

食

my favorite
福岡

ふくおかよかもんガイド



博多漁師処



おいしい海の幸が購入できる福岡県漁業協同組合連合会直営店です。玄界灘の魚介類を中心とした「新鮮で安心できる」加工品やオリジナル商品を販売しています。

ぎよれん特選
いかしゅうまい等

福岡県漁業協同組合連合会

〒810-0073 福岡市中央区舞鶴2-4-19 TEL 092-713-1161 FAX 092-713-1167
URL <http://www.fogyoren.jf-net.ne.jp/ryoushi/>

水産加工



進藤商店

玄界灘は新宮浜より干物をお届けして百余年。農林水産大臣賞を受賞した「銀だらみりん」は、ふくよかな香ばしさが好評です。

銀だらみりん 1,400円
3切入り (税込)

〒811-0112 粕屋郡新宮町下府904-27 TEL 092-962-2222 FAX 092-962-0078
URL shindou-shouten.com

水産加工



「ぬかみそだき」のふじた

江戸時代より北九州小倉地域に代々受け継がれてきた伝統ある郷土料理です。昔から保存食として又おみやげとしても親しまれています。

ぬかみそだき(さば、いわし)

〒800-0064 北九州市門司区松原3-4-6
TEL 093-382-0307 FAX 093-382-0308

水産加工



おいしさを贈る 丸川海苔

福岡県は有明海で生産された希少な一番摘みの海苔を原料とし、口どけのよい海苔製品を製造販売しています。

焼のり・味付のり製造販売

〒832-0045 柳川市本町43 TEL 0944-73-3648 FAX 0944-72-1732
URL <http://www.marukawa-nori.com/> Email info@marukawa-nori.com

水産加工



(株)合格

いつも受験生のそばに 学問のすゝめ

学問のすゝめ 1,080円
90g入 (税込)

〒818-0117 太宰府市宰府1-14-34 TEL 092-918-2526 FAX 092-918-2525
URL <http://gokaku.company>

水産加工



海産物問屋 (有)後藤宏商店

福岡市中央卸売市場 ベジフルスタジアムにある海産物・乾物専門のお店です。業務用が中心ですが、一般小売も致します。(午前中のみ営業)

海産物問屋 (有)後藤宏商店

〒813-0019 福岡市東区みなと香椎3-1-1-127 福岡市中央卸売市場内
TEL 092-682-5250 FAX 092-682-5250

水産加工



冷凍

天漁

トラウトサーモンを辛子明太子の液に漬込んだ商品です。ピリ辛の風味がご飯によく合います。

トラウトサーモン明太 …………… 1,080円
3切 (税込)

〒810-0071 福岡市中央区那の津4-4-24
TEL 092-715-8132 FAX 092-731-7218

水産加工



三器

良質な原料を使用しています。そのままお料理に使用して頂けます。

きざみめかぶ …………… 1,080円
40g (税込)

〒839-0801 久留米市宮ノ陣4-43-26 TEL 0942-40-1866 FAX 0942-40-6867
URL <http://sanki-jp.net/>

水産加工



冷蔵

太宰府えとや

ひじきのモチモチ感とカリッとした梅の歯ごたえが織りなす爽やかな食感が好評を得ております。

梅の実ひじき …………… 702円
150g (税込)

〒818-0117 太宰府市幸府3-2-64 TEL 0120-66-0382 FAX 092-924-7379
URL www.1210-etoaya.com

水産加工



冷蔵

原口海産物専門店

明太子は天然の羅臼昆布出汁に漬込み、手切りにした昆布と新鮮なイカと一緒に、柚子胡椒の効いた昆布出汁で仕上げました。

柚子いか明太子 …………… 1,404円
270g (税込)

〒810-0003 福岡市中央区春吉1-3-3 (柳橋連合市場内)
TEL 092-761-3377 FAX 092-761-3377 URL <http://haraguchi-syouten.com>

水産加工



(株)平尾水産

北海道産の昆布に赤唐辛子を加え風味豊かに仕上げました。御飯のお供としても酒の肴としても最高の一品です。

庄屋さんの昆布150g …………… 648円
150g (税込)

〒803-0836 北九州市小倉北区中井1-30-3 TEL 093-592-1573 FAX 093-583-3607
URL <http://hirasui.com/>

水産加工



冷蔵

豊島蒲鉾

コリコリの軟骨に良質のすり身「博多なんこつ天」。職人が手間を惜しまず素材を選び、技を練った集大成を一つに詰めました。

博多うまかもん詰合せ …………… 3,780円
博多なんこつ天400g、博多めんたい蒲鉾3個、
博多あげ天詰合せ・手握りちくわ2本 (税込)

〒812-0041 福岡市博多区吉塚3-5-42 TEL 092-622-1611 FAX 092-623-8065
URL <http://www.toyokama.com/>

水産加工



冷蔵

田舎庵 オンラインショップ

鰻のもう一つの味わい方、極上の鰻を白焼きにし、丸大豆醤油、本格味醂、純米酒、実山椒で味を整えた逸品。酒の肴にも楽しめる。

鰻茶漬 …………… 3,024円
180g (税込)

TEL 093-383-7207
URL <http://shop.inakaan.com/>

水産加工



冷凍

ひもの 大嶋屋

大嶋屋の「ひもの」は、素材そのものの旨みを生かした昔ながらの天日干しです。添加物不使用の本物の味わいを是非ご賞味下さい。

旬のひもの贅沢セット …………… 3,240円
地あじ、鯛他8～10枚 (税込)

〒837-0917 大牟田市草木1122-1-5 TEL 0944-54-6665 FAX 0944-54-6665
URL <https://oshimaya.net/>

水産加工



冷蔵

北九州市漁協馬島支所 うましま加工部

肉厚で濃厚、つるんとした喉ごしがとってもおいしい、天然の採れたての春わかめです。

小倉馬島春わかめ(湯通し塩蔵わかめ) … 540円
120g/袋 180×180mm 取扱期間(4月～12月) (税込)

〒802-0092 北九州市小倉北区大字馬島309
TEL 093-751-1415 FAX 093-751-5280

辛子めんたいこの話

「辛子めんたいこ」とは、すけとうだらの卵巣に唐辛子を主原料とする調味液等で味付けしたものです。

すけとうだらの卵を加工して食べる文化は、17世紀頃には朝鮮半島で広まっていたとされており、「キムチ」や「コチュジャン」等と同じように「辛子めんたいこ」は古くから朝鮮半島の伝統的食品の一つとなっていました。

昭和の初期から日本に輸入されるようになり、すけとうだらを朝鮮語で「ミョンテ(明太魚)」と表すことから、すけとうだらの子(卵)を「めんたいこ(明太子)」と呼ぶようになりました。

