。「袋吊り」という製法で、自然の力で落ちる雫のみを厳選したとっておきのお酒です。

「天心」の他にも「皿倉」「清夜の吟」「風の吟」「天の宙」など、興味をそそる銘柄がたくさんあります。



▲「店内に置いてある陶器の酒樽。」

※令和4年3月時点の情報です。

溝上酒造

☎093-652-0289

📍 八幡東区景勝町1-10

🕒 8:30～19:00

📅 日曜、祝日

📍 あり（2台無料）

だるま堂

#テイクアウト #北九州名物 #北九州土産 #小倉井筒屋 #焼うどん

『小倉らしさ、を味わうならコレ！
焼うどん発祥店の味をお土産に

創業当時から変わらない味。
「だるま堂」の焼きうどん

焼うどん発祥の店「だるま堂」。終戦直後の食糧難の時代に、焼そば用のそば玉が手に入らず、干しうどんで代用したのが「焼うどん」の始まりです。1945年の創業以来、これが地元の人々の胃袋をつかみ、定番メニューに。初代店主の弁野勇次郎氏から、二代目の坂田照義・チヨノ夫妻が店を引き継ぎ、多くの人に愛されてきました。現在は、三代目として「小倉焼うどん研究所」が受け継いでいます。お土産に人気の「だるま堂焼うどんセット」は、乾麺、ソース、魚粉がセットになっています。小倉のソウルフードをご自宅でもぜひ！

※令和5年6月時点の情報です。



店舗のあった鳥町食道街火災のため、令和7年2月現在は小倉井筒屋のほかキッチンカーでも営業中。お土産にぴったりのセットは小倉駅などで販売中。

だるま堂

☎093-522-2663 (小倉井筒屋店)

- 住 小倉北区船場町1-1 小倉井筒屋本館6階
- 営 11:00 - 19:00
- 休 不定休

shop data

ひですけ餅本舗 中村屋

#おみやげ #テイクアウト #北九州スイーツ #和スイーツ #和菓子

こだわりの極みから生まれた
シンプルな和菓子「ひですけ餅」

ふんわりと柔らかいお餅の中には、
ほっくりした粒あん

小倉南区にある「ひですけ餅本舗 中村屋」は、1966年(昭和41年)に創業した和菓子屋。「ひですけ餅」は2代目店主中村秀規さんが、先代・日出助さんの名を残す商品を作るため、全国から厳選した原料を取り寄せて試作を繰り返しました。辿り着いたのは究極にシンプルなお菓子。取り寄せた原料の中から、極上の羽二重粉と北海道産の小豆を採用。一口大の大きさで、ちょっとつまむのにちょうど良いサイズ。ポイッと口に入れるとふんわりしたお餅、中には甘さ控えめのほっくりした粒あんが。細部までこだわった看板商品です。

※令和4年6月時点の情報です。



その他、先代の妻「八重子」さんの名を付けた「八重の桜最中」や、福岡県産のブランドイチジク「とよみつひめ」を餡に使った「とよみつ姫」もおすすめ。

ひですけ餅本舗 中村屋

☎093-931-1855

- 住 小倉南区若園1-22-12
- 営 9:00～18:00
日曜正午まで・祝日17:00まで
- 休 日曜日、祝日
- P あり

shop data



自動饅頭製造機の、「カチャン、カチャン」というノスタルジックな機械音と、リズミカルな動き。饅頭が出来上がっていく工程を販売コーナーから見るができます。

いづつや饅頭 (小倉井筒屋)

☎093-522-3111(代表)

- 住 小倉北区船場町1-1 小倉井筒屋地下1階
- 営 10:00～19:00
- 休 不定休
- P あり (新館地下駐車場、馬借駐車場、大手町駐車場)

shop data

いづつや饅頭 (小倉井筒屋)

