

2025
2/22
土

2025
2/23
日

唐津街道 赤間宿まつり・勝屋酒造酒蔵開き

唐津街道 赤間宿まつり：10:00～15:00 / 勝屋酒造酒蔵開き：10:00～16:00



江戸時代に唐津街道の宿場町として栄え、造り酒屋などの商家が今も残る赤間宿通り。この通りが歩行者天国になり、出店等にぎわいます。22日には時代行列、23日にはオープニングパレードも予定しています。同日開催の勝屋酒造酒蔵開きでは、新酒・甘酒のふるまい、新酒の有料試飲、限定酒・酒粕・酒まんじゅうの販売があり人気のイベントです。ぜひお越しください。

唐津街道 赤間宿まつり

TEL.0940-39-7051 場所 唐津街道赤間宿通り
主催：赤間地区コミュニティ運営協議会（赤間地区まつり実行委員会）

勝屋酒造酒蔵開き

TEL.0940-32-3010 場所 宗像市赤間 4-1-10
主催：勝屋酒造合名会社

2/2 宗像大社辺津宮節分祭

節分祭=11:00、豆打式=11:30頃

災難消除、延命招福を祈念し、節分祭が斎行されます。祭典後は宗像大社辺津宮の特設舞台から豆打式が行われ、福豆や宗像の海や山の幸などを含む賞品がまかれます。

TEL.0940-62-1311 場所 宗像市田島 2331

3/8 第21回地島椿まつり

10:00-15:00

ステージイベントに加え、名物の椿油ごはんや特産品のわかめなどが販売されます。

TEL.0940-72-2211 元氣な地島づくり協議会事務局
（大島行政センター内 元氣な島づくり課）
場所 宗像市地島 泊地区（泊港）

2025
2/1 ~ 3/31
土 月



極上の旬が味わえる！

鐘崎天然とらふくフェア

玄海灘の荒波に揉まれ育った鐘崎のとらふくは身が締まり絶品です。鐘崎漁港で水揚げされた最高品質の「鐘崎天然とらふく」を宗像市、福津市、北九州市、遠賀郡の飲食店や関東の高級料亭にて、職人技が光る刺身や鍋、から揚げ等で堪能できます。



フェアのマークと
のぼりが目印

TEL.0940-62-1570

道の駅むなかた
トピックス



生産者さんから直送された旬の花や苗の他、宗像・福津の花小売店さんも集結。また、工芸品や雑貨も販売しております。週替わりの催事コーナーもお見逃しなく！



イベント情報
12/16(日)~30(日)

お正月しめ飾り販売
花販売予約受付



イベント情報
12/26(木)~30(日)

迎春！花と工芸品
の大販売会！



イベント情報
2025年1/6(日)~

限定50個/
福袋販売



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

●成人式の素敵なお祝い花束のご予約承ります●



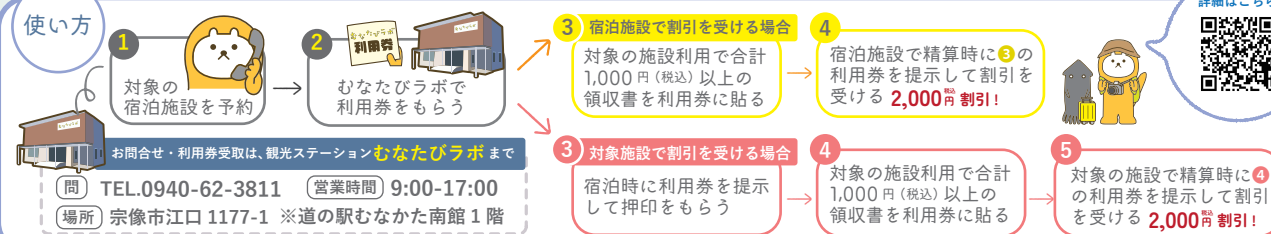
むなかた RunRun おとく旅

2,000円 割引！

宿泊施設と対象施設のご利用でお得な割引！

利用期間：2025年2月28日まで

※宿泊の割引利用は、料金をフロントで現地払いする場合があります。



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。

むなかた地魚茶漬け祭り

今だけ！ここだけ！

寒ぶり茶漬け

期間
限定

2025
1/15(水) ~
2/28(金)

宗像で水揚げされた寒ぶりを使用！



次回は春に
鯛茶漬けを開催予定！

茶漬けを食べに宗像に来んね！

今回の主役は「寒ぶり」！！
冬が旬で脂がのった寒ぶり。冬のおりは、背中までびっしりとサシが入り、肥えているのが特長。これは冬の長距離移動と春の産卵期に向けて活発にエサを食べるため。冬が近づくにつれ、脂と栄養を体に蓄えて丸々と肥えた姿になるんです。そんな寒ぶりは、脂がのっているにも関わらず、身は締まっていて、旨味もたっぷり！期間限定ではありますが、美味な寒ぶりを使得って、宗像の郷土料理である茶漬け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「寒ぶり茶漬け」をぜひ食べに来てください！

今回の主役は「寒ぶり」！！

今だけ!ここだけ! 寒ぶり茶漬け

参加店舗

各店舗の紹介



期間限定 2025.1.15(水)~2.28(金)

※天候により寒ぶり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



寒ぶりの美味しさをシンプルに!
寒ぶり茶漬け

緑茶
ゴマ醤油

茶碗蒸し・漬物付 2,000円

緑茶を注いでお召上がりいただくと、寒ぶりの食感が絶妙な絶品茶漬けに仕上がります。のりや大葉、わさびもつけてどうぞ。

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)



ゆずの香りと明太子の塩味で楽しむ
ぶりたっぷり茶漬け

鰹だし
焙煎
ごま醤油

寒ぶりとエビと野菜の天ぷら
茶碗蒸し・味噌汁・漬物付 2,200円

今回楽しんでいただきたいのは、寒鰹とゆず明太、大葉との相性! 存分に楽しんでいただけるように、寒鰹の刺身を増量しました!