「博多の辛子めんたいこ」として博多の名物食品になったのは、第二次世界大戦後のことでした。朝鮮で育った川原俊夫氏(株ふくやの創業者)が、「朝鮮で食べた美味しい辛子めんたいこの味を日本人にも伝えたい。」との思いで、昭和24年頃から独自の加工方法で製品化し、中洲で販売したのがきっかけと言われています。

「すけとうだら」は、北太平洋を中心に広く分布するタラ科の魚で、成魚の体長は60～70cmほどです。卵巣は2本が一对になっており、辛子めんたいこを数える時は、一腹(ひとばら)、二腹(ふたばら)と数えます。



資料提供 / 全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会

辛子
明太子



天然だし明太子あき津[®]

天下無双の明太子です。
一度ご賞味いただければご納得いただけます。

天然だし明太子[®]天、…………… **10,800円**
260g 4本入 要予約 (税込)

〒813-0013 福岡市東区香椎駅前3-19-10 TEL 092-672-6005 FAX 092-672-6006
URL <https://www.akizu.co.jp>

辛子
明太子



辛子めんたいこ 海千

明太子を乾燥・熟成させた「乾熟明太」。食感
はからすみのようにもっちりとした進化系明
太子です。

乾熟明太 …………… **1,080円**
1本 (税込)

〒811-3422 宗像市王丸770-4 TEL 0940-36-5356 FAX 0940-36-5326
URL <https://kai-sen.jp>

辛子
明太子



(株)かねふく

原料にこだわり、粒立ちのしっかりとした太
腹の明太子。じっくり二度漬けし、熟成され
た旨味が大変人気の逸品です。

ふとっばら無着色明太子 …………… **5,600円**
700g (税込)

〒812-8661 福岡市東区東浜1-5-17 TEL 092-641-0646 FAX 092-641-5329
URL <https://www.kanefuku.co.jp/ec/>

辛子
明太子



かば田

北海道産の肉厚昆布、仕込みつゆとともに
漬物貯蔵製法で仕上げました。辛さの中に
旨味がたっぷりの味わいです。

昆布漬辛子めんたい …………… **2,160円**
220g (税込)

〒807-0856 北九州市八幡西区八枝5-4-52 TEL 093-603-0959 FAX 093-603-5792
URL <http://www.kabata.com>

辛子
明太子



九州丸一食品(株)

福岡の名産の辛子明太子と食べるラー油を
混ぜ合わせた、ラー油明太子です。ラー油
の辛味と明太子の辛味が程良い仕上が
りです。

ラー油明太子 明太味 …………… **580円**
90g (税込)

〒815-0031 福岡市南区清水4-8-8 TEL 092-511-8051 FAX 092-511-8056
URL <http://www.k-maruichi.co.jp>

辛子
明太子



(株)コーワ

唐辛子・地酒・本みりん・昆布・削り節を使っ
た調味液に、鮮度のよいたらこをじっくりと
漬け込んだ味わい深い辛子明太子です。

きよみず無着色辛子明太子 …………… **3,600円**
360g (税込)

〒812-0063 福岡市東区原田3-4-53 TEL 092-623-7351 FAX 092-623-7379
URL <http://www.kiyomizu.co.jp/>

辛子
明太子



博多料亭 稚加榮

素材選びから製法・盛り付けまで料亭のお料理と同じ様に一切妥協せず仕上げる繊細な味わいをお楽しみください。

化粧箱入り辛子明太子 …………… 2,160円
148g (税込)

〒810-0041 福岡市中央区大名2-2-19 TEL 0120-17-4487 FAX 0120-74-5945
URL <http://www.chikae.co.jp/>

辛子
明太子



(有)中島商店

当店独自の製法で「いわし」と「明太子」の素材の良さを最大限に引き出せるよう、一尾一尾手作りしています。

いわし明太子 …………… 432円
1尾 (税込)

〒813-0002 福岡市東区下原1-15-71
TEL 092-681-0778 FAX 092-661-4392

辛子
明太子



和一郎

良質な卵を自家製調味液と北海道産昆布で、480時間漬け込みました。昆布の旨みと辛さが際立つ辛子明太子です。

昆布漬辛子明太子 …………… 3,240円
270g (税込)

〒819-0001 福岡市西区小戸4-18-27 TEL 092-881-1831 FAX 092-881-3288
URL <https://waichiro.net/>

辛子
明太子



(株)檜崎商店

爽やかな辛さが特徴の青唐辛子を原料に、辛子明太子を作りました。ピリッとくる青唐辛子が後を引きまます。

青唐辛子明太子 …………… 3,240円
300g (税込)

〒812-0022 福岡市博多区神屋町5-6 TEL 092-281-6651 FAX 092-291-0696
URL <http://www.narazaki.jp>

辛子
明太子



博多うち川

博多うち川の人気商品無着色辛子明太子「博多大粒子」(中辛)。一本100g以上の大ぶりの完熟卵を使用した大迫力の粒子感。

博多大粒子 …………… 2,160円
230g (税込)

〒812-0881 福岡市博多区井相田2-2-13 TEL 092-588-0220 FAX 092-502-8155
URL <http://www.hakata-uchikawa.co.jp>

辛子
明太子



福さ屋

厳選したスケトウダラの卵巣を丹念に選別し、福さ屋独自の香辛調味液にじっくり漬け込みます。この手間が美味しさの理由です。

辛子めんたい 3,240円
270g (税込)

〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街5-14 TEL 092-461-2938 FAX 092-411-5815
URL www.fukusaya.info/

辛子
明太子



味の明太子 ふくや

日本で初めて明太子の製造販売を行ったふくや。厳選したタラコに特製ブレンドの唐辛子で味付けした伝統の味をご賞味下さい。

味の明太子 1,080円
100g (税込)

〒812-0011 福岡市博多区中洲2-6-10 TEL 092-441-2929 FAX 092-441-2991
URL <http://www.fukuya.com>

辛子
明太子



(株)山口油屋福太郎

博多土産の人気定番商品。食べ出したら止まらないリピーター続出のピリ辛海鮮せんべいです。

めんべいプレーン 480円
2枚×8袋 (税込)

〒815-8550 福岡市南区五十川1-1-1 TEL 092-482-0147 FAX 092-476-3096
URL <http://www.fukutaro.co.jp>

農畜
加工



(株)ふくれん

九州産の「ふくゆたか大豆」に福岡県産の果実(梨・あまおう・いちじく)をブレンドしました。

豆乳飲料シリーズ 100円
200ml (税込)

〒838-0026 朝倉市柿原223
TEL 0946-22-0111 FAX 0946-24-0235

農畜
加工



オギハラ食品(株)

九州産高菜と粒感にこだわった明太子を合わせ、しっとり甘辛い味付けに仕上げた明太子高菜です。幅広い世代にご賞味頂けます。

明太子高菜 248円
80g 20×14×0.5cm (税込)

