

理由3

“生き造り”だけじゃない! イカ王国のイカグルメ

筑前玄海エリアでのイカの楽しみ方は、王道の生き造りだけじゃない！イカを知り尽くす料理人の技とアイデアから生まれた筑前玄海エリアのイカグルメが勢ぞろい。昨年誕生した「筑前玄海イカ三昧丼」はもちろんのこと、今年は地元業者が意見を出し合い、続々と新たなご当地グルメが誕生！「イカ墨まん」や「イカメンチ」といったバラエティに富んだメニューを是非ご賞味ください。



三度美味しい「筑前玄海イカ三昧丼」

新たな ご当地グルメが 誕生！



イカメンチ

イカの切り身をすり身をぎっしり詰め込み、イカの旨味を閉じ込めたイカメンチ。そのまま食べてもよし、お好みで、明太マヨソースをかけて召し上げが。

「鱧屋台 海の彩(中面マップ①)」と、「鱧屋台(中面マップ②)」数量限定で提供。「道の駅むなかた(中面マップ③)」では、お持ち帰りとして販売。

イカ墨まん

中のあんにはイカがたっぷり入っており、皮にはイカ墨を練り込んだ真っ黒な絶品まんです！中の具や味は、お店によって個性があり、食べ比べてみて◎

「漁師・割烹 安徳丸(中面マップ④)」 「御宿はなわらび(中面マップ⑤)」で数量限定で提供。



<イカ墨醤油>

イカスミ入りで濃厚な味わいのかけ醤油。刺身、天ぷら、お寿司などによく合います。

「ナカマル醤油(中面マップ⑥)」と「道の駅むなかた(中面マップ⑦)」で販売。「和食レストラン 末広(中面マップ⑧)」ではイカ墨醤油を使ったメニューが登場。



<イカの活き漬け>

活きたイカをそのまま特製の活け液に漬けた一品。漬け込む時間にもこだわり、お酒がすすみます。

「道の駅むなかた(中面マップ⑨)」で販売。



<イカ墨ちりぶり>

エビチリならぬ、イカチリ。辛さ控えめのチリソースにイカ墨の旨味を加わり、味わいが引き立ち、一度食べると病みつきに。

「道の駅むなかた(中面マップ⑩)」で販売。



<イカ墨塩>

イカ墨に帆立や貝などの出汁を加え、旨みが一層引き立つ塩に仕上がりました。天ぷらや刺身の付け塩としても◎。

「御宿はなわらび(中面マップ⑪)」ではイカ墨塩を使ったメニューが登場。



<ヤリイカの和風ソッポ>

玄界灘の新鮮なヤリイカの風味とトマトのうまみがぎゅっと詰まった深い味わいの白リソッポ。

「創作旬彩 玄香(中面マップ⑫)」で提供。

古賀市

古賀市観光協会HP▶
古賀市観光協会 ☎092-940-2300

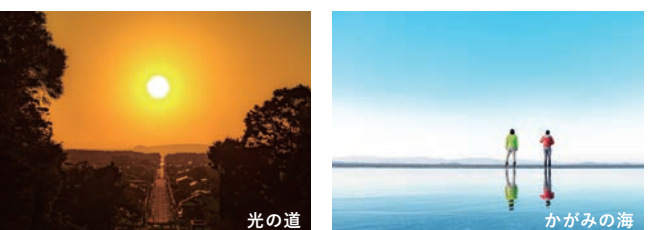


緑豊かな山々に囲まれた温泉で癒しのひとときを

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、日頃の疲れを癒やしませんか？また、工業団地の直売所で食品が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。

福津市

FUKUTSU WAVE HP▶
ひかりのみちDMO福津 ☎0940-62-5790



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合える「かがみの海」は砂浜や潮だまり、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。

宗像市

むなかた観光ガイドHP▶
宗像観光情報コーナー ☎0940-62-3811



食と神のまち「むなかた」。楽しい島アクティビティも

「宗像神社」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。

芦屋町

芦屋町観光協会HP▶
芦屋町観光協会 ☎093-221-1001



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、世界トップの砂像彫刻家の傑作が並ぶ砂像の祭典「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。

岡垣町

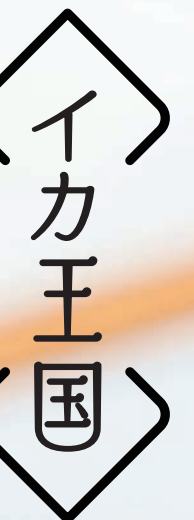
岡垣町観光協会HP▶
岡垣町観光協会 ☎093-281-5050



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く、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。