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

※数量限定



炙りたての寒ぶりは香ばしい香り!
竜田揚げ付き 寒鰹茶漬け

緑茶
自家製甘辛
醤油だれ

鰹竜田揚げ・小鉢・茶碗蒸し付 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通りの切り方に。寒鰹の美味しさを堪能下さい。

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



熱々のお出汁をかけてどうぞ!
寒鰹茶漬けご膳

鰹だし
辛めの
ゴマだれ

鰹の照焼、小鉢、いか焼売付 3,300円

寒鰹は刺身としてもお楽しみいただけます。ごはんのにせ熱々になったお出汁をかける刺身とはまた違った味わいの茶漬けに!

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



ナッツでコクを出した自家製だれ!
寒鰹の胡麻だれ茶漬け

濃い
緑茶
特製ゴマ
だれ

小鉢・茶碗蒸し・汁物・
香の物付 2,530円

ゴマだれに漬け込んだ寒鰹をごはんのにせました。はじめは井で、次に追い胡麻だれとお出汁をかけて、茶漬けでご堪能下さい。

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!
宗像寒ぶり茶漬け

鰹だし
ゴマだれ

漬物・吸物付 1,650円

その日にしめた新鮮な寒鰹を使用。開業から30年間使用してきた自信作の海鮮丼用のゴマだれは、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 グローバルアリーナ 和洋創作バイキング GAクラブ

※数量限定



さっぱり爽やかな柚子香る
鰹の柚子おろし茶漬け

昆布・鰹
自家製
醤油だれ

バイキング料金(大人) ※茶漬け別途200円
ランチ2,200円/ディナー2,530円

寒鰹の漬けをごはんのにせて、柚子が香る大根おろしでさっぱり仕上げました。シンプルなお出汁で素材の味をお楽しみ下さい。

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

⑧ 玄海横丁(玄海旅館姉妹店)



寒ぶりとの相性が抜群!
ゆず明太ぶり茶漬け

鰹だし
焙煎
ごま醤油

1,500円

酢飯に寒鰹をのせて、ゆず明太と大葉を添えました。脂ののった寒鰹と香り豊かな柚子、そして明太の相性は料理長おすすめ!

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 そして彩々。 美々庵

※夜は要予約



地元産の醤油を使った人気のたれ!
玄海寒鰹茶漬けご膳

だし割り
ほうじ茶
3種類の
ゴマの特製
醤油だれ

2名様より 3,080円

季節のしゅうまい、自家製白子豆腐、寒鰹と天然地魚の刺し盛り付いた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

※数量限定



鐘崎漁港直送! 鮮度抜群!
寒ぶり茶漬け

抹茶
鰹だし
甘めの
ゴマだれ

季節の小鉢2品、
自家製漬物、味噌汁付 1,800円

寒鰹は、捌いた後秘伝のタレに3日間漬け込みました。肉厚に切って深漬けした寒鰹は、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 やまづばき レストランみあれ



生姜香る寒ブリ薬膳
焼き味噌茶漬け御膳

鰹だし

単品 1,500円 御膳 2,400円

「御膳」は、天ぷら・ぶり大根・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・漬物付料理長特製のタレに漬け込んだ鰹と焼き味噌をご飯にのせました!

住所: 宗像市王丸 474
電話: 0940-37-4126 写真は単品
店休日: 第3水曜日 / 提供時間: 11:00~21:30

⑫ 漁師・割烹 安徳丸

※数量限定



寒ぶりがたっぷり!
寒ブリ茶漬け

昆布・鰹
だし醤油

鰹あら炊き・茶碗蒸し・漬物付 2,200円

この時期の寒鰹を存分に楽しんでいただけるようたっぷり盛り付けました! 井や茶漬けはもちろん刺身でもご堪能ください。

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: 11:30~13:30

⑬ 和食レストラン 末店



季節の柑橘とお出汁のコラボ!
寒ぶりの西京焼き茶漬け

鰹だし
甘めの
醤油だれ

茶碗蒸し・小鉢付 2,200円

季節の柑橘を添えました。西京焼きのたれがお出汁に広がって完成する柑橘とのコラボレーションをお楽しみ下さい!

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

⑭ 道の駅むなかた



天然寒ブリ
寒ブリの茶漬け (冷凍)

780円~

天然の寒鰹を使用! 新鮮なうちに捌いて人気のタレに漬け込みました。そのまま食べても、ごはんの上にかけても、お茶漬けとしても、美味しくお召上がりいただけます。

住所: 宗像市江口 1172
電話: 0940-62-2715
営業時間: 9:00~17:00
1月2月の店休日
1/1(水)~1/5(日)
2/25(火) 1/26(水)

⑮ 鐘の岬活魚センター



宗像漁協さんの
手造り寒ブリ茶漬け (冷凍)

950円~

漁師から直接仕入れた天然の寒鰹を使い、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



ま茶寒
つ漬ぶ
ぷけり

参加店舗は
この旗が目印!



茶漬け祭り
ひなな地魚
茶漬け