

道の駅むなかたに
NEW OPEN!



9/1
日

花き園芸と工芸雑貨のお店
higoro (ひごろ) がオープン!



ゆとりあるライフスタイルの提案をテーマにした、「花き園芸と工芸雑貨のお店 higoro (ひごろ)」が、道の駅むなかた内にオープンしました。日頃使いのリーズナブルなものから、オーダー注文ができる一点ものまで、ご予算や目的に応じて幅広く取り揃えております。ぜひお立ち寄り下さい!

1F「催事」コーナー
週替わりで催事を開催!

1F「宗像8人の匠」コーナー
宗像の匠が作り上げた、知る人ぞ知る隠れた逸品を展示販売しております。(オーダー注文も承ります)

2F「ワークショップ」コーナー
観葉植物の寄せ植え、手ごねハーブ石鹸作り、苔玉作りなど週替わりでワークショップを開催!



問 TEL.0940-72-1204
場所 宗像市江口 1172
営業時間 9:00-17:00

※詳細は「道の駅むなかた」のHPで

9/15
日

観光ステーション **むなたびラボ がオープン!**



宗像の観光情報コーナーが新たに「観光ステーション」となって道の駅むなかた南館1階にOPEN!

問 TEL.0940-62-3811 場所 宗像市江口 1177-1 営業時間 9:00-17:00

宗像の観光情報、イベント情報、交通や宿泊施設の情報をご案内いたします。観光パンフレットも充実。おすすめの観光スポットやお食事処をご案内。あなたの旅をスムーズにするための情報やサービスが満載です。新たにレンタサイクルの貸出もスタート!ここから宗像の観光地へ出発しましょう。

9/1
日

むなかたスムージースタンド
FRATTO (ふらっと) がオープン!



道の駅むなかたにある「孝行や」がスムージースタンドとしてリニューアルオープンします。地元産のお野菜や果物、バナナなどを使ったスムージーを提供します。ピタミ補給にふらっとお立ち寄り下さい!

8/18
日

おふくろ食堂「はまゆう」
内装をリニューアルしてオープン!
窓際のカウンター席もできました!

イベント情報!

10/5
土

10/6
日



第4回道の駅むなかた
キャンピングカーショー
& アウトドアイベント

日時: 10/5(土) 9:30-17:00
10/6(日) 9:30-16:00

災害時にも心強い最新キャンピングカーが勢ぞろい! キャンプギア(道具)や移動動物園、ステージイベントを満喫しませんか。



問 TEL.092-577-9719 (イベント実行委員会)
記事については宗像市産業政策課 (TEL.0940-36-0037)
場所 道の駅むなかた
料金 入場無料、駐車場無料

10/1
火

宗像みあれ芸術祭



期間: 10/1(火) ~ 10/20(日)

宗像の歴史・自然とともに、大人も子どもも楽しめるアート作品が出現。期間中、市内がアートに染まります。



2023年の様子

問 TEL.0940-36-1540 (宗像市文化スポーツ課)
場所 宗像大社辺津宮境内(神宝館、参道、祈願殿前等) 宗像ユリックス他

11/1
金

第54回西日本菊花大会

期間: 11/1(金) ~ 11/22(金)
9:00-17:00

西日本では最大級といわれる菊花展で、九州、山口の菊愛好家が丹精こめて育てたさまざまな菊が、境内に展示されます。大輪、懸崖(けんがい)、盆栽など約1,500点が展示され菊苗、菊鉢の販売もあります。



問 TEL.0940-62-1311 (宗像大社)
会場 宗像大社 〒811-3505 宗像市田島 2331

10/14
月祝

「マイナビツール・ド・九州2024」

▶スタート: 岡垣サンリーアイ ▶ゴール: 宗像大社

国際自転車競技連合公認のサイクルロードレースが宗像市・岡垣町をコースに開催されます。観覧スポットの道の駅むなかたでは、ライブ中継を楽しめるモニターを設置し、食と酒のグルメイベント「むなかたバル」を開催!市内の酒造メーカーや飲食店が道の駅むなかたに集合します。また、道の駅むなかたの前のコースをプロ選手が猛スピードで駆け抜ける迫力あるレースを間近で観覧できます。



問 TEL.0940-36-9039 (宗像市産業政策課) ※当日は無料シャトルバスを運行します(詳細はHP)

9/14
土

イカフェアも同時開催中!