〒836-0026 大牟田市浜田町20-7 TEL 0944-52-3003 FAX 0944-51-3003
URL <http://www.ogihara-foods.co.jp>

農畜
加工



河野食品(株)

漬物グランプリ金賞受賞の焼き明太子入りからし高菜は、炒めた九州産高菜と旨味濃縮の焼き明太子を絡めた化学調味料無添加の逸品。

焼き明太子入りからし高菜 324円
130g (税込)

〒835-0007 みやま市瀬高町長田828
TEL 0944-63-2368 FAX 0944-63-2370

my favorite

福岡

ふくおかよかもんガイド

ふくおかよかもんガイドに関するお問い合わせ



公益社団法人
福岡県物産振興会

〒812-8577

福岡市博多区東公園7-7 11F 南棟

TEL 092-651-7288

URL www.bussanfukuoka.jp/

〈東京支所〉

〒102-0093

東京都千代田区平河町2-6-3

都道府県会館5階 福岡県東京事務所分室内

TEL 03-3556-3390

2022年1月

菓子



冷凍

VISAVIS(ヴィサヴィ)

カルピス社の希少価値の高い、バターと生クリームをふんだんに使用した、チョコレートとバターケーキの詰め合せ商品です。

博多の赤と白 **3,240円**
博多赤レンガ×1 特選バターケーキ×1 (税込)

〒811-1216 那珂川市観晴が丘1-26
TEL 092-954-0114 FAX 092-954-0099

菓子



フランス菓子 16区

ダックワーズ発祥の店フランス菓子16区。今では、本場フランスでも作られる様になりました。鮮度にこだわりお菓子を作っています。

ダックワーズ **3,585円**
8袋入り (税込)

〒810-0022 福岡市中央区薬院4-20-10 TEL 092-531-3011 FAX 092-526-0016
URL <http://www.16ku.jp>

菓子



筑紫菓匠 如水庵

美味しくて詩心あふれるお菓子を通して筑紫・博多・福岡の風土を賛えお客様と共にくつろぎとやすらぎの平和の文化を創造します。

博多駅前本店・博多駅マイング店・デイトス店
筑紫もち・とっとと・もなか黒田五十二萬石

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-19-29 TEL 0120-39-0052 FAX 0120-65-0052
URL <http://www.josuian.jp>

菓子



(株)スピナ

大正年間、官営八幡製鐵所が従業員のカロリー補給を目的に作られました。カタさと味にこだわったくろがね堅パンをご賞味下さい。

くろがね堅パン

〒805-0058 北九州市八幡東区大字前田2142-1
TEL 093-681-7350 FAX 093-681-7365

菓子



Daimyo Softcream

福岡のソフトクリーム専門店。定番の「生クリームミルクソフト」は驚く程なめらか。濃厚ながらも後味はスッキリ。

大名ソフトクリーム生クリームミルク .. **510円**
1個 (税込)

〒810-0041 福岡市中央区大名1-11-4 TEL 092-791-1594
URL daimyosoftcream.com (<http://daimyosoftcream.com>)

菓子



三日月屋

外はカリッと中はモチリした食感の天然酵母のクロワッサンです。一つ一つが和紙袋の個包装で、お土産や贈り物にも最適です。

クロワッサン プレーン **220円**
1個 (税込)

〒808-0023 北九州市若松区北浜1-2-24 TEL 0120-22-9683 FAX 093-771-0993
URL <http://www.mikadukiya.com/>

菓子



草木饅頭総本家黒田家

大正3年生まれの一口サイズのお饅頭。もちりとした独特の食感は黒田家秘伝の技で生まれました。

草木饅頭 …………… 678円
10個入 (税込)

〒837-0917 大牟田市草木177 TEL 0944-52-5707 FAX 0944-52-5709
URL <http://www.souhonke-kurodaya.com>

菓子



(株)湖月堂

表面を艶やかな栗色に焼き上げ餡はしっとりやわらかく、その中に刻んだ栗を入れた湖月堂の代表銘菓です。

栗饅頭 …………… 1,188円
8コ入 (税込)

〒802-0031 北九州市小倉北区赤坂海岸3-2
TEL 093-541-0961 FAX 093-541-3756

菓子



博多 五色堂

創業70年を超える老舗豆菓子店の看板商品。代々受け継がれてきた手間ひまをかけた豆菓子です。

博多五色豆 …………… 270円
100g (税込)

〒814-0004 福岡市早良区曙2-1-13 TEL 092-821-7828 FAX 092-844-3366
URL <http://www.goshikido.jp>

菓子



(有)左衛門

北海道産の小豆で求肥を包みました。自然で素朴な風味が持ち味、左衛門自慢の博多銘菓です。

博多ぶらぶら …………… 1,180円
12個入 (税込)

〒811-3105 古賀市鹿部335-19
TEL 092-944-1311 FAX 092-944-1055

菓子



さかえや

九州産さつまいもを豪快にカットしたほくほくのかりんとう

ソフトかりんとう …………… 1,080円
300g (税込)

〒811-2127 粕屋郡宇美町障子岳6-11-18 TEL 090-9403-4636 FAX 092-932-5224
URL <http://sakaeya-fukuoka.jp>

菓子



さかえ屋

しっとり食感のアーモンド生地とサクッととしたパイ生地に素材の風味を活かすラズベリージャムがアクセント。福岡のお土産にぜひ。

なんばん往来 …………… 1,350円
8個入 (税込)

〒820-0073 飯塚市平恒432-6 TEL 0948-22-7149 FAX 0948-22-1879
URL <http://www.sakaeya.co.jp/>

菓子



冷蔵

恵比寿堂

杏仁豆腐の専門店が作り出すくず粉で練り上げたもちもちの新食感スイーツです。体に優しいマンナン入り。

もちもちフルーツ杏仁豆腐 …… 345円
1コ (税込)

〒814-0103 福岡市城南区鳥飼5-3-2
TEL 092-407-5920 FAX 092-407-5920

菓子



お菓子のリーフ

福岡県産の卵、小麦など新鮮素材をふだんに使いしっとりふわふわに焼き上げたバウムクーヘン。2018年モンドセレクション金賞受賞。

らんらん
卵卵バウム …… 1,404円
14cm (税込)

〒805-0013 北九州市八幡東区昭和3-1-23 TEL 093-654-6767 FAX 093-654-6768
URL <http://www.leaf-cake.co.jp>

菓子



オスピターレ

スフォリアテッラのバリバリ生地に、濃厚ピスタチオチョコレートを挟んだ、博多にしかないスイーツです。

博多バリバリ …… 324円
1個90g (税込)

〒818-0054 筑紫野市杉塚1-2-3 TEL 092-555-9946 FAX 092-555-9947
URL <http://ospitale.xyz/>

