

# 宗像市

肉厚ヤリイカを舌鼓、  
二種丼で至福のひとときを



## ●ヤリイカの二種丼 2,420円

玄海をまるごと味わえる割烹旅館 松風荘で提供してくれるのは、イカ刺しとイカ天の2種が味わえる「ヤリイカの二種丼」。大きくカットされた肉厚なイカは食べ応えもあり、誰もが満足できるメニュー。

活き造りあり

割烹旅館 松風荘  
☎0940-62-0120  
宗像市神湊1250-13



## ●玄海イカ月見丼 2,750円



魚市場から始まった実力派の宿  
広々と優雅な寛ぎの空間で

2600坪の広大な敷地に離れ風客室が佇む、静かな寛ぎに満ちた宿。玄海灘・鐘崎産のイカには隠し包丁を入れ、とろろは強い粘りの大和芋を使うなど、大正10年創業の実力を光らせる。花のように艶やかな御膳は、宮大工仕立ての食事処で優雅に楽しんで。

まずは 大和芋に絡ませてひと口  
次は 薬味はネギ・しょうが・わさび・柚子胡椒  
最後は 最後は濃いめの茶漬で!



御宿 はなわらび  
☎0940-62-0107  
宗像市江口518-1

活き造りあり



浜辺の海鮮屋台村で  
老舗宿仕込みのイカ丼を

## ●明太イカセット 2,200円

宗像の地産地消をテーマにした和風レストラン「末広」は、生簀やキッズチェアを完備した3世代にわたって楽しめるお店。フェア参画のイカ丼は2種の切り方が特徴的で、明太子がアクセント。

活き造りあり

末広

☎0940-62-0023  
宗像市牟田尻1860-31



宗像が誇る鮮魚を  
幅広い世代に愛される店で



## ●漬けヤリイカDON(丼) 1,100円

玄界灘の獲れたて海の幸を漁師自らが販売、その場で海鮮BBQ! そんなカジュアルさが楽しい屋台村では、隣接の『玄海旅館』仕込みのイカ丼(フェア)を。漬けにしたイカが醤油を飲み、内側からもよく味が付いて極旨!

神湊漁港・屋台村 玄海横丁  
☎0940-62-0918  
宗像市神湊485-61



## ●椒鹽焗魷魚 2,400円

閑静な住宅街に佇む「中国料理 石本」。地元の食材を使った広東料理が楽しめる。飾り切りを施したイカは芸術的な仕上がりで、柔らか食感を生かすために火の通しは控えめ。揚げた刻みニンニクで記憶に残る一皿。

中国料理 石本  
☎0940-62-3433  
宗像市公園通り3丁目20-1



地元の食材に創意工夫を凝らした  
本格中華で至福のひとときを

漁師の奥さんが開発し商品化!  
イカを使ったおかずを家庭で

## ●いかごはんの素 550円

## ●いかころ 600円 (5個入り)

## ●イカメンチ 680円 (4個入り)

地元の海産物や宗像の農産物をはじめ、加工品や手作りのお弁当など豊富な品揃えの道の駅。フェアでは、漁師の奥さんが作った様々な加工品の中から3つをチョイス。自宅で簡単に調理ができ食卓に彩りを添える。

道の駅むなかた  
☎0940-62-2715  
宗像市江口1172



イカ丼のメは和風だし  
ひと味違う味わいを名店で

新鮮な魚介の活造りが評判の「やひろ」は宗像の活気ある海辺に佇む名店。フェアではとろろと生卵が絶妙に絡み合うイカ丼が期間限定で登場。薬味で味変を楽しんだあとは、だしをかけてひと味違う味わいも。イカを存分に堪能して至福のひとときを!

まずは 卵を絡めてお好みで醤油を  
次は 明太とわさびでピリッとアクセント  
最後は 自家製和風だしでお茶漬けに!



和風レストラン やひろ  
☎0940-62-1101  
宗像市江口534-2

活き造りあり



## ●イカ三味丼 2,400円



玄界灘のパノラマと一緒に、  
心尽くしの味わいを

海を一望しながら食事ができる「魚屋別館」のフェア参加メニューは3度おいしい贅沢な御膳。イカ刺しと、漬けイカの2種が使われたイカ丼をシンプルに味わった後は、明太とろろや、江戸時代より続く秘伝のゴマダレでお茶漬。天ぷらまでついた贅を尽くした料理を堪能して。

まずは 素材とゴマの風味を特製ダレで楽しむ  
次は イカとマッチする明太山芋  
最後は イカの天ぷらと緑茶で天茶に



魚屋別館  
☎0940-62-3355  
宗像市神湊643



## ●イカ丼の定食 2,200円

