

鯛茶漬

今だけ！ここだけ！

期間限定

2026

4/10 金
~ 5/15 金

宗像で水揚げされた鯛を使用！



茶漬を食べに宗像に来んね！

今回の主役は「鯛」!!

鯛は春先になると、産卵のために陸に近づいてくるんですが、この時期の真鯛は桜鯛と呼んだりします。産卵を終える梅雨前頃までは栄養がたっぷり蓄えているばかりか、越冬して身もしまっているのに特に美味しいと言われています。そんな旬の鯛を使って、宗像の郷土料理である茶漬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「鯛茶漬」をぜひ食べに来てください！

次回は7月5日から
あなご茶漬を開催！



16 鐘の岬活魚センター



宗像漁協さんの手造り鯛茶漬 950円~

漁師から直接仕入れた天然の鯛を使い、全ての工程を手作業で作っています。醤油も地元産のものを使った宗像尽くし！お好みでゴマや薬味と一緒にどうぞ。

住所：宗像市鐘崎 778-6
電話：0940-62-1570 / 店休日：水曜日
営業時間：8:00~16:00 ※道の駅むなかたでも購入できます

15 道の駅むなかた



鐘崎産天然真鯛の茶漬 880円~

天然の真鯛を使用！新鮮なうちに捌いた鯛の炙りと湯引きをタレに漬け込みました。2種類入った食べ比べもご用意していますので、お楽しみください！

住所：宗像市江口 1172
電話：0940-62-2715
営業時間：9:00~17:00
4月5月の店休日
4/20 5/25

4/28 火

イベント情報！

ちんこくじひわたりさいとうおおごまく
鎮国寺火渡り柴灯大護摩供



9:30-

秘仏身代り不動明王御開帳

国の重要文化財に指定されている、秘仏・身代り不動明王立像の年一度の御開帳です。法要の後、すぐ近くで像を拝することができます。



11:00-

火渡り柴灯大護摩供

柴灯護摩供とは、外で修される護摩供のことです。火が収まった炭の上を裸足で歩いて渡る「火渡り」は、どなたでも参加することができます。

問 TEL.0940-62-0111
場所 鎮国寺 (住所) 宗像市吉田 966
駐車場 有り ※満車の場合、宗像大社の駐車場をご利用ください
宗像大社とJR東郷駅からはシャトルバスも運行

お土産に

鯛茶漬を
買う



At! Munakata トピックス

宗像のイベント・観光情報

茶漬け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。ぜひ茶漬け祭りと併せてお立ち寄りください。

まだまだ楽しめる！

いちご狩り情報

いちご狩り体験チケット販売中

40分・60分 食べ放題！

玄海いちご狩り農園
宗像市田野 54-1



40分 食べ放題！

宗像いちごファーム
宗像市池浦 346 番



観光ステーションむなたびラボ

休館日 毎月第4月曜日、(祝日の場合は翌日) お盆、年末年始
開館時間 9:00-17:00



詳細はこちら

レンタサイクル

春の宗像を自転車で旅しませんか？

レンタサイクルできます

貸出場所 観光ステーションむなたびラボ 宗像市江口 1177-1 (道の駅むなかた南館)

料金 3時間 1,000円 1日 1,500円

貸出時間 9時~16時 (貸出最終受付15時)

問 TEL.0940-62-3811

鐘の岬活魚センター

まで遊びにおいでよ！



職人たちが注文後にいけす内の活魚をその場で捌きます。その様子をガラス越しに見学することもできます。旬の魚と職人技を見にぜひ来ててください。刺身、しゅうまい、ダン等加工品も販売しています。

住所 宗像市鐘崎 778-6 問 TEL.0940-62-1570

Follow Me!



公式Instagram お得な情報が手に入ります！面白い小ネタもあり！

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。

今だけ!ここだけ!

鯛茶漬

参加店舗

期間限定

2026.4.10(金)~5.15(金)

※天候により鯛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!!



① いけす料理 史



鯛の美味しさをシンプルに!
鯛茶漬

茶碗蒸し・漬物付 **1,600円**

まずは鯛の刺身、次に鯛の天ぶらをご飯にのせて2度お楽しみいただける茶漬です。のりや大葉の薬味をのせてさらっとどうぞ。

緑茶 / ゴマ醤油 ※1日限定10食

宗像市田熊 4-2-12 ☎0940-37-2222
水曜日・火曜日(不定休) 提供時間 17:00~20:00
※金・土・日・祝はランチタイム(11:30~13:00)も提供

② 魚屋別館



炙りたての鯛も味わえる!
鯛茶漬

小鉢・茶碗蒸し・漬物付 **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通りの切り方で、炙りたての部位も味わえます!

緑茶 / 自家製甘辛醤油だれ ※数量限定

宗像市神湊 643 ☎0940-62-3355
不定休 提供時間 11:30~14:00

③ 海辺の料理小宿 はつしろ



熱々のお出汁をかけてどうぞ!
鯛茶漬ご膳

鯛と野菜の天ぶら・小鉢・いか焼売・漬物付 **3,300円**

鯛は刺身としてご堪能後、ごはんのせてお茶漬に。さらに天ぶらをのせると天ぶら茶漬としてもお楽しみいただけます。

鯉だし / 辛めのゴマだれ ※要予約

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

④ 御宿 はなわらび



ナッツでコクを出した自家製だれ!
鯛茶漬

焼売・茶碗蒸し・小鉢・漬物・味噌汁・手作り杏仁豆腐付 **2,530円**

鯛の刺身を自慢のゴマだれと合わせました。まずはごはんのせて井として、最後にお出汁をかけて茶漬としてご堪能下さい。

濃い緑茶 / 特製ゴマだれ

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

⑤ 活魚村 海彦



地元産の醤油を使ったゴマだれ!
宗像鯛茶漬

漬物・吸物付 **1,980円**

その日にしめた新鮮な鯛を使用。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!

