

筑前玄海

イカ王国

Kingdom of Squid
Chikuzen Genkai
Squid Fair

イカフェア

2025

9.13.SAT

▼
11.10.MON

フェアの
詳細はこちら



筑前玄海イカフェアで



多彩なイカグルメを 味わい尽くす！

筑前玄海エリア（古賀市、福津市、宗像市、岡垣町、芦屋町）は
新鮮なイカが水揚げされるまさに『イカ王国』！

このエリアの飲食店・宿泊施設など（42店舗）が参加し、
期間中は多彩なイカメニューが登場！

イカ王国だから味わえる多彩なイカグルメを堪能しよう！

漁師が
一本一本丁寧に
釣り上げます



STAMP RALLY

先着250名様に
500円分のお食事券をプレゼント！

**スタンプラリー
開催！**

フェア期間中、2市町以上の店舗でフェアオリジナル
メニューのお食事やお買い物をしてスタンプを集めると、
先着250名様に500円分の本イカフェアで利用できる
お食事券を各市町観光案内所でプレゼント！
店舗利用の際にお店の人から専用台紙に
スタンプを押してもらうだけ！



イカ王国 な理由

筑前玄海エリアが

玄界灘と響灘から成る筑前海に面した5つの市町で構成された福岡県の北東部に位置するエリア。季節ごとに、ケンサキイカ、ヤリイカ、アオリイカ、コウイカと年中さまざまなイカが獲れ、多彩なイカグルメが味わえる。そう、ここはイカ好きにはたまらない「イカ王国」なのです。

理由1

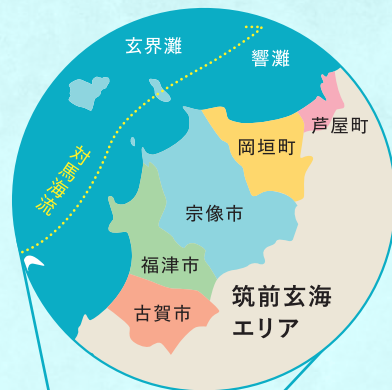
透明で活きの良いイカが多く獲れる筑前海！

実は、福岡県はイカの漁獲量が九州で長崎県に次いで第2位！そして、そんな福岡県の中で筑前玄海エリアは、イカの漁獲量がNo.1！！浅瀬の砂地が広がり、潮の流れがほどこい筑前海はイカにとって住み心地バツグンの楽園。この良質な漁場で生育したイカは甘みが強く活きも抜群！新鮮なイカが多く獲れる漁場が福岡県内にあるのだから、ぜひ現地で食べていただきたい。

理由2

きれいなまま釣り上げる

筑前海のイカの多くは漁師が一本一本、胴体が傷つきにくい漁法で丁寧に釣り上げたもの。だからその姿は、美しいだけでなく、食べてもコリコリ。筑前玄海エリアで見た目も味も最高の状態でイカを食べることができる秘密はそこにある。



