

む な か た 地 魚 茶 漬 け 祭 り

今だけ!ここだけ!

寒ぶり茶漬け

期間限定

2024
1月15日月
~ 2月29日木

宗像で水揚げされた寒ぶりを使用!



茶漬けを食べて宗像に来んね!

今回の主役は「寒ぶり」!!

冬が旬で脂がのった寒ぶり。冬のゆりは、背中までびっしりとサシが入り、肥えているのが特長。これは冬の長距離移動と春の産卵期に向けて活発にエサを食べるため、冬が近づくにつれ、脂と栄養を体に蓄えて丸々と肥えた姿になるんです。そんな寒ぶりは、脂がのっているにも関わらず、身は締まっていて、旨味もたっぷり! 期間限定ではありませんが、美味な寒ぶりを使って、宗像の郷土料理である茶漬けを飲食店でお楽しみいただけるイベントを開催します。お店によって、調理法も味付けも食べ方もさまざま! 料理人が腕をふるうオリジナルの「寒ぶり茶漬け」をぜひ食べてみてください!

次回は春に、鯛茶漬けを開催予定!

2.3 土 宗像大社辺津宮 節分祭



災難消除、延命招福を祈念し、節分祭が斎行されます。祭典後には宗像大社辺津宮の特設舞台から豆打ち式が行われ、福豆と菓子袋が撒かれます。

場所 宗像市田島 2331 問 TEL.0940-62-1311
時間 節分祭=11:00、豆打ち式=祭典に引き続き(11:30頃)

2.24 土 赤間宿まつり
25 日 勝屋酒造蔵開き



江戸時代に唐津街道の宿場町として栄え、造り酒屋などの商家が今も残る赤間宿通り。この通りが歩行者天国になり、出店やステージイベントが開催されます。同日開催の勝屋酒造蔵開きでは、しぼりたての新酒の試飲やふるまい酒、限定酒の販売などをお楽しみいただけます。ぜひお越しください。



唐津街道 赤間宿まつり
場所 唐津街道赤間宿通り
時間 10:00-15:00
問 TEL.0940-39-7051

勝屋酒造蔵開き
場所 10:00-16:00
時間 宗像市赤間 4-1-10
問 TEL.0940-32-3010

1.26 金 ~ 「そのおいしい! 実は宗像」
2.29 木 フェア開催!



宗像市内で地元食材を利用しての飲食店やミシュランガイドなどで話題の福岡市内の有名飲食店とタイアップし、宗像産の食材を使ったオリジナルメニューを提供するフェアを開催します。宗像は、福岡県内で屈指の漁獲高を誇る鐘崎漁港の海産物、豊かな土地が育む農産物、地元産の飼料で育てた畜産物など、食の宝庫。シェフたちが厳選し、食材本来の魅力を最大限に引き出したメニューを創作しました。食のまちむなかたの「おいしい」をお楽しみください。

場所 宗像市内・福岡市内の参加飲食店 問 宗像市産業政策課 TEL.0940-36-9039



そのおいしい! 実は宗像

At! Munakata

宗像のイベント・観光情報!

茶漬け祭り期間中のイベントや観光情報、旬のお買い物情報などを紹介しています。茶漬け祭りと一緒に、ぜひお立ち寄りください!

せっかくだから、観光もして帰らんね!

季節を感じるおすすめスポット!



鎮国寺

花と祈願の寺では、1月から2月にかけて早咲きの淡紅梅やあたま桜が見頃になります。梅や桜のミツを吸いに来るメジロの飛び交う様子にほっこりします。

海の道むなかた館

世界遺産のガイダンス施設。大型スクリーンで沖ノ島の神秘的な世界を音と映像で体感できます。12月19日から2月4日まで、新修宗像市史編さん記念特別展「宗像史記」を開催しています。ぜひお立ち寄りください。

料金 無料 時間 9:00-18:00 定休日 月曜日(祝日の場合は翌平日)

旬の食材はここ! お買い物情報



鐘の岬活魚センター

鐘崎漁港で水揚げされた活きのいい魚を、漁師から直接入荷し、センター内のいけすで泳がせています! 注文が入ってから活け締めし、ご要望に応じて三枚におろしてお渡しします。この時期いけすには、とらふく、しまふぐ、ごまふくなどが入っていますよー!



JAF 会員が選ぶ「イチオシ道の駅グランプリ」で九州1位!

道の駅むなかた

伊豆本店、勝屋酒造の新酒が入荷し、新酒フェアを開催しています! 海産物では、寒ブリ、カレイ、とらふくなど、宗像の旬の食材が豊富に並びます! お土産も充実!

