

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！

2023年10月1日(日)よりいよいよスタートする『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)内のフェア参加店舗で2か月間開催される。

そもそもなぜ、筑前玄海エリアがイカ王国なのか、皆さんはご存じだろうか。イカ王国と呼ばれる所以をここでご紹介しておきたい。



### 筑前玄海エリアがイカ王国な理由



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な状態でイカを食することができる秘密はそこにある。



理由3 活き造りだけじゃない。イカ王国のイカグルメ

そんな「イカ王国」、筑前玄海エリアでのイカの楽しみ方は、王道の活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。中でも「3度楽しめる」をコンセプトに新たに開発された、「筑前玄海イカ三昧丼」は、3ステップの食べ方でイカの味を楽しみ尽くす珠玉の一品で、今回のフェアでは9店舗が提供。他にもバラエティに富んだメニューがたくさんあるので、その日の気分でお店選びをしてイカ王国の自慢のイカを味わい尽くして欲しい。



イカの活き造りがあるお店です。(事前に店舗へご確認の上ご来店ください) その他、営業時間等の詳細は店舗ごとのQRでご確認ください。

※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、2023年9月22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・施設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さいますのでご了承ください。



筑前玄海エリア

# 宗像市



イカ三昧の饗宴

海の幸を心ゆくまで、

●いか三昧 2,750円 ※平日のみのメニュー

宗像の選りすぐった海の幸を使った数十種類の海鮮丼が楽しめる「海彦」。フェア参加メニューはイカ三昧。胴体やゲソも堪能でき、握り、刺身、湯引き、塩辛、天ぷらなど、イカの幅広い味わいを満喫できる。

活魚村 海彦

☎0940-62-2280  
宗像市牟田尻1866

活き造りあり



イカ刺しと魚介の贅を尽くす  
宝石箱のような御膳



●海鮮どんぶり 3,850円

玄界灘が誇るヤリイカのために考案されたのは、新鮮な魚介をふんだんに使った御膳。濃厚で甘み強いイカ刺しは醤油、酢みそ、梅肉、ナムルで味の変化が楽しめる。サクリしたゲソも食べ応えあり。

だるま  
魚料理の店 達

☎0940-62-9100  
宗像市上八850



神宿る島へ繋がる老舗宿で  
玄海灘・神湊のご馳走を

昨年のリニューアルで一段と格を上げたこの宿の自慢は、板長の目利きが光る、地元漁師から直接仕入れる厳選素材。加えて、素材(イカ)に頼り過ぎず、その深い旨みを板長の確かな腕で引き出し切る技術。この美味、オーシャンビューのテーブル席でどうぞ。

- まずは 自家製醤油和えのイカを大葉ご飯でそのまま!
- 次は 特製胡麻だれを加えて一口
- 最後は イカゲソ天ぷらに薬味・だし茶をたっぷり



魚匠 玄海(玄海旅館)

☎0940-62-0001  
宗像市神湊485-7

活き造りあり



●神の湊イカ御膳  
1,900円

