

令和6年9月27日

宗像市産業政策課



むなかた地魚茶漬け祭りに「イカ」が初登場!

「今だけ!ここだけ!いか茶漬け」



食のまち宗像の海は、年間を通して様々な種類のイカが獲れる「イカの宝庫」です。新鮮で美味しいイカをより多くの方に知ってもらうため、宗像の郷土料理の茶漬けで提供する「むなかた地魚茶漬け祭り 今だけ!ここだけ!いか茶漬け」を10月5日(土)から開催します。

むなかた地魚茶漬け祭りは令和4年10月にスタートし、これまで「あなご」、「さわら」、「寒ぶり」、「鯛」をテーマに開催してきましたが、「イカ」をテーマにした茶漬け祭りは今回が初になります。

秋に水揚げの最盛期を迎え、身が厚く、濃厚な甘みが特長のイカを使ったいか茶漬けは刺身や天ぷらといった調理法をはじめ、秘伝のタレやイカ墨醤油、大葉ソースなど味付けも多種多様です。

16店舗が参加し、各店舗の料理人が工夫を凝らして開発した絶品のいか茶漬けを提供します。

【むなかた地魚茶漬け祭り 今だけ!ここだけ!いか茶漬け 概要】

- 期 間 10月5日(土)~11月10日(日)
- 参加店舗 宗像市内を中心とした16店舗
- プレゼントキャンペーン



<参加店舗などの詳細はコチラ>

お客様アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10人に3,000円相当の「道の駅むなかた詰合せセット」をプレゼント。

- 問い合わせ先 宗像観光情報コーナー(むなたびラボ) TEL:0940-62-3811

【本日の試食】

- 店 舗 名 和食レストラン 末広
- メニュー名 いか茶漬け~イカ墨醤油を添えて~ 2,200円(税込) 茶碗蒸し・漬物付
- 特 徴 イカの刺身とイカの天ぷらをごはんにのせました。

宗像産オリジナルイカ墨醤油をかけて、ご堪能ください。



【今後のむなかた地魚茶漬け祭り】

- 冬 季 1月15日(水)~2月28日(金) 寒ぶり茶漬け

【問い合わせ先】

宗像市産業振興部産業政策課 担当:米野・藤原 TEL:0940-36-9039