#おみやげ #井筒屋 #北九州名物 #和スイーツ #饅頭

見ても食べてもクセになる♪
デパ地下名物!いづつや饅頭

北九州市民御用達の老舗百貨店、井筒屋へ

地元に親しまれる百貨店には、やはり市民に長く愛されている名物饅頭が!その名も、ド直球で豪速ストリートな「いづつや饅頭」。

小倉井筒屋本館正面口の脇にある階段を下りた地下1階。いわゆるデパ地下に、その販売コーナーがあります。いづつや饅頭は、「今川焼き」や「回転焼き」と呼ばれる和スイーツに見た目は似ているが、大きさはひと口サイズの小ぶり。口あたりのよいふわふわ食感の生地と、上品な白あんの甘さで、「いくつでもいける!」と思えるほど。しかも驚きの低価格とあって、市民のおやつとして大人気です。

※令和4年4月時点の情報です。

揚子江

#おみやげ #北九州名物 #揚子江 #豚まん

北九州のソウルフードといえば、ひと口で肉汁があふれ出す「豚まん」!

本社の店舗では「ほっかほか」が買えます♪

地域の人々から長年にわたって愛されているのがこちら「揚子江の豚まん」。名物となった味の秘訣は、当時と変わらぬ手作りへのこだわり。生地をひと晩じっくりと低温発酵させた後、厳選素材を使って丹念に手作り。蒸しの工程も低温で時間をかけることで、肉と玉ねぎから出る旨みによって、何もつけなくてもおいしい、肉汁たっぷりの豚まんが出来上がるんです。駅に近くてアクセスしやすい「小倉駅前店」のほかに、本社のあるビルの1階にも販売窓口が。こちらでは、ほっかほか状態の豚まんの他、持ち帰り用の冷蔵・冷凍商品の豚まんも購入可能です。

※令和4年4月時点の情報です。



歴史の始まりは昭和30年代に入った辺り。創業者が台湾の料理人から直接指導を受けて生み出されたものとか。日本人の好みに合うよう、みりんを隠し味に使うなどの工夫も。

揚子江

☎093-511-4476

- 住 小倉北区馬借3-7-34
- 営 8:00～18:00
- 休 年中無休 (年末年始を除く)
- P あり(無料駐車場)

shop data

ひょうたん
最中本舗

お菓子のみずま

#ひょうたん最中 #みずま #北九州土産 #塩まん #芋ようかん

八幡で愛され続ける、縁起のよい
北九州銘菓「ひょうたん最中」

（
丁寧な作り方にこだわり、
多くの人から喜ばれる看板商品

さかのぼること1947年、初代店主の水摩春雪さんが創業。苦労を重ねて誕生した縁起のよい形の「ひょうたん最中」が看板商品となりました。以降、変わらない人気を誇り、北九州の代表的な銘菓として愛されています。「八幡」の文字が入った可愛い「ひょうたん最中」は3種類。北海道産特選小豆の風味が豊かな「つぶ餡」、愛媛の伊予柑ジャムの華やかな香りと爽やかな甘さが広がる「いよ柑」、八女産の抹茶で上品に仕上げた贅沢な「抹茶」。あんは1つひとつ丁寧に手詰めされ、どれも心がホッとするような優しい味わいです。

※令和4年10月時点の情報です。

まつ屋菓子司

#おみやげ #北九州スイーツ #老舗 #北九州名物 #和スイーツ

とろけるような食感と優しい甘さ
で癒してくれる老舗の銘菓

（
創業90年を誇る、まちの和菓子屋さん

戸畑区・天神商店街の「まつ屋菓子司」は、創業90年という歴史を誇ります。そんな老舗の絶対的エースは、白くて丸い、ゆで卵のような見た目の「戸畑音頭」。戦後まもなく考案されたお菓子ですが、その頃から味や大きさなど何も変えていないとのこと。しっとりした淡雪が黄身あんを包み、口に入ると優しい甘さがフワッと広がります。素材の味を大切に、とてもシンプルなお菓子ですが「あんを包む工程が難しく、他店ではなかなか真似できない」という職人技。2代目がしっかりとその技と味を受け継ぎ、一つ一つ丁寧に手作りされています。