菓子



(株)かさの家

菅原道真公ゆかりの太宰府名物。こんがり焼いた香ばしい皮の中には優しい甘さの粒餡が入っています。

梅ヶ枝餅 (冷凍の取扱いもございます)

〒818-0117 太宰府市幸府2-7-24
TEL 092-922-1010 FAX 092-922-5324

菓子



花月堂寿永

明治22年の創業以来、変わらぬ手作りならではの味あい。上品でまろやかな仕上がりの「福うめ最中」ぜひご賞味ください。

福うめ最中 …… 2,106円
10コ入 (税込)

〒810-0003 福岡市中央区春吉2-7-20 TEL 092-761-0278 FAX 092-751-7486
URL <http://kagetsudo-iyuei.jp/>

菓子



川添製菓

九州産小麦粉を使用、沖縄産の特等純黒砂糖をたっぷり練り込み焼きあげた本物の黒砂糖菓子です。

黒棒5本入袋 …… 540円
5本 (税込)

〒811-1347 福岡市南区野多目2-7-5 TEL 092-541-0852 FAX 092-553-6632
URL <http://kurobo.jp>

調味料



エビス味噌

味噌と落花生の相性が抜群です!オリジナル味噌と砂糖を煮詰めて落花生にからめました。一度食べるとやみつきです!

味噌屋のみそピーナッツ …………… **490円**
240g・12 (税込)

〒820-1114 飯塚市口原746 TEL 09496-2-1134 FAX 09496-2-1135
URL www.misoyanokitchen.com

調味料



田慶屋

薄緑のえんどう豆に、甘酒用の米糨を贅沢に使いゆっくり熟成させ、自然のうまみが凝縮し香り豊かで甘口の人気No.1の無添加味噌。

えんどう味噌 …………… **1,512円**
400g (税込)

〒816-0801 春日市春日原東町4-22
TEL 092-582-0335 FAX 092-582-0223

調味料



鶴味噌醸造(株)

創業明治三年、受け継がれてきた伝統の味。国産原料100%使用した風味豊かな無添加熟成合わせ味噌です。甘みとコクが抜群。

無添加合わせ 鶴 …………… **648円**
500g (税込)

〒832-0825 柳川市三橋町江曲216 TEL 0944-73-2166 FAX 0944-73-2693
URL <http://www.tsurumiso.jp>

調味料



古処味噌醸造元 原田食品(株)

国産の原料のみを使用し、「室蓋製麹法」でつくった麴を使用した手造味噌です。麴の深い香りとコクのある風味が特長です。

古処味噌 …………… **3,456円**
合わせみそ700g×2 米みそ700g×2 (税込)

〒820-0336 嘉麻市嘉穂才田715
TEL 0948-57-0253 FAX 0948-57-3155

菓子



(株)石村萬盛堂

博多に産声をあげた銘菓鶴乃子は、皆様に愛され続けて百十有余年。ふくよかな生地に風味のよい黄味餡をやさしく包んだまるやかな味わいです。

銘菓 鶴乃子 …………… **1,350円**
10コ入 (税込)

〒812-0028 福岡市博多区須崎町2-1 TEL 092-291-1592 FAX 092-291-1626
URL <http://www.ishimura.co.jp>

菓子



糸島だんご本舗

糸島の天然水で磨き上げた、絶品わらび餅です。季節ごとに限定品も製造しております。

わらび餅 …………… **648円**
200g (税込)

〒819-1616 糸島市二丈武499 TEL 092-331-6965 FAX 092-311-6965
URL <http://www.itoshima-dango.jp>

調味料



ジョーキュウ醤油

福岡市の中心、大名・紺屋町で現在も醤油の仕込みを行っています。小売店も併設。国の登録有形文化財の建物など見学可能です。

ジョーキュウ醤油
醤油・味噌・加工調味料

〒810-0041 福岡市中央区大名1-12-15 TEL 0120-345-556 FAX 0120-661-940
URL <https://www.jokyu.co.jp>

調味料



クルメキッコ

これ1本で味が決まる簡単便利な調味たれです。だしの効いた甘めの味がクセになるおいしさです。

時短万能たれ うまかばい …………… 421円
360ml 30入 65×65×190mm (税込)

〒839-0801 久留米市宮ノ陣1-8-6 TEL 0942-34-4147 FAX 0942-33-4042
URL <http://www.kurumekikko.com>

調味料



コックソース(株)

創業昭和二年博多のソースメーカーのウスターです。昭和の時代のコックソースの味を当時のレトロなラベルと共に復刻させました。

クラシックコックソース …………… 410円
200ml (税込)

〒810-0005 福岡市中央区清川2-16-7 TEL 092-531-5561 FAX 092-531-5562
URL member.fukunet.or.jp/COOK/

調味料



塩工房野次馬

「食べて美味しく・香り豊か・見て可愛い」の3拍子揃った完全無添加のハーブ入り塩胡椒です。御家庭での本格的な料理にどうぞ!

香りっ胡椒 …………… 540円
63g 10.5×4.5×4.5cm (税込)

〒811-3312 福津市宮司ヶ丘14-6 TEL 0940-52-4450 FAX 0940-39-3090
URL <http://sio-yajiuma.com/>

調味料



マルヨシ醤油(株)

福岡の焼鳥屋さんでは定番の「キャベタレ」です。酸味と甘みのバランスが絶妙でキャベツやサラダにかけてお召し上がりください。

焼鳥屋さんの元祖キャベタレ …………… 324円
360ml・20本 (税込)

〒811-3513 宗像市上八1540 TEL 0940-62-3322 FAX 0940-62-0448
Email info@maruyoshi-syoyu.co.jp

調味料



アサヒ味噌

老舗味噌屋が、造った万能調味料。焼肉のタレの下味、おにぎりの具材、野菜炒め、クリームパスタやドリア等に。

ミックスにんにくみそ …………… 324円
200g 12入 (税込)

〒832-0043 柳川市出来町24 TEL 0944-73-2135 FAX 0944-72-3070
URL www.yanagawa-asahi.com

農畜加工



(株)松尾農園グループ

なんでこんなに甘いの？高温多湿で800時間熟成することで、臭いが分解され「臭くない」にんにくを実現！福岡八女にて生産加工販売まで一貫体制でお届けします。

熟成黒にんにく 540円
30g (税込)

〒834-0084 八女市立花町白木739-1 TEL 0943-35-1038 FAX 0943-35-1048
URL <http://www.ninniku.jp>

調味料



柚乃香本舗

創業昭和25年
英彦山山伏伝来の柚と唐辛子を使い
元祖柚ごしょうの味を、福岡の原料で
丁寧に作っています。
明治・伊勢神宮奉納品

柚乃香
50g 瓶

〒824-0722 田川郡添田町落合1287-3 TEL 0947-85-0870 FAX 0947-85-0876
Email yuzutaro@ari.bbq.jp

