

あなご茶漬を 買う

※商品は全て、道の駅むなかた
でご購入いただけます。
「手造りあなご茶漬」は、
鐘の岬活魚センターでも
ご購入いただけます。

あなご茶漬をご自宅でも簡単に食べることができる商品が増えました！

17 道の駅むなかた



あなご炙り茶漬

炙った穴子を人気のたれに
漬け込みました。

(冷凍) 880円～

18 鐘の岬活魚センター



手造りあなご茶漬

漁師から仕入れた天然穴子と地元
産の醤油で手造りした宗像くし！

(冷凍) 950円～

参加店舗情報

場所は中面のマップ内に番号を記載

17 道の駅むなかた

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

7月8月の店休日と盆休み
7/28、8/15～8/17、8/25

18 鐘の岬活魚センター

住所：宗像市鐘崎 778-6
電話：0940-62-1570
営業時間：8:00～16:00

店休日と盆休み
毎週水曜日 ※盆休みは
お問い合わせ下さい

予告

あなご茶漬の
コラボ商品
販売決定！

お楽しみに！

道の駅むなかた × 鐘の岬活魚センター × ぶどうの樹



煮あなご茶漬

あなごと山椒がベストマッチ



韓国風茶漬

あなごだからこの味ができました！

At! Munakata トピックス

宗像のイベント・観光情報

茶漬祭り期間中のイベント情報や
観光情報などを紹介しています。
ぜひ茶漬祭りと併せて
お立ち寄りください。

得

サイクリング キャンペーン

茶漬祭り限定！

自転車で茶漬祭りに
参加するとさらにオトク！

茶漬祭りの参加店舗でのお食事・宗像
市内の観光スポットの写真をInstagram
に投稿すれば、景品をプレゼント。
さらにInstagramの投稿から大賞に選ば
れた方は、次の茶漬祭りで
使用できる5,000円分の食事券を贈呈！

観光ステーションむなびら

TEL.0940-62-3811

観光ステーションむなびら
(宗像観光協会)



詳細はこちら

8/7
木

イベント情報！

大島七夕まつり



七夕発祥の地といわれる大島では、境内
を天の川が流れる「宗像大社中津宮」で
8/7に七夕祭(神事)が行われます。
七夕まつり当日に設置される竹灯籠のあ
かりは、境内を幻想的に演出します。
7/7～8/7の「大島七夕Month」では
島内を吹き流しが彩り、中津宮には特別
御朱印も登場します。

問 TEL.0940-72-2211 場所 大島

元気な島づくり事業推進協議会事務局
(宗像市元気な島づくり課内)

※七夕まつり当日は、出店やステージ
イベントも行われます

8/23
土

8/24
日

イベント情報！

第18回 ビーチラグビー in 宗像



場所 釣川河口左岸(神湊側のビーチ)

問 TEL.070-4779-2730

宗像ビーチラグビー実行委員会(有限会社ヒロムラ)

TEL.0940-36-1540

宗像市役所 文化スポーツ課

HP ▶ <https://bf-k.com/>



観光周遊バスが運行します！



JR赤間駅を出発し、「宗像大社」や
「鎮国寺」など宗像市内の観光施設を
駆け巡ります。観光周遊バスを利用
して、宗像の魅力溢れる食や自然を
楽しんでみませんか？

運行時間や料金など詳細はこちら

問 TEL.0940-36-0037

宗像市産業政策課



む な か た 地 魚 茶 漬 け 祭 り

今だけ！ここだけ！

あなご茶漬

期間
限定

2025

7/5土～
8/31日

宗像で水揚げされた
あなごを使用！

こんな洋風茶漬けも！



次回は10月5日から
いかに茶漬けを開催！

茶漬けを食べに宗像に来んね！

今回の主役は「あなご」!!

宗像
あなごちゃん祭り
も絶賛開催中！

2025

7/1火～9/30火

詳細は
こちら



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 ○問合せ：0940-62-3811(観光ステーションむなびら)

○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



今だけ!ここだけ! あなご茶漬け

参加店舗

期間限定

2025.7.5(土)~8.31(日)

※天候によりあなごが入荷されず料理が提供できない場合もございます。※価格は税込です。

各店舗の紹介は
こちら!!!



6 御宿 はなわらび



ナッツでコクを出した自家製だれ!
穴子茶漬け

小鉢・茶碗蒸し・香の物・デザート付
3,080円

新鮮な穴子の刺身は、ゴマだれでご堪能していただき、最後にご飯にのせて丼や茶漬けとしてお楽しみ下さい。

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

12 ムナカタ キュージーヌイシダ



穴子のフリット
黒米のスープ仕立て

※こちらはコース料理内の一品になります
4,950円~

黒米(宗像産)のリゾットの上に、大島産のふのりを衣に入れた穴子のフリットをのせ、スープ仕立てにしました。

住所: 宗像市神湊 892-11 / 店休日: 月曜日、第1,3,5日曜日
電話: 0940-62-0277
※火曜日はディナー営業のみ
提供時間: 11:30~15:00、18:00~22:00
※前日までの完全予約制(早めのご予約をおすすめします)

1 いけす料理 史

※1日限定10食



炙りあなごの食感も楽しんで!
炙りあなご茶漬け

茶碗蒸し・漬物付
2,000円

その日にしめた新鮮な穴子を使用しています。炙り穴子はまずはそのまま、次にご飯にのせて茶漬けとしてご堪能下さい。

住所: 宗像市田熊 4-2-12 / 店休日: 水曜日、電話: 0940-37-2222 / 火曜日(不定休)
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