福岡市と
北九州市から
1時間圏内



自慢のイカグルメを 堪能しよう！

筑前玄海エリア（古賀市、福津市、宗像市、岡垣町、芦屋町）での

イカの楽しみ方は、王道の活き造りだけではありません。

イカを知り尽くす料理人の技とアイデアから生まれた

バラエティに富んだメニューをぜひご賞味ください。



2025

9.13.SAT

11.10.MON

古賀市

KOGA

1

鬼王荘



イカ天御膳
2,200円

柔らかなイカの天ぷらのほか、自家栽培の野菜を使った一品などが付く。

古賀市薬王寺81
092-946-2517

福津市

FUKUTSU

2

いけす料理 磯太郎



イカ丼の天ぷらセット
2,500円

上品な甘味のイカ丼に、軽やかな食べ心地の天ぷら。職人の確かな腕前が光る。

福津市津屋崎7-9-23
0940-52-5051

活き造り
あり

3

創作旬彩 玄杏



ヤリイカのバエ★ージョ
2,500円

イカのコンフィと野菜を混ぜ込んだバエエリア風料理。イカのアヒージョ添え。

福津市勝浦1645-3
あんずの里運動公園内
0940-72-5595

4

華杏 弥太楼



イカづくし御膳
2,500円（個室利用+500円）

お造り、天ぷら、いかつら入りお吸い物まで、“和の洗練”を感じる丁寧な御膳。

福津市勝浦530-2
0940-62-3282

活き造り
あり

5

寿し 神力



イカを楽しむ味わい、
本気のイカ祭り 2,000円

イカ丼、握り、塩辛、イカ団子の吸い物、バター焼きまで、贅沢なイカづくし。

福津市宮司浜1-17-17
0940-52-5808

6

つやざき漁港食堂
空と海



贅沢イカ丼御膳
2,500円

しっとり甘いヤリイカに、イクラのプチプチ感が絶妙。天ぷら、いかしゅうまい付。

福津市津屋崎4-47-18 2F
0940-52-5001

活き造り
あり

7

THE PARK



ヤリイカ ペペタマパスタ
1,680円（セット）

イカの旨味、ニンニクの香り、トマトの酸味にポーチドエッグが絡む至福の一皿。

福津市宮司浜4-5-2
0940-72-5484

8

博多わび助 福岡店



漬けイカと山芋・ゲソ天の定食（特製とん汁付）
2,000円（前日までの要予約）

名物とん汁、天ぷら、惣菜3点盛付きの豪華定食。イカ刺×細切り山芋の食感が絶妙。

福津市福岡駅東1-2-15 第2ikビル1F
0940-42-2900

9

結び屋 晴



お結び3種（イトイン専用）
各550円（セット+900円〜）

板前暦43年の主人が握る、生イカ明太、生イカ卵黄、イカ天ゆかり風味のお結び。

福津市中央3-7-19 ティアラ3 1階
050-8888-2921

10 漁師・割烹 安徳丸



イカ御膳
4,400円

刺身、天ぷら、シュウマイ、煮付け、つまれ鍋など、多彩なイカ料理が並ぶ贅沢御膳。

福津市中央2-5-1
0940-42-2335

活き造り
あり

11 究極の生パスタと
炭火焼き ロゼッタ福津



福津産ヤリイカの和風パスタ
1,529円(生パスタ変更+165円)

イカの甘味、トマトの酸味、鯉節の香りが調和する、創意溢れるパスタ。

福津市日蔭野5-20-2
0940-35-9015

12 plattenne



烏賊 柿 柚子(ディナーコース「むにゅ ディネ」
の前菜として提供) 8,800円

イカの詰め物に柚子と柿の爽やかソースを添えた、ディナーコースの前菜。

福津市西福岡2-17-25
050-8883-8496

13 CHLOE & BREAD
(クロエとパン)



レモン香る 玄海イカの揚げたてタルタルサンド
680円(ボテ&ドリンクセット+540円)*テイクアウト
焼きたてパンにイカフライとたっぷりのタルタル&タマゴを挟んだ、大満足の逸品。

福津市花見が浜2-7-13
070-9090-4541

14 ぶどうの樹 福津海岸通り
マル・マーレ



海辺のランチ ビュッフェ
2,200円(65歳以上2,000円)

人気のビュッフェに「自家製イカ墨ソーセージ」「イカ墨パスタ」などが登場。

福津市西福岡4-10-10
0940-43-1414

15 ぶどうの樹 福津海岸通り
鮎屋台 海の彩



イカメンチ
480円(3,190円〜のコースに追加可能)

サクサク衣とイカすり身のモチツキと食感が絶妙。明太マヨが旨味を一層引き立てる。

福津市西福岡4-10-10
0940-43-6600

16 華カレー ジンジャー



イカ墨☆ブラックカレー
1,780円

イカ墨のコク、アンチョビや魚介出汁の旨味などが調和した、絶品欧風カレー。

福津市福岡駅東1-2-15 第2ikビル1F
0940-42-8528

17 福津いいざい
(お魚センターうみがめ)



ヤリイカの漬け丼(2食入)
1,404円(冷凍パック・お持ち帰り専用)