調味料



(株)高橋商店

九州名産ゆずごしょうをもっと手軽にそして
幅広い料理に合うように、厳選したお酢とブレンドし液体にしました。和食・洋食・中華等
色々な料理に合う新感覚辛味調味料です。

ゆずすこ 540円
75g (税込)

〒832-0814 柳川市三橋町重見1897-1 TEL 0944-73-6271 FAX 0944-74-1212
URL <https://www.takahashi-shoten.co.jp>

調味料



サンプラン

地元の原料を使い1本、1本丁寧に手作りした逸品です。
大量生産の物とは違い、非加熱で素材の旨さが生きている商品です。

ものすごうまか
もりもりドレッシング 740円
1本 / 500ml (税込)

〒814-0175 福岡市早良区田村7-24-31 TEL 092-866-3211 FAX 092-866-3225
Email sanplan@almond.ocn.ne.jp

調味料



筑前たなか油屋

創業明治34年「油一筋」九州唯一の油専門店。
風味豊かな胡麻油・百年伝承なたね油や胡麻油ドレッシングなどプレミアムオイルを取り扱い無添加ドレッシングは、人気の商品。

極上黒胡麻油 2,376円
270g (税込)

〒818-0024 筑紫野市原田6-8-7 TEL 092-926-2837 FAX 092-926-3026
URL <https://www.chikushima.co.jp>



いちご農家の店 太陽のいちご

農家直営の完熟いちご専門店です。ぎりぎりまで完熟させるので市場には流通させていません。営業日はHPでご覧いただけます。

完熟いちご、ソフト、パフェ、ジュースなど

〒834-0201 八女市星野村9783-1
URL <http://taiyounoitigo.p-kit.com/>



九州実り市場

福岡県産ブランド果実「秋王」柿とイチジク「とよみつ姫」を独自製法で青果感の残る驚きの逸品に仕上げました。

なちゆるるふる一つセット …… **1,950円**
(税込)
無花果60g×1 柿70g×1

〒833-0031 筑後市大字山ノ井83 TEL 0942-53-7839 FAX 0942-54-2993
Email contact@minoriichiba.jp



明果園

皆様の健康を願い、減農薬、堆肥栽培を続けて50年。また、適地適作、果物それぞれにあった土地で育てています。

桃・梨(桃狩り、梨狩り)
受付期間 7月～10月末まで

〒839-1407 うきは市浮羽町三春777-2(農園は別途要確認)
TEL 0943-77-3815 FAX 0943-77-3182 URL <http://www.meikaenfruit.com>



Ichijiku-hime

福岡県限定品種「あまおう」を使用。保存料、着色料を使用せず素材の風味を活かしました。まるでフルーツそのままの様な新食感ジャムです。

生ジャム あまおう …… **594円**
(税込)
90g/1本/50×50×75

〒828-0021 豊前市八屋2533-2 TEL 0979-22-0440 FAX 0979-24-1227
Email nakatsu-office@mukuno.co.jp



(株)秋山食品

博多の明太子とこんにやくを練ったこんにやくです。

赤い恋人 …… **1,296円**
(税込)
150g×3本入箱

〒834-0022 八女市柳島269-1 TEL 0943-22-2015 FAX 0943-23-7820
URL <http://www.akaikoibito.co.jp>



(有)自然薯王国

福岡県産の粘りの強い自然薯をすり鉢すりこ木ですって味付けしたとろろ。解凍するだけですり立てのふわふわとろろが召し上がれます。

自然薯とろろ満喫セット …… **4,320円**
(税込)
60g×8個入

〒814-0101 福岡市城南区荒江1-5-11-102 TEL 092-775-8014 FAX 092-775-8014
URL <https://www.jinenjooukoku.com>



大一食品工業(株)

成長が一番活発な時期の筍で、成長に合わせて1年で1週間程しか取れない貴重な筍、それが「プレミアムむかし竹の子」です。

プレミアムむかし竹の子 …………… 4,320円
300g以上×4本 (税込)

〒834-0085 八女市立花町北山4007-2
TEL 0943-22-4569 FAX 0943-23-7908



(有)奈良漬さろん安部

ソムリエと共同開発した「奈良漬クリームチーズ」は、まったく新しい逸品。ワインや日本酒などとのマリアージュは格別です。

SALON DE AMBRE
奈良漬×クリームチーズ …………… 1,080円
120g (税込)

〒829-0311 築上郡築上町大字湊196 TEL 0930-56-5018 FAX 0930-56-0360
URL <http://www.naraduke-salon-abe.jp>



(株)九州蜂の子本舗

巣みつはミツバチが巣に貯蔵した蜜を巣ごと召し上がっていただく自然のままの蜂蜜です。極上の味を是非ご賞味ください。

国産「極」巣みつ …………… 5,400円
310g (税込)

〒834-0064 八女市蒲原194 TEL 0943-25-6811 FAX 0943-25-6812
URL <http://www.hachinokohonpo.co.jp>



(株)藤井養蜂場

工場に併設した直売店です。蜂蜜商品を豊富に取り揃えています。蜂蜜を使ったスイーツが自慢のみつばち喫茶もあります。

フジのはちみつ直売店
蜂蜜、蜂蜜加工品、健康食品など

〒838-1305 朝倉市菱野1105 TEL 0946-52-2151 FAX 0946-52-3364
URL <https://www.fujiyouhou.co.jp/>



(株)糸島みるくらんと

糸島地域の酪農家がお届けする、のむヨーグルト伊都物語。とろおり濃厚な味わいです。博多あまおうもあります。

のむヨーグルト伊都物語 …………… 669円
900ml (税込)

〒819-1131 糸島市篠原283-1 TEL 0120-861-139 FAX 092-332-2344
URL <https://www.itomonogatari.com>



みやこハム(株)

本場ドイツで開催されたコンテストで連続メダル受賞。本物のハム・ソーセージをぜひ一度ご賞味ください。

みやこハム(株)
本場ドイツが認めたハム・ソーセージ

〒828-0027 豊前市赤熊1210 TEL 0979-83-2254 FAX 0979-82-1129
URL <http://www.miyako-ham.co.jp>

長崎街道は砂糖の道「シュガーロード」

江戸時代、長崎から佐賀、飯塚を通り小倉へ続く長崎街道は、九州各地の大名たちの参勤交代や、海外からの品々や技術、文化を大阪、京、江戸へと運ぶための街道として栄えていました。

そして、長崎の出島で荷揚げされた砂糖もその長崎街道を通して運ばれていきました。街道沿いは、それまでの和菓子とは違い砂糖をふんだんに使う南蛮菓子の伝来により、各地の文化と風土を取り入れた数々の菓子が生まれ、全国的にも有名な銘菓が育っていきました。

