



食べ進める度、味・香りに変化を感じる新感覚のドリア

●ヤリイカのスパイシードリア 1,500円

あんずの里運動公園内にあるレストラン。燻製の煙を閉じ込めた蓋を開けると、明太子とホワイトソースのスパイシードリアに低温調理した柔らかなヤリイカのトッピング。別添えのソースでリゾート風にアレンジも！

創作旬彩 玄杏

☎0940-72-5595  
福津市勝浦1645-3



イカのバラエティ満載！  
安徳丸で玄海のイカ尽くし



●イカづくし御膳 2,530円

漁船を持つ「安徳丸」はいつでも新鮮で旨い魚が味わえる、魚に定評がある人気店。フェアではイカを使った炊き込みご飯にはじまり、刺身、沖漬け、煮物、天ぷらと、イカ三昧な特別な料理が味わえる。



漁師・割烹 安徳丸  
☎0940-42-2335  
福津市中央2-5-1



●イカ丼の天ぷらセット 2,200円

地元の人はもちろん、関東や名古屋など県外からの観光客にも支持される人気店。フェアでは活き造りで食べる程新鮮なイカを熟成させ、甘みが増したイカが味わえる。イカ丼は醤油ベースの自家製だれをお好みで。

いけす料理 磯太郎  
☎0940-52-5051  
福津市津屋崎7-9-23



県内外のゲストに評判の店で  
もっちり甘いイカ丼を



# 福津市



家でイカの絶品体験！  
3種のイカの食べ比べセット

●筑前玄海 イカの漬け丼 食べ比べセット 3,240円 (3人前)

身が柔らかく甘みの強いヤリイカ、贅沢な旨みがあるアオリイカ、肉厚でプリプリした食感の甲イカの3種の食べ比べセットは、水揚げからわずかな時間で加工し、マイナス30度で急速冷凍。流水解凍して、極上の漬け丼が家庭で楽しめる。

福津いいざい/おさかなセンターうみがめ

☎0940-52-1939  
福津市津屋崎4-47-18



●イカづくし丼膳 2,000円

津屋崎漁港内に佇む「空と海」は絶景のロケーションで味わう新鮮な地物が自慢。自慢のイカ刺しは醤油、割ぼん、あかもくと一緒に召し上がれ。座敷やテーブル席、キッズチェアもあり家族連れにもおすすめ。

つやざき漁港食堂 空と海

☎0940-52-5001  
福津市津屋崎4-47-18  
津屋崎漁港お魚センターうみがめ2F



●イカづくし御膳 2,000円

イカを求めて遠方からの常連もいる割烹旅館。玄界灘の新鮮な海の幸を、板前が丹精込めて調理。フェアメニュー（平日限定）は、イカ刺身、天ぷら、いかしゅうまいがついてこのコスパ！個室利用一人+500円。



はなあんず

華杏 弥太楼

☎0940-62-3282  
福津市勝浦530-2



玄海灘・勝浦浜を望むロケーションで  
思う存分イカを堪能



津屋崎が誇る新鮮な魚介を  
漁港が見渡せる特等席で

