

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。

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おう!

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



玄界産産ミニイカ丼御膳
2,178円
玄界灘で漁獲された「イカの玉様」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 (クロエとパン)



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

宗像市

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
宗像市勝浦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さらさらとしたペーストに癒しをかけます。
☎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クセのない濃厚なお茶漬け、イカ天、イカの肝・墨・足下にハーブとトマトを加えたペーストに酸しをかけます。
☎0940-37-4126
宗像市王丸474

27 中国料理 石本



ヤリイカの一夜干し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

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



ヤリイカペタマパスタ
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。トマトの酸味と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パスタ。
☎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

30 海の見えるカウンター寿司 鮎屋台 岡垣総本店



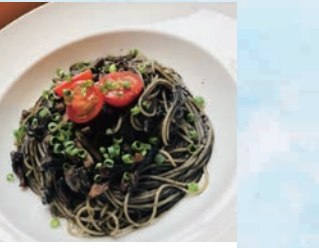
イカメンチ
380円
イカの切り身やすり身をざっくり詰め込み、イカの旨味を閉じ込めたイカメンチ。そのまま食べても良いし、お好みで明太マヨソースをかけて召し上がれ。
☎093-282-1722
岡垣町波津海岸

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ピリ辛に!
☎093-283-0001
岡垣町原670-14

32 マル五



はつ天(いか)、はつ天(ピリ辛ミックス)
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

イカスミパスタ
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

10 福津いざい お魚センターうみがめ



筑前玄海イカの漬け丼食べ比べセット
4,212円(冷凍パック・お持ち帰り専用)
アオリイカ・ヤリイカ・コウイカ、旬の違うイカを食べ比べができます。刺身としても食べられるイカをぜひいために漬けて!
☎0940-52-1939
福津市津屋崎4-17-18(お魚センターうみがめ)

11 つやざき漁港食堂 空と海



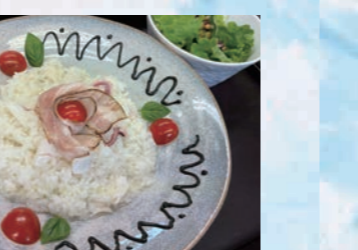
イカ天御膳
2,200円
イカの天丼と卵の黄身、しょうゆで召し上がったいただけるイカそうめんです。
☎0940-52-5001
福津市津屋崎4-47-18 2F

12 いけす料理 磯太郎



イカ丼の天ぷらセット
2,200円
活き造りで食べるほど新鮮なイカを熟成させ、甘みが増したイカが味わえる。丼は醤油ベースの自家製だれ!
☎0940-52-5051
福津市津屋崎7-9-23

13 創作旬彩 玄杏



ヤリイカ和風リゾット(トマトソース仕立)
セット 1,750円 単品 1,400円
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いリゾット。
☎0940-72-5595
福津市勝浦1645-3 あんずの里運動公園内

22 道の駅むなかた



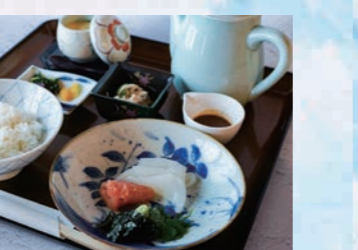
①イカ墨ちりふり ②イカの活き漬け
980円 800円
①チリソースをあえてイカ墨で黒くしている。②活きたイカを特製だれに漬けて召し上がる。漬け込み時間にも拘っています。
☎0940-62-2715
宗像市江口1172

23 和ごころ



いか茶漬け御膳
2,780円
土鍋で炊いた、炊き立てのご飯の上にイカを乗せて茶漬けとして召し上がってください。イカは旬の野菜と昆布・醤油で味付けてあります。
☎0940-62-6962
宗像市江口534-3

24 御宿はなわらび



鐘崎いか茶漬け
2,750円
鐘崎で獲れたヤリイカだけを使用しました。自家製ゴマダレをかけて丼でご堪能後は、緑茶をかけて茶漬けでお楽しみください!
☎0940-62-0107
宗像市江口518-1

25 いけす料理 史



いか茶漬け
2,000円
イカ刺はほんのりにのせて、たれと出汁をかけて召し上がってください。さらに明太子・練茶をかけて茶漬けでお楽しみください!
☎0940-37-2222
宗像市田原4-2-12

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つを組み合わせました丼物です。
☎093-283-4123
岡垣町内浦5-1

35 寿し豊



やりにくい杯巻ごと盛り、やりにくい活作り
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