

イカ王国 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!

2024年9月14日(土)~11月10日(日)の期間開催される『イカ王国 筑前玄海イカフェア』。

筑前玄海エリア(古賀市、福津市、宗像市、岡垣町、芦屋町)にある

飲食店・宿泊施設等(37店舗・事業所)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!



詳細はQRでご確認ください。

古賀市

1 鬼王荘



イカ天御膳
2,200円

柔らかイカの天ぷらは彩り豊かな山菜料理と一緒に。

☎092-946-2517
古賀市薬王寺81

福津市

2 おさかな家族
イオンモール福津店



玄界灘産ミニイカ丼御膳
2,178円

玄界灘で漁獲された「イカの王様」と呼ばれるアオリイカのミニ丼と天婦羅、ミニざるそばの豪華な御膳です。

☎0940-72-5605
福津市日暮野6-16-1 イオンモール福津店2階

3 CHLOE&BREAD
(クワエトパン)



玄界イカの揚げたてタルタルサンド
648円(テイクアウト)

揚げたて新鮮なイカのフライとたっぷりの特製タルタルを焼きたてパンに挟みました。できたてを召し上がれ!

☎070-9090-4541
福津市花見が浜2-7-13

4 結び屋 晴



三種のネバ玉丼
セット 1,800円 単品 1,400円

三種のねばねば(山芋、オクラ、メカブ)を三種のタレ(醤油、胡麻ダレ、ポン酢)にて丼のごはんにかけていただきます。

☎050-8888-2921
福津市中央3-7-19

5 漁師・割烹
安徳丸



ヤリイカ茶漬け
1,100円

安徳丸で釣りあげた新鮮なヤリイカです。3種類の味が楽しめます。

☎0940-42-2335
福津市中央2-5-1



14 華杏
弥太楼



イカづくし御膳
2,000円(個室利用1人プラス500円)

イカ刺、イカしゅうまい、イカツララのお吸い物、イカの天ぷらといかづくしの内容になっています。

☎0940-62-3282
福津市膳浦530-2



15 魚屋別館



イカ飯膳
3,850円

メインのイカ飯は絶妙の火入れでいかふっくらやわらか。甘辛い味付けですむさわやかな茶漬けに仕上げました。

☎0940-62-3355
宗像市神湊643

16 玄海横丁



いか大葉茶漬け
1,500円

酢飯の上に大葉ソースで味を付けたイカを乗せました。人気の出し汁かけてさらりとすむさわやかな茶漬けに仕上げました。

☎0940-62-0918
宗像市神湊485-61

17 玄海旅館



ざらりといか茶漬け
1,980円

細切りのイカと自家製の大葉ソースを和えてご飯にのせました。口に運ぶと大葉の香りとざらざらとした歯ごたえが楽しめます。

☎0940-62-0001
宗像市神湊485-7



26 宗像王丸・天然温泉
やまっばさ



イカスミ天茶漬け御膳
2,350円

鐘崎産の新鮮なイカをふんだんに使用したケセのない濃厚なお茶漬け、イカ天、イカの肝・墨・足にハーブとトマトを加えたペーストに焼かしかけ。

☎0940-37-4126
宗像市王丸474

27 中国料理 石本



ヤリイカの一晩干しX.O醬炒め
3,300円

短時間の火の通しで、イカの歯ごたえを残しつつ季節野菜と自家製X.O醬で炒め物に。

☎0940-62-3433
宗像市公園通り3-20-1

28 民宿 しらいし



お魚たっぷり海鮮どんぶり
定食 4,950円 単品 3,850円

魚たっぷりメインのイカは刺身、天ぷらとダブルで楽しめるボリューム満点の一品です。

☎0940-62-1149
宗像市上八848-5

29 宗像海人食堂
やっさん



イカ丼
1,500円

肉厚の新鮮なイカをふんだんに使ったイカ丼。甘みのある特製たれをかけてお楽しみ下さい。

☎0940-72-5272
宗像市上八757-1



イカの活き造りがあるお店です(事前に店舗へ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、2024年9月3日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。最新情報や詳細については各店舗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ますのでご了承ください。



5エリア周遊すると、
10,000円相当が当たるかも!?
スタンプラリー開催!