水揚げ後すぐに冷凍して旨味を凝縮させたヤリイカを、贅沢に漬け丼に。

福津市津屋崎4-47-18
(お魚センターうみがめ)
0940-52-1939

宗像市 MUNAKATA

18 旅館 正直亭



イカ刺 天ぷら御膳
2,500円

新鮮なイカ刺はそのままで丼ぶりでも。金山寺わさび和えはクセになる一品。

福津市津屋崎4-2-16
0940-52-1045

19 ナカマル醤油



イカ墨醤油、イカ墨つゆ、
イカ墨ぼん酢 各650円

イカ墨独特の濃厚で深い味わいが特徴。刺身、パスタ、焼きそばなどにマッチ。

宗像市神湊1118
0940-62-0003

20 道の駅むなかた



イカの活漬け 880円〜

活きイカを特製ダレに漬け、吐いた墨と柚子胡椒が合わさった一品。「ヤリイカのピザ」(1,280円※販売は10/1〜)も登場。

宗像市江口1172
0940-62-2715

21 シーマ
CIMA grill & cafe



イカ王国の“秘宝”
〜漆黒のパスタ〜 1,480円

ゴロツいたイカの身と、アクセントに唐辛子を加えた旨味いっぱいイカ墨ソースが魅力。

宗像市神湊44-4
080-8051-4910

22 美々庵



いか丼御膳
3,300円

特製ダレでいただくイカ、天然魚の刺身の盛り合わせのほか、人気の白子豆腐も付く。

宗像市牟田尻1687-1
0940-62-0502

23 和食レストラン 末広



イカ茶漬け〜イカ墨醤油を添えて〜
2,200円

イカの刺身と天ぷらをお茶漬けでいただきます、イカ墨醤油の味変も楽しめる。

宗像市牟田尻1860-31
0940-62-0023

活き造り
あり

24 inachevé
(HÔTEL GRÈGES)



ヤリイカの黒いブイヤベース茶漬け
1,980円 ※前日までに要予約。当日注文の場合は時間がかかります
ソテーしたヤリイカとサフランライス、イカ墨ブイヤベースで魚介の旨味を満喫!

宗像市神湊600
0940-38-7700

25 宗像海人食堂
やっさん



イカ丼
1,500円

鐘崎漁港産直の新鮮なイカをふんだんに使用。甘味のある特製タレをかけて楽しんで。

宗像市上八757-1
0940-72-5272

26 宗像王丸・天然温泉 やまつばさ
レストランみあれ



①トリュフ香る鐘崎産イカスミパスタ
②鐘崎産ヤリイカー本造り
①900円②2,500円〜

パスタはトリュフを加えて豊かな香りを表現。鐘崎直送のイカの「一本造り」も必食!

宗像市王丸474
0940-37-4126

27 和ごころ



いか茶漬け御膳(予約優先)
2,750円

炊き立ての土鍋ご飯の上にイカを乗せてお茶漬けに。手の込んだ小鉢も堪能して。

宗像市江口534-3
0940-62-6962

28 MUNAKATA
OSHIMA RESORT



イカ墨マーボー
1,600円

イカスの旨味を効かせた“変化球麻婆”。夏野菜と和牛ミンチ、イカゲソと具材たっぷり!

宗像市大島2325-1
0940-72-1000

29 クレアティヴ
Creativo



漆黒の誘惑、イカスミパスタ
(ディナーのみ)1,500円

トマトベースのソースとイカ墨で濃厚な味わいに。ソースとよく絡む細麺との相性も抜群。

宗像市田熊1-2-7
070-7615-2472

30 いけす料理 史



イカ刺身
1,300円

鮮度の高い玄海灘産のイカは、酒のアテにもぴったりな刺身でどうぞ。

宗像市田熊4-2-12
0940-37-2222

31 魚屋別館



イカ三味茶漬け
2,750円

ひつまぶし風に3度楽しむイカ茶漬け。胡麻ダレ、明太とろろ、緑茶で味変する贅沢を。

宗像市神湊643
0940-62-3355

32 魚料理の店 だるま



イカと山芋の丼ぶり定食
3,850円

たっぷりのとろろと、温泉卵を絡めていただくイカ丼。天ぷら盛合せも豪華。

宗像市上八850
0940-62-9100

33 活魚村 海彦



いかづくし
2,750円

イカの刺身・寿司・天ぷらなどが付く、コスパ抜群のセットメニュー。

宗像市牟田尻1866
0940-62-2280

活き造り
あり

岡垣町

OKAGAKI

34 玄海旅館



涼風イカ茶漬け 2,640円

オリーブ油&山葵で和えたヤリイカを、大葉や梅などと食す、清涼感溢れる丼&茶漬け。

宗像市神湊485-7
0940-62-0001

活き造り
あり

35 御宿 はなわらび



玄海イカ月見丼 2,750円

たっぷりのったイカの刺身と、甘めの特製ダレや生卵が相性抜群！

宗像市江口518-1
0940-62-0107

活き造り
あり

36 海辺の料理小宿 はつしろ



いか月見丼 2,200円

イクラ、明太子、鶏卵の3種の卵とヤリイカが絡み合う、贅沢な旨味の競演。

岡垣町原670-14
093-283-0001

活き造り
あり

37 マル五はつ天ブース (観光ステーション北斗七星内)