むなかた地魚茶漬け祭り 福岡県内で最大規模の水揚げを誇る宗像では、年間を通じていろいろな海産物が水揚げされています。宗像の新鮮で美味しい海産物を、より多くの方に知っていただくため、また宗像の郷土料理として多くの方に親しまれてきた茶漬けを味わっていただくため、「むなかた地魚茶漬け祭り」を開催しています。

○主催：一般社団法人 宗像観光協会、むなかた地魚茶漬け祭り実行委員会 ○お問合せ：0940-62-3811 (宗像観光情報コーナー)
○協力：宗像市・道の駅むなかた・宗像漁業協同組合(鐘の岬活魚センター)・参加飲食店

寒ぶり茶漬け

期間限定
2024 1月15日(月)
~ 2月29日(木)

参加店舗



各店舗の紹介はこちら→

① 海辺の料理小宿 はつしろ ※土日祝日のみ要予約



熱々のお出汁をかけてどうぞ!
寒鰯茶漬けご膳

鰯の照焼、小鉢、いか焼売付 **2,500円**

寒鰯は刺身としてもお楽しみいただけます。ごはんのせ熱々になったお出汁をかけるのと刺身とはまた違った味わいの茶漬けに!

住所: 遠賀郡岡垣町原 670-14
電話: 093-283-0001 / 店休日: 木曜日
提供時間: 11:00~15:00, 17:00~20:00

② 宗像海人食堂 やっさん ※数量限定



鐘崎漁協直送! 鮮度抜群!
寒ぶり茶漬け

抹茶 だし 甘めのゴマだれ

季節の小鉢2品、自家製漬物、味噌汁付 **1,500円**

寒鰯は、捌いた後秘伝のタレに3日間漬込みました。肉厚に切って深漬けした寒鰯は、その食感もお楽しみいただけます!

住所: 宗像市上八 757-1 / 店休日: 火曜日、第3水曜日
電話: 0940-72-5272
提供時間: 11:00~15:00, 17:30~21:00
※売り切れる場合もございますので早めのご来店をおすすめします。

③ 御宿 はなわらび



ナッツでコクを出した自家製だれ!
寒鰯の胡麻だれ茶漬け

濃い緑茶 特製ゴマだれ

小鉢・茶碗蒸し・汁物、香の物付 **2,530円**

ゴマだれに漬け込んだ寒鰯をごはんのせしました。はじめは井で、次に追い胡麻だれと出汁をかけて、茶漬けでご堪能下さい。

住所: 宗像市江口 518-1
電話: 0940-62-0107 / 店休日: 不定休
提供時間: 11:00~14:00, 17:00~19:30

④ 美々庵 ※夜は要予約



地元産の醤油を使った人気のたれ!
玄海寒鰯茶漬けご膳

だし割り ほうじ茶 3種類のゴマの特製醤油だれ

2名様より **2,860円**

季節のしゅうまい、自家製白子豆腐、寒鰯と天然地魚の刺し盛りの付いた豪華な茶漬けご膳をお楽しみ下さい。

住所: 宗像市牟田尻 1687-1
電話: 0940-62-0502
店休日: 不定休 / 提供時間: 11:30~

⑤ 和食レストラン 末店



引き継がれてきた自慢のたれ!
寒ぶり茶漬け

だし だし 甘めの醤油だれ

茶碗蒸し・漬物付 **2,000円**

40年間引き継がれてきた秘伝のたれでお召上がりいただく、当店自慢の寒ぶり茶漬けをぜひご堪能下さい。

住所: 宗像市牟田尻 1860-31
電話: 0940-62-0023 / 店休日: 木曜日
提供時間: 11:00~20:00

⑥ 活魚村 海彦



地元産の醤油を使ったゴマだれ!
宗像寒ぶり茶漬け

だし だし 甘めの醤油だれ

漬物・吸物付 **1,650円**

その日にしめた新鮮な寒鰯を使用。開業から27年間使用してきた自信作の海鮮丼用のゴマだれは、刺身との相性も抜群です。

住所: 宗像市牟田尻 1866
電話: 0940-62-2280 / 店休日: 水曜日
提供時間: 11:00~20:00

⑦ 魚匠玄海 (玄海旅館)



ごまさばならぬ
ごまぶり茶漬けご膳

だし だし 焙煎ごま醤油

ふりとエビと野菜の天ぷら 茶碗蒸し・吸物・香の物付 **1,900円**

寒鰯の美味しさが際立つよう、ごまを丁寧に焙煎し、どろどろになるまであたって作った焙煎ごま醤油。絶品茶漬けに仕上げました。

住所: 宗像市神湊 485-7
電話: 0940-62-0001 / 店休日: 木曜日
提供時間: 11:00~14:00

⑧ 玄海横丁 (玄海旅館姉妹店)



ごまさばならぬ
ごまぶり茶漬け

だし だし 焙煎ごま醤油

緑茶

魚匠玄海のごまぶり茶漬けを単品でご提供! こちらは緑茶のお出汁でさらっとどうぞ!