2024.9.14 - 11.10



Kingdom of Squid
Chikuzen Genkai
Squid Fair

イカフェア



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、潮の流れがほどよ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、是非現地で食べて頂きたい。

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。



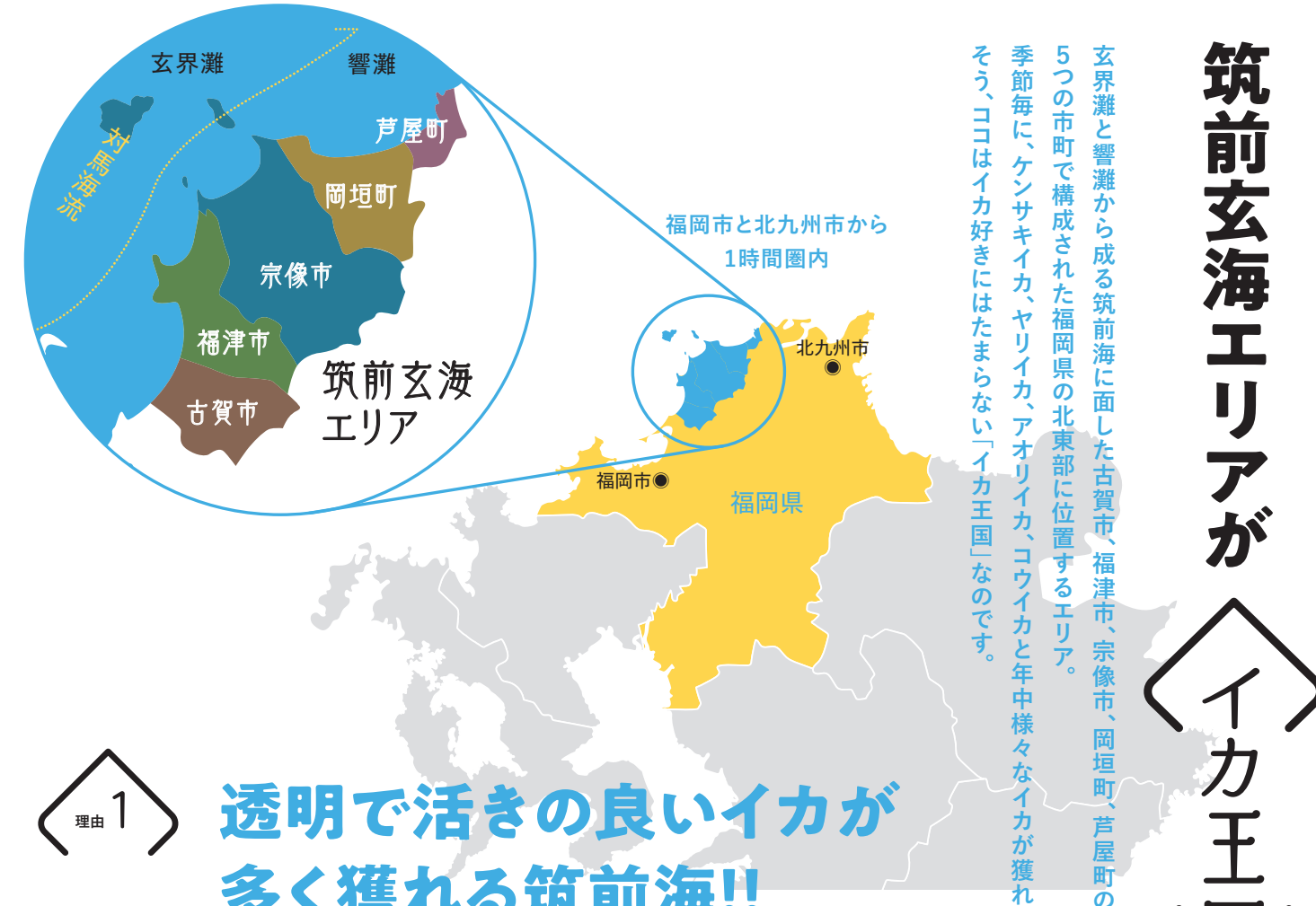
筑前玄海エリアが



な理由



イカ王国について
もっと知りたい方はこちら



玄界灘と響灘から成る筑前海に面した古賀市、福津市、宗像市、岡垣町、芦屋町の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。季節毎に、ケンサキイカ、ヤリイカ、アオリイカ、コウイカと年中様々なイカが獲れ、多彩なイカグルメが味わえる。そう、ココはイカ好きにはたまらない「イカ王国」なのです。