※令和5年8月時点の情報です。



「ひょうたん最中」(写真左)。もう一つのロングセラー「塩まん」(写真右)。栗あんをほのかな塩味の粒あんで包み、「寒梅粉」というお米の粉で覆ったお菓子です。

shop data

ひょうたん最中本舗 お菓子のみずま

☎093-671-3050

住 八幡東区枝光本町9-18

営 9:00～17:00

休 日曜日

P なし



「戸畑音頭」。お店の方のおすすめは「冷凍したものを半解凍して味わう」食べ方。日持ちもするし、食感がシャリッとして、常温とは違う美味しさを楽しめるそうです。

shop data

まつ屋菓子司

☎093-871-5173

住 戸畑区天神2-2-2

営 9:30～18:00

休 日曜日

P 有り (1台)



「さくら昔ようかん」。「小豆」「抹茶」などのほか、若松区の名産「若松とまと」や地元産の無農薬夏みかんを使用した羊羹も。ミニセットもあるので、お土産にぜひ。

shop data

桜羊羹 福島屋

☎093-771-2775

住 若松区白山1-3-9

営 9:00～17:00

休 日曜日・祝日

P あり



「生パイ」。必然的に大量生産が難しいため、予約がおすすめ。パイ生地裏側をキャラメリゼしているので、パリパリとした食感とキャラメルほろ苦さも相性抜群です。

shop data

ケーキギャラリー エスプリ

☎093-682-0063

住 八幡東区西本町2-2-1

営 9:30～18:00

休 火曜日

P 店舗裏にあり

桜羊羹 福島屋

#北九州の老舗 #北九州名物 #北九州土産 #手づくり羊羹

シンプルだからこそ味わい深い、
昔ながらの手づくり羊羹

（
創業90年以上、
変わらないおいしさを守り続けて

「新日本三大夜景都市」1位に選ばれた北九州市が誇る夜景スポットのひとつ高塔山。そのふもとに店を構えるのが1929年創業の「桜羊羹 福島屋」。

材料はあんこと寒天、砂糖のみ。保存料や添加物はいっさい使わず、大きな鍋で丁寧に混ぜながらゆっくりじっくり煮つめていきます。「桜羊羹」は、煮つめた材料を商品サイズのアルミホイルにそのまま流し込んだもの。表面はなめらかで、もちっと柔らかな食感です。金属の型に流し入れて寝かせ、切り分けたのが「さくら昔ようかん」。切り口から砂糖の成分が固まって、外側がカリッとしているのが特徴です。

※令和5年3月時点の情報です。

ケーキギャラリー エスプリ

#北九州スイーツ #北九州土産 #洋菓子 #生パイ

クリーム好きにはたまらない、
八幡の愛されスイーツ

（
サクサク、パリパリ、ふわふわを存分に

八幡を代表する“愛されスイーツ”「生パイ」。18cmの丸皿の上に、サクサク&パリパリのパイ生地、生クリームとカスタードクリームを絶妙の配合で混ぜ合わせたろ〜りクリーム、ふわふわスポンジが三位一体になった、珠玉のスイーツです。全てを手作りにこだわっているため、パイ生地だけで完成までに3日を要します。甘さ控えめでコクのあるカスタードクリームは、店主が毎朝4時過ぎから手作りするなど、手間と愛情をたっぷり注いで作られています。こだわりのカスタードクリームを使った「エクレア」「シュークリーム」も絶大な人気を誇るスイーツです。

※令和5年2月時点の情報です。

鶏料理 から揚げ専門 お福 門司本店

#お福 #テイクアウト #北九州の老舗 #日本一の唐揚げ

門司が誇る老舗で、日本一に輝いた名物の唐揚げをたらふく味わう

「お福」の誕生のナゾと歴史を紐解く

門司で“唐揚げ”といえば、「お福」。先代が門司港で修業後、52年前に門司駅前の国道3号線沿いで開店したのが始まり。現店舗に移転後、伝統の味で永く愛されてきました。