杜鰻小屋 OPEN! 3月31日まで休まず営業中!

住所: 宗像市神湊 485-62
電話: 0940-62-0918 / 店休日: 木曜日
提供時間: 11:00~14:00

⑨ 魚屋別館 ※数量限定



炙りたての寒ぶりは香ばしい香り!
竜田揚げ付き寒鰯茶漬け

だし だし 自家製甘辛醤油だれ

緑茶

鱈竜田揚げ・小鉢・茶碗蒸し付 **2,750円**

江戸時代から引き継がれてきた秘伝のたれでどうぞ。刺身は部位により3通りの切り方に。寒鰯の美味しさをご堪能下さい。

住所: 宗像市神湊 643
電話: 0940-62-3355 / 店休日: 不定休
提供時間: 11:30~14:00

⑩ 漁師・割烹 安徳丸 ※数量限定



刺身! 漬け! フレークの寒ぶり尽くし!
寒鰯の3種の茶漬け

だし だし 昆布・鰯ぶり なし

小鉢・サラダ・茶碗蒸し・漬物付 **1,650円**

寒鰯は、刺身、漬け、フレークと3種類をご用意しております。お好きな組み合わせで、あなた好みの寒鰯茶漬けをお楽しみ下さい!

住所: 福津市中央 2-5-1
電話: 0940-42-2335 / 店休日: 水曜日
提供時間: 平日 11:30~13:30 のみ提供

※天候により寒ぶりが入荷されず
※料理が提供できない場合もございます。
※価格は税込みです。



この旗が目印!

⑪ いけす料理 史 ※1日限定 10食



寒ぶりの美味しさをシンプルに!
寒ぶり茶漬け

だし だし 緑茶 甘めの醤油

茶碗蒸し・漬物付 **1,600円**

緑茶を注いでお召上がりいただくと、寒鰯の食感が絶妙な絶品茶漬けに仕上がります。のりや大葉、わさびもせてどうぞ。

住所: 宗像市田熊 4-2-12 / 店休日: 水曜日、火曜日(不定休)
電話: 0940-37-2222 / 電話: 0940-37-2222
提供時間: 月、火(不定休)、木 17:00~20:30 金、土、日、祝 11:30~13:00, 17:00~20:30

⑫ 温泉総選挙 2023 うる肌部門で全国3位を獲得!! 宗像王丸天然温泉やまつばさ レストランみあれ



ハーブ香る鰯の塩麹焼 レモン茶漬け

だし だし 緑茶 甘めの醤油

単品 **1,400円** 御膳 **2,800円**

※平日の15:00~17:00は御膳の提供はできません

「御膳」は、ぶり大根・天ぷら・茶碗蒸し・サラダ・漬物付ハーブ塩麹に漬けて焼いた鰯に、レモンが香る和風出汁をかけてどうぞ。

住所: 宗像市王丸 474
電話: 0940-37-4126
店休日: 第3水曜日 / 提供時間: 11:00~21:30

⑬ グローバルアリーナ 和洋創作バイキング GAクラブ (オーダーバイキングでの提供)



大島の塩と出汁であっさり茶漬け!
大島の塩茶漬け

だし だし 昆布・鰯 なし

バイキング付料金 **ランチ 2,090円 デュオ 2,420円**

寒鰯の漬けをごはんのせて、大島の塩で味付けした出汁をかけました。シンプルなお出汁で素材の味をお楽しみ下さい。

住所: 宗像市吉留 46-1 / 店休日: 不定休
電話: 0940-33-9234 / 電話: 0940-33-9234
提供時間: 昼 11:00~15:00 夜 17:00~21:00

⑭ 道の駅むなかた お土産お買い物



天然寒ブリ (冷凍) 寒ブリの茶漬け **780円**

大人気のたれを使用!
道の駅むなかたでも大人気の「魚屋別館」と「美々庵」さんのたれを使用しています。

天然の寒鰯を使用! 新鮮なうちに捌いて人気のタレに漬け込みました。そのまま食べても、ごはんの上にかけても、お茶漬けとしても、美味しくお召上がりいただけます。

住所: 宗像市江口 1172
電話: 0940-62-2715
営業時間: 9:00~17:00

2月3月の店休日
2/26、2/27、3/25