そのため、長崎街道は砂糖の道「シュガーロード」と呼ばれており、今なお、その技術と味は受け継がれています。



資料提供／シュガーロード連絡協議会

菓子



菓匠むらり

朝倉産のいちじくとよみつひめを使用し、しっとりつぶつぶ食感の香り豊かなお饅頭に仕上がっております。

熟おひとつ 648円
5ヶ入り (税込)

〒820-0064 飯塚市津島408-1
TEL 0948-22-7349 FAX 0948-29-3682

菓子



千鳥屋

サクッと軽い食感のロールクッキーに口どけなめらかなクリームを詰めた昔ながらの福岡銘菓です。

チロリアン 540円
ミックス13本入 (税込)

〒811-0119 糟屋郡新宮町緑ヶ浜1-2-5
TEL 092-941-5533 FAX 092-962-6565

菓子



チョコレートショップ

ふんわりとした繊細な食感と、スポンジとムースが5層に織りなすコクのある甘さがたまらないチョコレートショップの人気商品。

博多の石畳(ケーキ) 1,188円
2ヶ入 (税込)

〒812-0024 福岡市博多区網場町3-17 TEL 092-281-1826 FAX 092-291-9387
URL www.chocolateshop.jp

菓子



デーツオアシス

中東より直輸入のデーツ、デーツシロップ、及びデーツの自然な甘みを活かしたシュガーフリースイーツの製造販売を行っています。

デーツ、デーツシロップ、チーズケーキ、チョコレートケーキ

〒813-0011 福岡市東区香椎1-22-7 TEL 092-674-0666 FAX 092-674-0655
URL <http://www.kashiisweets.com>

菓子



二〇加煎餅本舗 東雲堂

明治39年発売以来のロングセラー商品。福岡県産小麦粉とたっぷりの卵を使用して焼き上げた香ばしく懐かしい味の煎餅です。

二〇加煎餅 540円
3枚入4箱 (税込)

〒812-0041 福岡市博多区吉塚6-10-16 TEL 092-611-2750 FAX 092-611-6847
URL <http://www.store.toundo.co.jp>

菓子



フカツコーヒー

黒ごま三景プリンのスイーツ、ランチ、ディナーはどれも手作りの厳選素材。福岡県北九州市八幡西区の喫茶店「フカツコーヒー」

黒ごま三景プリン 411円
1個 (税込)

〒807-0827 北九州市八幡西区楠木1-7-11 TEL 093-601-9997 FAX 093-601-9991
URL www.fukatsu-coffe.jp

菓子



南国フルーツ

南国フルーツのフルーツソムリエが九州の果物を限定した季節のフルーツを選びすぐって詰合せにしました。あまおう・富有柿・巨峰。ピオーネ・梨などなど、旬の果物を3〜4品! 季節の味を是非お試しください。画像はイメージです、中の内容は変わります。

季節の九州果物詰合せ 10,800円
季節の果物3〜4品 (税込)

〒816-0874 春日市大和町3-4 TEL 092-501-0007 FAX 092-573-1364
URL <http://nangoku-f.co.jp/>

菓子



(株)南風堂

サクッと美味しい! 南風堂人気の豆菓子。昔ながらの製法にこだわり、熟練した職人が、惜しみない手間と技で作上げた逸品。

みそピーナッツ 432円 (税込)
いかピー 162円 (税込)
きな粉大豆 216円 (税込)

〒820-8516 飯塚市伊川664-3 TEL 0948-22-0829 FAX 0948-24-4480
URL <http://www.rakuten.ne.jp/gold/nanpudou/>

菓子



(株)二鶴堂

博多土産のロングセラー商品。しっとりやわらかなバームクーヘンに小豆羊羹を流し込み、食べやすい一口サイズに仕上げました。

博多の女 1,123円
20個 (税込)

〒812-0054 福岡市東区馬出6-15-21 TEL 0120-969-641 FAX 0120-223-119
URL <https://www.nikakudou.co.jp>

菓子



西通りプリン

福岡県・博多発祥の西通りプリン。なめらかな口どけと、どこか懐かしい味で子供から大人まで楽しめます。

ポシエ 280円
1個 (税込)

〒811-2232 糟屋郡志免町別府西1-2-3
TEL 092-692-4250 FAX 092-692-4251

菓子



(株)野田和光堂

国産の小麦粉・鶏卵を使用し、焼き上げたせんべいに国産生姜の蜜をかけています。創業以来変わらない製法で作られる体にやさしいおせんべいです。

生姜せんべい 486円
12枚入 (税込)

〒812-0017 福岡市博多区美野島1-9-27 TEL 092-431-4425 FAX 092-475-3315
Email wakodou@aurora.ocn.ne.jp

菓子



博多スイーツ倶楽部

サクサクのデニッシュ生地をバトンの形に巻いて自家製カスタードをたっぷりつめた創業以来の人気商品です。

バトンパイ

冷蔵

〒814-0021 福岡市早良区荒江2-1-3-101 TEL 092-286-6184 FAX 092-286-6184
URL <https://hakatasweetsclub.com/>

菓子



(株)ひよ子

1912(大正元)年、福岡県飯塚市に誕生した「名菓ひよ子」。可愛らしい姿と黄味館たっぷりのおいしさは今もなお愛され続けています。

名菓ひよ子 1,080円
8個入 (税込)

〒815-0035 福岡市南区向野1-16-13 TEL 092-561-7114 FAX 092-553-6335
URL <http://www.hiyoko.co.jp/>

菓子



廣久葛本舗

天然純国産本葛を100%使用し、製造過程において、その他のデンプンの混入、合成添加物、化学薬品を一切使用していません。

葛湯18個詰 3,240円
葛湯15g×18個 (税込)

〒838-0001 朝倉市秋月532 TEL 0946-25-0215 FAX 0946-25-0888
URL <http://www.kyusuke.co.jp/>

菓子



お茶々万十本舗 富貴

昔から親しまれている伝統のお菓子カステラを現代風にアレンジしました。今までにないしっとりとした食感をお楽しみください。

博多カステラ 918円
5ヶ入 (税込)

〒816-0825 春日市伯立町2-55-3 TEL 092-581-9095 FAX 092-582-7789
URL <http://www.e-wagashi.jp>

菓子



明月堂

しっとりとした白あんを、ミルク風味の皮で包んで焼き上げた、博多の傑作まんじゅう。博多名物として福岡・博多のお土産の定番。

博多通りもん 980円
8個 (税込)

〒812-0892 福岡市博多区東那珂2-11-23 TEL 092-411-7777 FAX 092-411-7878
URL <http://www.meigetsudo.co.jp>