実は名古屋発祥の「風来坊」の創業者は、先代の修業時代の兄弟子だというエピソードも。

「お福」の唐揚げは、新鮮な宮崎産ハーブ鶏を丸ごと仕入れ、職人が自らさばき、味付けから素揚げまで手作りが基本です。

日本一を極めた専門店の味わいに舌鼓

500g程の半身を豪快に鉄鍋でじっくりと揚げた「鬼瓦焼」は、創業以来の名物メニュー。全国からあげグランプリ®「素揚げ・半身揚げ部門」で幾度となく日本一を獲得した逸品です。

皮はパリッと、中はフワッと柔らかく厚みがあり、この食感を出せるのは鉄鍋で火加減を細かく調整しながら揚げ焼きできる唐揚げ職人だからこそ。

味の決め手は1年半以上熟成させた秘伝のタレと塩、ピリ辛のスパイス。半身揚げの切り目から真ん中を割って味わうと、サッパリと淡泊な肉質と深みのあるタレ、スパイシーな辛さが相まって病みつきになりそう。

店内では他にも、地鶏料理や串物、サラダ、ご飯物まで一品料理が味わえます。週末はお昼から満席になることが多いため、必ず予約を。



▲唐揚げや地鶏めしのお持ち帰りも人気。



1.写真手前が「鬼瓦焼」。その日の温度や湿度、お客さんの食べるタイミングに合わせて塩やスパイスの振り方、量を調整。2.半個室のテーブル席、掘りこたつ席、座敷でゆっくりとくつろげます。3.老舗の風格を感じさせるシックな外観が目印。4.軽やかな素揚げで食べやすさから、人気No.1の「手羽先」もオススメ。秘伝のタレと塩、スパイシーな風味がさらに増して、つい食べ過ぎてしまいそう。

鶏料理 から揚げ専門 お福 門司本店

☎093-381-2753

📍 門司区柳町2-2-10

🕒 12:00～22:30 (LO22:00)
※お持ち帰りは11:30～22:00

📅 月曜・第一火曜

🅐 なし (近くにコインパーキングあり)

shop data

寿し処 光本

#しめ鯖にぎり #北九州ランチ #海鮮丼 #門司港レトロ

関門海峡を眺めながら、新鮮な魚介が豪快に味わえる特海鮮丼

レトロ観光の合間に立ち寄りたい地元寿司店

JR門司港駅から徒歩1分。海に面した「門司港レトロ地区」にある「寿し処 光本」。週末や連休のお昼どきは満席となる人気店です。

店内は一人でも入りやすい雰囲気、数席のテーブル席や大将との会話が楽しめるカウンター席があり、ゆったりと過ごすことができます。

地元の海の幸を味わい尽くす「海鮮丼」

人気No.1は「特海鮮丼セット」。近海で採れた種類豊富な旬の魚介をリーズナブルに食べられます。

わさびを混ぜた割り醤油をどんぶりの上からかけると、出汁の旨味と魚介の脂が白ご飯に溶け出し、舌の上でとろけるような美味しさ。とろろ芋の食感も相まって、軽やかに喉を通ります。途中で温泉卵を加えると、まろやかな味わいに。

寿司職人の技が光る「しめさばの極み」

鯖、塩、酢、昆布と全ての素材を厳選し、脂のノリを左右する締め方までこだわり抜いた名物「しめさばの極み」。

脂の乗った鯖は青魚特有の臭みがなく、パッテラ昆布とシャリとのバランスが絶妙。噛むたびに旨味が広がる瞬間がたまりません。

その日のうちに味わうなら、一人前(6貫)から持ち帰りできます。



▲プチデザートが付く「海鮮レディースセット」。

※令和4年11月時点の情報です。

寿し処 光本

☎093-321-8377

📍 門司区港町9-2

🕒 11:00～14:00
17:00～LO.21:00

📅 月曜 ※祝日の場合は、翌日休業

🅐 なし (近くにコインパーキングあり)

shop data