鯉だし / ゴマだれ

宗像市牟田尻 1866 ☎0940-62-2280
水曜日 提供時間 11:00~20:00

⑥ 割烹旅館 たかよし



ごまたっぷりの贅沢濃厚ゴマだれ!
鯛茶定食

単品1,600円 定食2,100円

「定食」は本日のあら炊き・小鉢・味噌汁・漬物・デザート付。自家製ゴマだれで鯛茶漬を楽しんだあとは、あら炊き茶漬にするのもおすすめ!

緑茶 / ゴマだれ ※漁で臨時休業する場合も有

宗像市神湊 454-3 ☎0940-62-1221
水曜日(祝日は営業) 提供時間 11:00~14:00

⑦ グローバルアーナ 和洋創作バイキング GAクラブ



宗像の食材にこだわりました!
炙り鯛茶漬

バイキング料金(大人) ※茶漬別途300円
ランチ3,080円~/ディナー3,300円~

炙った鯛と大島のアカモクをご飯にのせました。バイキングを楽しんだ後のみに、さらっと楽しめる体に優しい茶漬になっております! ※数量限定

鯉だし緑茶 / 醤油こうじ ※お店で開催されるフェアの内容で料金が変わります

宗像市吉留 46-1 ☎0940-33-9234 不定休
提供時間 ⑧11:00~15:00 ⑨17:00~21:00
※茶漬はバイキングとは別途単品販売となります

⑧ 玄海旅館



卵黄の醤油漬けと一緒に!
春らんまん

鯛の旬味噌焼き・漬物付 **1,650円**

黄身醤油だれと濃厚な鯛の出汁で茶漬をご堪能後は、旬の筍と合せた鯛の味噌焼きをほぐし入れ、口の中に広がる春をお楽しみください。

鯛だし / 黄身醤油

宗像市神湊 485-7 ☎0940-62-0001
不定休 提供時間 11:00~14:00

⑨ 魚料理の店 達



鯛しゃぶも鯛茶漬も!
鯛しゃぶ茶漬定食

天ぶら・茶碗蒸し付 **3,850円**(単品2,750円)
天ぶら・茶碗蒸し無し

鯛しゃぶを美味しく味わった後は、ゴマだれに絡めた鯛刺身をのせて鯛しゃぶの出汁を注ぎ、旨味たっぷりの鯛しゃぶ茶漬をご堪能下さい。

鯛しゃぶの出汁 / ゴマだれ

宗像市上八 850 ☎0940-62-9100
木曜日 提供時間 11:00~14:00, 17:00~19:30

⑩ 四季、折々 美々庵



道の駅で爆売れ!オリジナルたれ!
玄海鯛茶漬ご膳

2名様より **2,640円**

鯛と天然地魚の刺し盛り、湯葉の包み揚げ、小鉢、茶碗蒸しの付いた人気の鯛茶漬ご膳をお楽しみ下さい。

だし割ほうじ茶 / 3種類のゴマの特製醤油だれ

宗像市牟田尻 1687-1 ☎0940-62-0502
不定休 提供時間 11:30~ ※夜は要予約

⑪ 宗像海人食堂 やっさん



鐘崎漁港直送!鮮度抜群!
数量限定!鯛茶漬

季節の小鉢1品、季節の漬物1品、味噌汁付 **1,800円**

鯛は、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た鯛は、その食感もお楽しみいただけます!

抹茶鯉だし / 甘めのゴマだれ ※数量限定

宗像市上八 757-1 ※売り切れの場合もございますので、早めのご来店をおすすめします。
☎0940-72-5272 火曜日・第1第3水曜日
提供時間 11:30~14:30, 17:30~20:30

⑫ メルキュール福岡宗像 リゾート&スパ



芳ばしいゴマだれがアクセント!
中華風 鯛茶漬

ビュッフェ料金(大人) 朝食:3,200円

新鮮な鯛の刺身&中華スープのマリアージュで仕上げる中華風鯛茶漬!たっぷりの刺身をトッピングできるのもビュッフェならでは!

鶏だし / ゴマだれ

宗像市田野 1303 ☎0940-62-4111 不定休
提供時間 ⑧7:00~9:30

⑬ 宗像王丸天然温泉 やまつばき レストランみあれ



鐘崎産天然鯛の
桜茶漬御膳

単品1,700円 御膳2,500円

「御膳」は、鯛の天ぶら・茶碗蒸し・小鉢・サラダ・漬物付。天然鯛は、新鮮なうちに昆布締めし、旨味を凝縮させました。丁寧に作った鯛出汁をかけてどうぞ。

鯛だし 写真は単品

宗像市王丸 474 第3水曜日
☎0940-37-4126 提供時間 11:00~21:30

⑭ 和食レストラン 末広



引き継がれてきた自慢のたれで!
鯛茶漬

茶碗蒸し・小鉢・漬物付 **2,200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き、当店自慢の鯛茶漬をぜひご堪能ください。

鯉だし / 甘めの醤油だれ

宗像市牟田尻 1860-31 ☎0940-62-0023
木曜日 提供時間 11:00~20:00



ま茶鯛 鯛茶漬(たぶけい)