

せっかくだから、
観光もして帰らね!

おすすめの観光コース

交通の神様

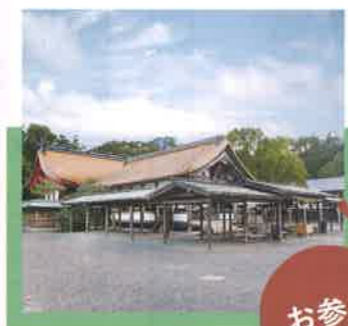
国道 495 周辺の
プチ観光コース



なるほど!
体感

海の道むなかた館

世界遺産のガイダンス施設。
大型スクリーンで沖ノ島の神秘的な
世界を音と映像で体感できます。



お参り

宗像大社辺津宮

宗像大社の総社。本殿奥の三女神
が降臨した高宮祭場は最強パワース
ポットです。



しっとり〜
観光

鎮国寺

唐から帰国した空海(弘法大師)が
宗像大社の参拝後に修行し開創しま
した。梅や桜、紫陽花などの花の名所
でもあります。

「イチオシ道の駅グランプリ」
九州 1 位!



買い物
お土産

お土産はやっぱりココ!

ランチ
タイム!

あなご茶漬



おまちかね!
どのお店にしようかな

あなごの
お土産も
あるよー!

道の駅 むなかた

宗像の新鮮な海の幸と山の幸が
豊富に並ぶ。お土産も充実!

新鮮な
海の幸・山の幸



あなご飯の素

あなごめんべい

むなかた地魚茶漬け祭り

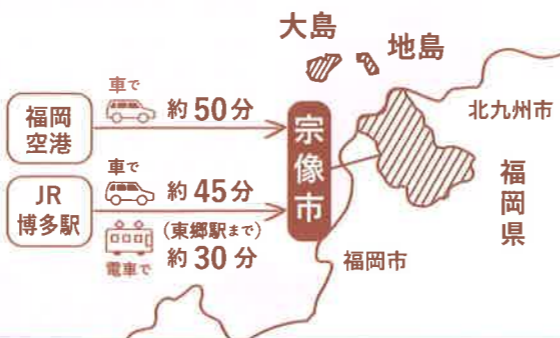
福岡県内で最大規模の水揚げを誇る宗像では、年間を通じていろいろな海産物が水揚げされています。宗像の新鮮で美味しい海産物を、より多くの方に知っていただくため、また宗像の郷土料理として多くの人に親しまれてきた茶漬けを味わっていただくため、「むなかた地魚茶漬け祭り」を開催しています。



「あなご」と「かのこゆり」

茶漬け祭りののぼり旗にも使われているあなごのイラストは、宗像高校に在籍をしていた学生さんが描いてくれたもの。宗像市の花として親しまれてきた「かのこゆり」を背景にデザインをしてくれました。

宗像へのアクセス



- 主催：「むなかた地魚茶漬け祭り」実行委員会
- 協力：宗像市・宗像観光協会・道の駅むなかた・宗像漁業協同組合（鐘の岬活魚センター）・参加飲食店
- 問い合わせ：080-5607-3765（三浦）
※受付時間 10:00~16:00（月曜除く）

む な か た 地 魚 茶 漬 け 祭 り

今だけ!ここだけ!

あなご茶漬け

開催期間

10/6~16
木 日

宗像で水揚げされた穴子を使用



期間
限定

茶漬けき食べに宗像に来んね!

むなかた
地魚茶漬け祭り

宗像の、美味しい
あなごをお茶漬けで

宗像市では、年間約128トンのあなごが水揚げされており、福岡県内1位(令和三年度)です。玄界灘の荒波にもまれ育ったあなごは、ほどよく脂がのり、引き締まった身が特徴。期間限定ではありますが、このあなごを使い、宗像の郷土料理である茶漬けを飲食店でお楽しみいただけるイベントを開催します。お店によって、味付けも食べ方も様々。各店舗の料理人が腕を振る茶漬けの可能性と、宗像の美味しいあなごを、ぜひご堪能ください。



職人が腕をふるう！

ま茶あつ漬なぶけご

り
祭
け
漬
茶
魚
地
た
か
な
む

茶漬けに使用するあなごは、刺身・漬ける・煮る・焼く・揚げる、と
お店によって調理方法も切り方も、味も楽しみ方もいろいろ！食べ比べをしてみたり、
あなた好みの茶漬けを探しに来ませんか？一同お待ちしております。