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!

いか茶漬け

期間
限定

2024
10/5(土) ~
11/10(日)

宗像で水揚げされたイカを使用!



次回は1月15日から
寒ぶり茶漬けを開催!

茶漬けを食べに宗像に来んね!

今回の主役は「イカ」!!

「いか茶漬け」をぜひ食べに来てください!

「いか茶漬け」を
オリジナルの
料理人が腕さふるう
味付けも食べ方もさまざま!
お店によって、調理法も
「いか茶漬け」を
お楽しみいただける
イベントを開催します。
宗像の郷土料理
「茶漬け」で
身が厚く、濃厚な甘みの特徴。
デリケートな生き物のイカを
熟練の漁師さん達が、
丁寧に水揚げしているのも
美味しさの秘訣なんです。
そんな旬のイカを使って
宗像の郷土料理
「茶漬け」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!
料理人が腕さふるう
オリジナルの
「いか茶漬け」を
ぜひ食べに来てください!



今だけ!ここだけ! いか茶漬け

参加店舗

各店舗の紹介
はこちら→



期間
限定

2024.10.5(土)~11.10(日)

※天候によりイカ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。

① いけす料理 史

※1日限定10食



シンプルに仕上げました!
いか茶漬け

小鉢・茶碗蒸し・漬物付 2,000円

イカ刺はごはんのにせて、たれと出汁をかけてお召上がりください。さらに明太子・のり・大葉で味変もお楽しみいただけます!

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 魚匠玄海(玄海旅館)



新鮮なイカに大葉の香りをのせて。
さらりといか茶漬け

いかと野菜の天ぷら
茶碗蒸し・味噌汁・漬物付 1,980円

細切りしたイカと自家製の大葉ソースを和えてごはんのにせました。口に運ぶと大葉の香りでさらりとすすむ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

③ 魚屋別館



引き継がれてきた秘伝のたれで!
いか三味茶漬け

いかと野菜の天ぷら・茶碗蒸し・
明太とろろ・味噌汁付 2,750円

イカの刺身と秘伝のたれに絡めたイカをごはんのにせた豪華な「いか井仕立て」のいか三味茶漬け! 明太とろろで味変もどうぞ。

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 海辺の料理小宿 はつしる

※土日祝日のみ要予約



お好みの食べ方で楽しみ方無限大!
いか明太茶漬けご膳

いかと野菜の天ぷら、小鉢、
いか焼売、茶碗蒸し付 3,300円

イカの刺身は2種類の切り方でご提供! 食感の違いを楽しんだ後はごはんのにせて、いか刺身やいか明太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

⑤ 御宿 はなわらび



ナツでコクを出した自家製だれ!
鐘崎いか茶漬け

小鉢・味噌汁・香の物付 2,750円

鐘崎で獲れたヤリイカだけを使用しました。自家製ゴマだれをかけて井でご堪能後は、緑茶をかけて茶漬けでお楽しみ下さい。

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

⑥ 活魚村 海彦



地元産の醤油を使ったゴマだれ!
宗像いか茶漬け

漬物・吸物付 1,650円

その日にしめた新鮮なイカを使用。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

⑦ グローバルアーナ 和洋創作バイキング GAクラブ



麺でイカの旨味を引き出しました!
いかの麺漬け茶漬け

バイキング付料金
ランチ・ディナー(大人) 2,090円~

新鮮なイカを麺に漬け込み、旨味をさらに引き出しました。ほんのり甘い麺の香りも加わった優しい味の茶漬けに仕上げました。

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: (昼) 11:00~15:00 (夜) 17:00~21:00