菓子



天津甘栗山田屋

甘栗は13種類あります。その中でも天津甘栗は高級くだものですので、他の甘栗よりも味、風味ともにきわだっています。

天津甘栗 …………… 3,240円
袋入900g(焼きたて) 化粧箱入810g (税込)

〒811-1355 福岡市南区検原5-1-17 TEL 092-986-3939 FAX 092-985-5525
URL <http://www.amaguri.jp>

菓子



きんつば本舗

大納言小豆を贅沢に使い、小豆本来の風味をいかした上品な甘さのきんつばです。

博多座きんつば …………… 270円
1個 (税込)

812-0028 福岡市博多区須崎町12-17 TEL 092-292-3666 FAX 092-260-3379
URL <https://kintsuba-honpo.com/>

菓子



ロイヤル(株)

福岡生まれの洋菓子として誕生し60年以上。なめらかさとバター豊かな香り、さつま芋の自然な風味にこだわったおいしさです。

ロイヤルのスイートポテト …………… 1,080円
6個入り (税込)

〒812-0893 福岡市博多区那珂3-28-5 TEL 092-471-2602 FAX 092-471-2603
URL <http://www.sweetpotato.jp> <http://www.shoproyal.jp/shop/>

菓子



ロン・ポワン

何層にも折り込まれたデニッシュ生地と香ばし広がるナッツとバターのハーモニーを楽しんでいただけます。

クロカント …………… 1,350円
5個 (税込)

〒813-0044 福岡市東区千早1-9-5
TEL 092-671-4408 FAX 092-671-4554

菓子



鳥飼カフェ

福岡豆腐銘店の濃厚豆乳たっぷり。『安心素材のスイーツ専門店』栄養バランスに優れた豆乳を多くの方に楽しんでいただけるカフェです。

濃厚豆乳 生ガトーショコラ

〒810-0044 福岡市中央区六本松2-6-6 TEL 092-401-0610 FAX 092-401-0610
URL <https://torikai-cafe.com>

菓子



カシエット

自然豊かな、海と山・田園に囲まれた糸島のあまおう苺を使った、フルーツメロンパンです。
季節限定(11月後半～5月中旬)

フルーツメロンパン …………… 648円
1個 (税込)

〒819-1134 糸島市多久507-8
TEL 092-332-9012 FAX 092-332-9012

菓子



和菓子なごし

福岡県八女の星野村抹茶をたっぷり使った抹茶生クリームとじっくり炊き上げたつぶ餡をもちもちの大福餅で包んだ一品です。

星野村抹茶生大福 …………… **864円**
4個入 (税込)

〒801-0862 北九州市門司区錦町2-7
TEL 093-321-3292 FAX 093-321-3293

麺類



(株)味蔵

博多で行列ができるラーメン店「名島亭・赤のれん節ちゃん・長浜ナンバーワン」の詰合せです。ご家庭で名店の味をご賞味ください。

博多の行列ができる名店セット … **1,296円**
3食入 (税込)

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1-24-12 TEL 092-471-1696 FAX 092-451-0075
URL <http://www.ajikura.co.jp>

麺類



一味ラーメン

一味には、代々守るべき三の伝承あり。
1、秘伝の味 2、感謝の味 3、研鑽の味
三法を守り精進すれば「一味」が生まれる。

一味ラーメン本店

〒830-1113 久留米市北野町中913-2 TEL 0942-78-5399 FAX 0942-78-5399
URL <http://www.ichimi.co>

麺類



江崎製麺(有)

1960年発売福島ラーメンしょうゆ味。同とんこつ味もございます。又筑後市と恋木神社コラボ運命の赤い糸も是非一度御賞味下さい。

福島ラーメンしょうゆ味 …………… **178円**
176g 30袋入り (税込)

〒833-0031 筑後市大字山ノ井468-1
TEL 0942-53-2012 FAX 0942-53-8056

麺類



(有)Shin - Shin

博多らーめんを守るShin-Shinの職人が創ったこだわりの極細麺・濃厚スープを是非ご賞味ください。

Shin-Shinお土産らーめん …………… **1,296円**
540g 3食入 (税込)
(写真はイメージです)

〒810-0001 福岡市中央区天神3-2-19 TEL 092-732-4006 FAX 092-732-4006
URL <http://www.hakata-shinshin.com>

麺類



博多だるま総本店

昭和38年創業以来、博多の呼戻し手法で作る豚骨スープは濃厚で鮮烈な味わい。独自配合した極細麺がスープによくからみ相性抜群。

博多だるま総本店
ラーメン玉子入

〒810-0033 福岡市中央区小笹4-1-9 TEL 092-534-7771 FAX 092-534-7772
URL <http://ra-hide.com>

麺類



博多新風

丁寧に炊きだすクリーミーな豚骨スープとパツパツと歯切れの良い自家製麺、職人の技と想いのこもった一杯はバリウマ! 必食です!

博多新風 高宮本店
豚骨ラーメン

〒815-0083 福岡市南区高宮1-4-13
TEL 092-526-5018 FAX 092-526-5018

麺類



博多屋台春吉ラーメン

福岡春吉に屋台を構えたのが、平成16年。丁寧に調理することが第一のこだわりです。優しい本来の豚骨の旨味をぜひご賞味下さい。

お土産ラーメン **1,080円**
3食入り (税込)

〒810-0003 福岡市中央区春吉3-11-4 TEL 092-716-0330 FAX 092-716-0330
URL <http://www.facebook.com/haruyoshiyatai/>

麺類



拉麺 久留米 本田商店

とんこつラーメン発祥の地! ラーメン超激戦区「久留米」で行列のたえない有名人気店! 継ぎ足し続ける『呼び戻しスープ』に粉から独自でブレンドする『自家製麺』。歴史と新しさを感ぜさせる「温故知新」の一杯です!