あなご茶漬け

1 海辺の料理旅館 はつしろ



- だし 味付き出汁
- たれ 辛めのゴマだれ

穴子の刺身は、2種類の切り方で食感の違いを楽しめる！

穴子茶漬けご膳 2,200円

あなごの刺身と天ぷらは、まずはそのまま素材を味わい、次にお茶漬けとしてお楽しみください。

※土日祝日のみ要予約

住所：遠賀郡岡垣町原 670-14 / 電話：093-283-0001
店休日：木曜日 / 提供時間：11:00~15:00、17:00~20:00

2 ロイヤルホテル宗像



- だし 味付き出汁
- たれ なし

穴子の天ぷらを茶漬けにしたボリュームある逸品！

あなご天茶漬け 1,500円

穴子の天ぷらの代わりに山椒焼きが付きます

あっさりとお食べたい方はこちら！

あなごの山椒焼き茶漬け 1,500円

住所：宗像市田野 1303 / 電話：0940-62-4111
店休日：不定休 / 提供時間：11:30~13:30

3 御宿 はなわらび



- だし 濃い目の緑茶
- たれ 特製ゴマだれ

ナッツでコクを出した自家製ゴマだれ！

あなご茶漬け 2,750円

その日にしめた新鮮な穴子は、まずはお刺身として堪能していただき、次にお茶漬けとしてお楽しみください。

住所：宗像市江口 518-1 / 電話：0940-62-0107
店休日：不定休 / 提供時間：11:00~14:00、17:00~19:30

4 和食レストラン 末広



- だし かつおベース
- たれ 甘めの醤油たれ

40年間引き継がれてきた秘伝のタレ！

ひつまぶし 鐘崎の穴子バージョン 1,800円

まずは、あなご丼として、後半は出汁をかけてお茶漬けとしてお召上がりいただく「ひつまぶしスタイル」をお楽しみください。小鉢・茶碗蒸し付き。

住所：宗像市牟田尻 1860-31 / 電話：0940-62-0023
店休日：木曜日 / 提供時間：11:00~20:00

5 活魚村 海彦



- だし かつお出汁
- たれ ゴマだれ

甘みのある地元産の醤油を使った特製ゴマだれ！

宗像あなご茶漬け 1,650円

その日にしめた新鮮なあなごを使用。開業から27年間、変わらず使用して来た自信作の海鮮并用のゴマだれ使用。刺身との相性も抜群です。

住所：宗像市牟田尻 1866 / 電話：0940-62-2280
店休日：水曜日 / 提供時間：11:00~20:00

6 美々庵



- だし 出汁割りほうじ茶
- たれ 3種類のゴマ使用特製醤油だれ

地元産の醤油を使った人気のたれ！

玄海産あなご茶漬けご膳 2,640円

上記内容に自家製白子豆腐、穴子と季節の魚の刺し盛り付き (写真右)

住所：宗像市牟田尻 1687-1 / 電話：0940-62-0502
店休日：不定休 / 提供時間：11:30~ ※夜は要予約

7 魚匠玄海 (玄海旅館) ※数量限定



- だし あなごの土瓶蒸し
- たれ 自家製醤油だれ

あなごの土瓶蒸しをかけて食べる！

あなご尽くしの茶漬けご膳 2,000円

その日にしめた新鮮なあなごを使用。小鉢には、あなごの肝と胃袋が入った酢の物が付いており、あなご尽くしのご膳です。

住所：宗像市神湊 485-7 / 電話：0940-62-0001
店休日：火曜日、第2月曜日 / 提供時間：11:00~14:00

8 魚屋別館



- だし 緑茶
- たれ 自家製甘辛醤油だれ

見た目も華やかな茶漬け膳！

あなご茶漬け膳 3,850円

地元産の食材をメインに使った小鉢・天ぷら・刺身付き (写真右)

※3日前までの要予約

住所：宗像市神湊 643 / 電話：0940-62-3355
店休日：不定休 / 提供時間：11:30~14:30

9 いけす料理 史 ※数量限定 各10食



- だし 緑茶
- たれ ゴマ醤油

その日にしめた新鮮なあなごを使用。

コリコリの食感を楽しんで！

炙りあなごの茶漬け 2,000円

あなごをふっくらと煮ました！

煮あなごの茶漬け 2,200円

住所：宗像市田熊 4-2-12 / 電話：0940-37-2222
店休日：水曜日 / 提供時間：月火木 17:00~20:30
金土日祝 11:30~13:00、17:00~20:30

10 漁師・割烹 安徳丸 ※数量限定 20食



- だし 昆布・かつお・穴子の出汁
- たれ 穴子の旨味が入った特製だれ

穴子の骨から煮出した絶品出汁！

穴子茶漬け 1,650円

穴子茶漬け御膳 (要予約) 2,750円

穴子の焼き骨から煮出した出汁を煮穴子にかけてお召上がりいただく、ひつまぶしスタイルです。

住所：福津市中央 2-5-1 / 電話：0940-42-2335
店休日：水曜日、土日祝日 / 提供時間：11:30~13:30

11 道の駅 むなかた



- お土産 お買い物

漁師直送！

お土産やご自宅でお楽しみにご家庭で気軽に味わえる！

冷凍あなごの茶漬け 780円

漁師から直接入荷した活魚のあなごを、即座にして神経を抜き、刺身にした後、たれを加えて急速冷凍しました。タレに馴染んだあなごは、そのままでも、ごはんの上にかけても、そしてお茶漬けとしても、美味しくお召上がりいただけます。

住所：宗像市江口 1172 / 電話：0940-62-2715
店休日：第4月曜日 / 営業時間：9:00~17:00



※仕入れの状況により、内容が変わることがございます。
※価格は税込みです。

各店舗のHPはこちらから！