はつ天(いか下足、ミックス、明太いか) 各380円～

イカやエソを練って揚げた一品。ふわふわ食感とマイルドな旨味がやみつきに。

岡垣町原670-34(観光ステーション北斗七星内)
070-9275-7751

芦屋町

ASHIYA

38 和風食事処 おおしき



イカ御膳 3,300円

ヤリイカの刺身と天ぷらを主菜に、小鉢2品、茶碗蒸し付きの贅沢御膳。

岡垣町内浦5-1
093-283-4123

活き造り
あり

39 鮨屋台 岡垣総本店



食べ比べ3貫セット 2,200円

旬のイカの握りにレモン、マスコ、ウニを添えて食べ比べる贅沢な3種のセット。

遠賀郡岡垣町原670-18
093-282-1722

活き造り
あり

40 トラットリア ジラソーレ「ひまわり」



イカのペスカトーレ 単品2,300円

※コース(2,200円～)に組み込む場合+800円
イカ、魚介、トマトの旨味が重なり、満足感は十分。細麺が舌に心地よい。

岡垣町内浦136-1
093-647-6775

41 海香亭



イカ尽くし手巻き御膳 2,800円

切り方や調理法を変えた8通りのイカを、手巻き寿司スタイルで。

芦屋町山鹿1588
093-223-1081

活き造り
あり

42 とと市場



ヤリイカと海鮮漬け丼セット 2,500円

魚市場ならではの新鮮度。存在感あるイカ丼はオクラ入りのとろろと共に。

芦屋町大字山鹿808-7
093-223-0535

活き造り
あり

イカの活き造りがある お店です

事前に店舗へご確認の上
ご来店ください

※フェア期間中であってもイカの仕入れ状況によりフェアメニューが提供できない場合があります。事前に店舗へご確認の上ご来店ください。

※パンフレットに掲載している情報は2025年8月時点の有効な情報です。情報は変更になる場合があります。掲載情報や詳細については各店舗・施設へお問い合わせください。

※パンフレットに掲載している料金は、消費税8%または、10%を含む総額表記となっています。店舗によって金額の変動もございしますのでご了承ください。

どの店舗も料理人が
腕によりをかけた
逸品ばかり。
ぜひお試しあれ！



KOGA

古賀市

緑豊かな山々に囲まれた
温泉で癒しのひとときを



四季折々の自然が豊かな山里に、ひっそりとたたずむ「薬王寺の湯」。のんびりとお湯につかって、日頃の疲れを癒しませんか？また、工業団地の直売所でお得に購入できる特売イベントも。年に一度開催される『古賀モノづくり博 食の祭典』は毎年大賑わいです。



古賀市観光協会
092-940-2300

▼古賀市観光協会HP



イカと一緒に
いかが？

筑前玄海 エリアの 観光スポット

CHIKUZEN GENKAI AREA

魅力と個性が豊かな
「筑前玄海エリア」。イ
カグルメ以外にも観光
スポットが充実してい
ます。

FUKUTSU

福津市

自然が織りなす、
2つの超貴重な最強スポット！



歴史ある宮地嶽神社の参道と海をつなぐ「光の道」。年に2回(2月と10月)のみあらわれる自然現象は息を飲むほど美しい情景です。そして、人気カフェが立ち並ぶ海沿いで出会える「かがみの海」は砂浜や潮だまりが空を映し出すドラマチックなスポット。条件がそろった時がシャッターチャンスです。



ひかりのみちDMO福津
0940-62-5790

▼福津ウェブ HP



MUNAKATA

宗像市

食と神のまち「むなかた」。
楽しい島アクティビティも



「宗像大社」は日本神話に登場する最古の神社のひとつで、天照大御神の三柱のお子様の三女神が祀られています。2017年に世界文化遺産登録も。「大島」の北側の展望所には、海が見渡せる美しい光景が広がります。サイクリング、釣り堀、バギー、乗馬体験とアクティビティも豊富！ぜひ訪れてみて。



観光ステーション
むなたびラボ
0940-62-3811
▼むなかた観光ガイドHP



OKAGAKI

岡垣町

海辺の絶景サイクリング。
波の音を一人占め



岡垣町波津から宗像市まで約12km、芦屋町まで7.5kmの自転車専用道が続き、心地よい潮風を感じながら三里松原に沿ってゆったりと走ることができます。また、豊かな自然が生み出す地下水によって造られる、日本酒・クラフトビール・ワインの酒蔵巡りもはずせません。



岡垣町観光協会
093-281-5050

▼岡垣町観光協会HP



ASHIYA

芦屋町

大人から子供まで楽しめる
スポットが盛りだくさん



「芦屋釜の里」は、江戸時代初期に途絶えた芦屋釜を復興する施設。長屋門をくぐると、美しい日本庭園が広がり、工房や資料館、大小の茶室、抹茶が楽しめる立礼席もあります。また、世界トップの砂像の祭典「あしや砂像展」では、幻想的で美しい砂の彫刻が訪れる人を魅了します。



芦屋町観光協会
093-221-1001

▼芦屋町観光協会HP