フェア期間中、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、抽選で筑前玄海エリアの特産品が当たるスタンプラリーを開催!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!

6 華力り-ginger



ヤリイカのねぎマヨ姿焼き
880円

やわらかく旨味たっぷりでおつまみに最高です。(ディナータイムのみ提供)

☎0940-42-8528
福津市福岡駅東1-2-15

7 ぶどうの樹 福津海岸通り
鮎屋台 海の彩



ヤリイカ3貫セット
2,200円

新鮮な地元産ヤリイカを使った「ヤリイカ」「イカうに」「イカいくら」の三貫セット。

☎0940-43-6600
福津市西福岡4-10-10



8 ぶどうの樹 福津海岸通り
波の上のテラス マルマール



ランチビュッフェ
2,860円(65歳以上2,255円)

お子様から大人まで大人気のイカと地元の野菜をふんだんに使ったパエリアをビュッフェにて提供します。

☎0940-43-1414
福津市西福岡4-10-10

9 THE PARK



ヤリイカベタマ Pasta
1,680円

ヤリイカをたっぷり使用したイカのペロンチーノです。トマトの酸味がまろやかなポーチドエッグを割って絡ませて食べるオリジナルPasta。

☎0940-72-5484
福津市宮司浜4-5-2

18 ナカマル醤油



イカ墨醤油
650円

イカスミ入りで濃厚な味わいのかけ醤油です。おさしみ、天ぷら、お寿司などによく合います。(地元宗像産のイカスミも使用しています。)

☎0940-62-0003
宗像市神湊1118

19 活魚村 海彦



宗像いか茶漬け
1,650円

その日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イカ茶漬けは、刺身の相性も抜群です。

☎0940-62-2280
宗像市牟田尻1866



20 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

当店のイカ墨を使用したナカマル醤油さんとのコラボ商品である「イカ墨醤油」を使ったNEWメニューです!!

☎0940-62-0023
宗像市牟田尻1860-31



21 美々庵



いか丼御膳
3,080円 ※2名様より

地元のいかを美々庵特製ダレでお召し上がり頂けます。御膳には天然魚の刺し盛りが頂けます。

☎0940-62-0502
宗像市牟田尻1687-1

岡垣町

30 海の見えるカウンター寿司
鮎屋台 岡垣総本店



イカメンチ
380円

イカの切り身やすり身をざざり詰め込み、イカの旨味を閉じ込めたイカメンチ。そのまま食べても良い、お好みで明太マヨソースをかけて召し上がれ。

☎093-282-1722
岡垣町波津海岸



31 はつしろ



月見イカいくら丼
3,300円

はつしろと言えば、鳥賊!今回は、卵黄とゴマダレでご賞味ください!アクセントに明太子でベリ辛に!

☎093-283-0001
岡垣町原670-14



32 マル五



はつ天(いか)、はつ天(ベリ辛ミックス)
各380円

地元波津漁港で獲れた新鮮なイカとエソを用いた丸天。県内初の漁協と水産加工業者が連携した海業の取組み。

☎093-244-0007
岡垣町原670-34

33 ジラソーレひまわり



イカスミPasta
1,540円

フェアでは、イカ墨、トマトソース、魚介出汁を絡め濃厚な旨みを凝縮した一皿になっています。

☎093-647-6775
岡垣町内浦136-1

芦屋町

34 おおしき



イカとろろ月見丼
2,200円

イカととろろと卵という相性抜群の3つを組み合わせた丼物です。

☎093-283-4123
岡垣町内浦5-1



35 寿し豊



やりにか杯暮ること盛り、やりにか活作り
各2,750円〜

まるごと盛りはイカ好きにはたまらない!

☎093-222-0350
芦屋町高浜町5-20



36 マリンテラスあしや



海香亭名物イカとろろ丼
2,500円

最初はそのまま、明太しょう油で味変、ドレはイカ天と出汁をかけてどうぞ。

☎093-223-1081
芦屋町山鹿1588



37 とと市場



ヤリイカと海鮮漬け丼セット
2,500円

鮮魚市場ならではの鮮度が存在感たっぷりのイカ丼を召し上げ。

☎093-223-0535
芦屋町大字山鹿808-7