⑧ 玄海横丁 (玄海旅館姉妹店)



イカ×大葉×酢飯でさらりと!
いか大葉茶漬け

1,500円

酢飯の上に大葉ソースで味付けしたイカをのせました。人気の出汁をかけて、さらりとすすむさわやかな茶漬けに仕上げました。

住所: 宗像市神湊 485-62
電話: 0940-62-0918 / 営業日: 土日祝日
提供時間: 11:00~14:00

⑨ 四季、折々 美々庵



地元産の醤油を使った人気のたれ!
玄海いか茶漬けご膳

2名様より 3,080円

いかと天然地魚の刺し盛り、手造りいかしゅうまい、生卵黄(井用)、小鉢、茶碗蒸し、味噌汁付きの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~

⑩ 宗像海人食堂 やっさん



鐘崎漁港直送! 鮮度抜群!
活いか茶漬け

季節の小鉢2品、
自家製漬物、味噌汁付 1,800円

イカは捌いて炙った後、秘伝のタレに3日間漬込みました。肉厚に切って深漬けしたいイカは、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、
電話: 0940-72-5272 第3水曜日
提供時間: 11:30~15:00、17:30~21:00
※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。

⑪ 宗像王丸天然温泉 やまづき レストランみあれ



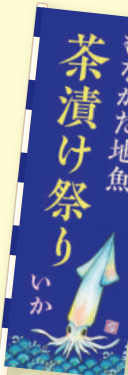
クセのない濃厚なイカ茶漬け!
イカスミ天茶漬け御膳

単品 1,450円 御膳 2,350円

「御膳」は、イカの刺身・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・漬物付
新鮮なイカの肝、墨、下足にハーブとトマト
を加えたペーストをお茶漬けに!

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

参加店舗は
この旗が目印!



⑫ 漁師・割烹 安徳丸

※数量限定



安徳丸の釣りイカを使用!
いか茶漬け

漬物付 1,100円

安徳丸の釣りイカを明太子、刺身、とびこの3種盛りでご用意! 新鮮な卵と合わせて4種類の食べ方でお楽しみ下さい!

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

⑬ 和ごころ



土鍋で炊いたごはんと一緒に!
いか茶漬け御膳

前菜盛合せ・肉と魚料理の小鉢・
刺身・香の物・デザート付 2,780円

イカは旬の野菜や昆布と一緒に醤油だれで味付けしました。土鍋で炊いた炊き立てのごはんのにせて井や茶漬けでご堪能下さい。

住所: 宗像市江口 534-3
電話: 0940-62-6962 / 店休日: 月曜日、
提供時間: 11:00~14:00 不定休

⑭ 和食レストラン 末広



宗像産イカ墨醤油で召し上がれ!
イカ茶漬け~イカ墨醤油を添えて~

茶碗蒸し・漬物付 2,200円

イカの刺身とイカの天ぷらをごはんのにせました。宗像産オリジナルイカ墨醤油をかけて、井や茶漬けでご堪能下さい!

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

⑮ 道の駅むなかた



鐘崎産天然 ヤリイカスルメイカ(冷凍)
イカ真丈の茶漬け 880円~

旬のイカとすり身を混ぜ合わせ真丈にし、人気のタレに漬け込みました。ごはんのにせてお茶を掛け、崩しながらお召し上がり下さい!

住所: 宗像市江口 1172
電話: 0940-62-2715
営業時間: 9:00~17:00
10月11月の店休日
10/28 11/25

⑯ 鐘の岬活魚センター



宗像漁協さんの
手造りいか茶漬け 950円

漁師から直接仕入れた天然のイカを使い、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! お好みに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



ま茶い
つ漬か
ぶけ