2 イナシュヴェ (オテルグレージュ)

※前日までの要予約。当日ご注文の場合はお時間を頂戴いたします



玄界灘天然穴子のムニエル
ブイヤベース茶漬け

サラダ・ピルス付
2,750円

真蛸の旨味とあおさの風味が薫るリゾットの上に、宗像鐘崎漁港で水揚げされた天然穴子のムニエルを一匹贅沢にのせました。

住所: 宗像市神湊 600
電話: 0940-38-7700 / 店休日: 火曜日、水曜日
提供時間: 11:00~17:00

3 魚屋別館

※数量限定



引き継がれてきた秘伝のたれで!
あなご茶漬け

穴子と野菜の天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・漬物付
2,750円

穴子の刺身は薄造りと穴子をネギで巻いた2種をお楽しみいただけます。江戸時代から引き継がれてきた秘伝のたれどうぞ!

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

4 魚匠玄海(玄海旅館)



海苔の薬味と梅の酸味が相性抜群!
海苔と糸(む)あなご茶漬け

穴子とエビと野菜の天ぷら・茶碗蒸し・味噌汁・漬物付
2,860円

海苔とゴマ、ゴマ油などを和えて海苔の薬味を作りました。脂ののった穴子を楽しみつつ、海苔の薬味と梅を添えてさっぱりさせて下さい。

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

5 海辺の料理小宿 はつろ

※土日祝日のみ要予約



穴子を存分にお楽しみください!
穴子茶漬けご膳

穴子と野菜の天ぷら・小鉢・いか焼売・茶碗蒸し付
3,300円

新鮮な穴子は、薄造りと湯引きの2種類がお楽しみいただけます。食べ比べた後は、ご飯にのせて丼や茶漬けでご堪能下さい!

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

7 活魚村 海彦



地元産の醤油を使ったゴマだれ!
宗像あなご茶漬け

漬物・吸物付
1,650円

その日にしめた新鮮な穴子を使用。開業から30年間変わらず使用してきた自信作のゴマだれは、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

8 グローバルアリーナ 和洋創作バイキング GAクラブ

※数量限定



自家製木の芽ソースでどうぞ!
木の芽香る穴子茶漬け

バイキング料金(大人) ※茶漬け別途 300円
ランチ 2,310円~/ディナー 2,310円~

新鮮な穴子の刺身に木の芽とオリーブオイルのソースをかけました。バイキングを楽しんだ後の丼に、さっぱりと楽しめる茶漬けです。

住所: 宗像市吉留 46-1 / 店休日: 不定休
電話: 0940-33-9234 / ※お店で開催されるフェアの内容で料金が上がる場合あり
提供時間: ⑧ 11:00~15:00 ⑨ 17:00~21:00
※茶漬けはバイキングとは別途単品販売となります

9 魚料理の店 達



ごはんの上に煮穴子をのせました!
あなご茶漬け

穴子と本日の刺し盛り・エビと野菜の天ぷら・野菜の和え物付
3,850円

茶漬けの出汁は、その日の気分で冷たい緑茶か鶏ガラベースの温かい辛みそスープをお選びいただけます! 豪華な刺し盛り付き!

住所: 宗像市上八 850
電話: 0940-62-9100 / 店休日: 不定休
提供時間: 11:00~14:00、17:00~22:00

10 四季、折々 美々庵

※夜は要予約



地元産の醤油を使った人気のたれ!
穴子茶漬けご膳

2名様より
3,080円

穴子と天然地魚の刺し盛り、自家製白子とうふ、穴子しゅうまい、小鉢、味噌汁が付いた豪華な茶漬けご膳をお楽しみください。

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~

11 宗像海人食堂 やっさん

※数量限定



鐘崎漁港直送! 鮮度抜群!
活あなご茶漬け

季節の小鉢1品、季節の漬物1品、味噌汁付
1,800円

穴子は捌いて炙った後、秘伝のタレに3日間漬込みました。肉厚に切って深漬けた穴子は、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: 11:30~15:00、17:30~21:00
※売り切れの場合はございますので早めのご来店をおすすめします。

14 漁師・割烹 安徳丸

※数量限定



山椒や山葵で味変も楽しめる!
あなご櫃まぶし

小鉢2品・漬物付
1,760円

穴子は、蒸して焼いて、甘辛いタレで煮込み、食べやすい大きさにしてご飯にのせました。特製出汁との相性も抜群な茶漬けです!

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: 11:30~13:30

15 和ごころ

※数量限定



ふわふわの煮穴子をご堪能下さい!
宗像穴子御膳

穴子(中) 2,850円 穴子(大) 3,300円

前菜盛合わせ・肉と魚料理の小鉢・香の物・デザート付
土鍋で炊いたご飯に煮穴子をのせました。炊き立てのご飯と穴子の茶漬けをご堪能下さい。

住所: 宗像市江口 534-3
電話: 0940-62-6962 / 店休日: 月曜日、不定休
提供時間: 11:00~14:00 ※ご予約の方を優先でご案内致します

16 和食レストラン 末広



穴子を存分にご堪能下さい!
穴子巡り膳

穴子天・穴子の柳川鍋・穴子のひつまぶし・茶碗蒸し付
4,400円

穴子の刺身に湯引き、天ぷら、柳川鍋と穴子料理がひと通り楽しめる穴子巡り膳。最後はひつまぶしに出汁をかけて茶漬けで!

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



参加店舗はこの旗が目印!

茶漬け祭り
むなかた地魚
MUNAKATA TONKUSA PROJECT