とんこつ発祥! 久留米ラーメン

〒830-0051 久留米市南3丁目27-29 TEL 0942-55-4065 FAX 0942-55-4065
URL <http://www.honda-shouten.com>

麺類



長浜ナンバーワン

福岡長浜で毎夜行列を作り続けた伝説の屋台『長浜ナンバーワン』創業昭和46年の歴史を紡ぐ伝統の味を守り続けます。

ラーメン、餃子

〒812-0038 福岡市博多区祇園4-64
TEL 092-263-0423 FAX 092-262-6121

麺類



(株)博多ラーメン本舗

福岡県産小麦を使用し博多うどんのふんわりとした口当たりにもっちりとした食感が特徴です。また博多とんこつラーメンも各種取り揃えております。

博多半生ラーメン2食 **378円**
麺100g×2、スープ30g×2 (税込)
博多冷凍うどん16食 **2,500円**
麺220g×2食×8袋 (税込)

〒818-0138 太宰府市大字吉松43 TEL 092-921-1313 FAX 092-924-0169
URL <http://www.men-maruhi.com/>

麺類



金田家

福岡は行橋発祥。香港・ロンドンなどにも出店中。水、豚骨、火力とこだわり抜いたスープは臭みが無く、濃厚なのに後味よし。

黒豚らーめん

〒824-0003 行橋市大橋1-4-3
TEL 0930-24-3666

麺類



モヒカンらーめん

あっさりしながら驚く程の「コク」と「旨み」をもつ豚骨スープと極細ストレート麺。薬味だれを溶かしながらお召しあがり下さい。

モヒカンらーめん …………… **1,080円**
麺110g×4 スープ32g×4 薬味ダレ10g×4 (税込)

〒830-0047 久留米市津福本町221-11 TEL 0942-39-6786 FAX 0942-39-6786
 URL Mohikan-ramen.com

麺類



博多麺屋台た組

見た目こってり豚骨ですが、18時間じっくり煮込んだ臭みとくせのないクリーミーなスープ。最後の一滴まで飲み干したくなる一杯。

豚骨ラーメン

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-26-10
 TEL 092-474-0077 FAX 092-474-0077

麺類



ワイエスフード(株)

「山小屋」「ばさらか」等国内外150店以上で展開する九州筑豊豚骨ラーメン専門店の通販商品。店舗使用の麺、焼豚をご家庭でご賞味下さい。

焼豚高菜生ラーメン6食セット …… **3,930円**
生中華麺110g×6、豚骨スープ80g×6、辛子高菜230g×1 (税込)
 焼豚270g×1、すりごま白85g×1

〒822-1402 田川郡香春町鏡山552-8 TEL 0120-290-817 FAX 0947-32-8382
 URL <http://www.yamagoya-gift.com>

麺類



能古うどん

うどん発祥の地と云われる博多にて製造するコシのある半生の細麺です。ご贈答用の他、ご自宅用の商品もご用意しております。

能古うどんギフトセット …………… **3,240円**
麺270g×3、麺つゆ150g×3 (税込)

〒814-0123 福岡市城南区长尾3-8-1 TEL 092-511-8071 FAX 092-512-2957
 URL <http://www.noko-udon.com>

茶



(株)牛島製茶

大正十年創業。自園自製を行い、茶畑、荒茶工場、仕上げ工場を有し、販売まで一貫して行っております。通信販売も可能です。

八女深蒸し茶、八女茶を使ったお菓子

〒834-0024 八女市津江405-4 TEL 0120-02-4818 FAX 0120-30-4829
 URL <https://www.yame.co.jp>

茶



梅野製茶園

創業大正10年、福岡八女の自家茶畑で丹精込めて大切に育てた茶葉を伝統の製法で丁寧に製茶加工した自信作です。

梅野さんの八女茶(冠茶) …………… **3,240円**
220g (税込)

〒834-0083 八女市立花町上辺春2774-1
 TEL 0120-112-115 FAX 0800-600-3729



八女茶 重松鶴壽園

ご家庭用にお奨めの定番の八女煎茶です。食後の飲茶によく合います。八女茶のプロが自信を持ってお届けします。

缶盛り煎茶 …………… 1,350円
約200g (税込)

〒834-0104 八女郡広川町吉常479 TEL 0943-32-0079 FAX 0943-32-5885
URL <https://www.kakujuen.com/>



角の八女茶

香り、旨み、渋みのバランスがとれたお茶です。当店の一番人気商品です。

八女のかおり金祥 …………… 1,080円
100g (税込)

〒811-1356 福岡市南区花畑1-1-5
TEL 092-566-3777 FAX 092-566-2888



中島製茶本舗

創業130年、昔ながらの味を守り奥八女地方である八女市上陽町にて八女茶の製造販売をしております。お気軽にお問合せ下さい。

特上かぶせ茶(特上煎茶) …………… 1,620円
200g (税込)

〒834-1102 八女市上陽町北川内477 TEL 0943-54-2017 FAX 0943-54-3335
URL <https://www.nakashimaseicha.com/>

八女茶について

福岡県で生産するお茶を「福岡の八女茶」または「八女茶」と呼んでいます。1423年、明(中国)から帰国した周瑞禪師が、現在の八女市黒木町笠原に靈巖寺を建立し、持ち帰った茶の実を分け与え、製茶法を授けたのが始まりとされています。八女茶は一番茶の摘採が4月の中旬に始まり、5月上旬が最盛期となります。あまくてコクがあり、旨味の強いところが八女茶の特長です。また、福岡県は玉露の産地としても有名で、八女市山間部の黒木町、上陽町、星野村、矢部村で生産されています。伝統本玉露は、稲わら等の天然資材による棚被覆や手摘みを行っており、全国茶品評会では、平成13年から令和元年まで19年連続で産地賞を獲得、そのうち18回は最高位の農林水産大臣賞に輝いています。また、「八女伝統本玉露」は、2015年12月、国の地理的表示保護制度に「茶」としては初めて登録、GIマークが付与されました。



お茶の入れ方の標準表(3人分)

茶種等	茶の量	湯の温度	湯の量	浸出時間
玉露	10g(大さじ2杯)	50℃(湯気かすかに)	60ml	150秒
煎茶	6g(大さじ軽く2杯)	70℃(湯気横ゆれ高く)	170ml	120秒
番茶	15g(大さじ3)	熱湯(湯気横ゆれ高く)	650ml	30秒
冷茶	10g	沸騰した湯を冷す	500ml	15分

資料提供 / 福岡県茶業振興推進協議会

酒類



(有)ケイズブルーイングカンパニー

城南区別府の地ビール醸造所「ブルーマスター」の代表銘柄。キリッとした苦味、スッキリとした味わいが特徴。他にかぼすやあまおうを使用した地ビールを醸造しています。

ブルーマスター **500円**
330ml (税込)

冷蔵

〒814-0104 福岡市城南区別府1-19-1 TEL 092-841-6336 FAX 092-982-3464
URL <http://www.brewmaster2002.com>

健康
関連



(株)薬師堂

“馬油といえばソンパコ”でお馴染み、馬油100%のマルチスキンケアオイルです。ご家族皆様で安心してお使いいただけます。

ソンパコ無香料 **2,200円**
75ml (税込)

〒818-0081 筑紫野市針摺東5-3-1 TEL 092-923-1061 FAX 092-925-7051
URL <https://www.yakushido.com>

健康
関連



こうねまーゆ本舗

福岡県産の「こうね馬油」に漢方の冬虫夏草・紫根エキス、馬プラセンタ・コエンザイムQ10等を配合した、クリームです。

こうねエッセシャルクリームS .. **7,480円**
30g1本 32×32×125mm (税込)

〒818-0031 筑紫野市隈191 TEL 092-926-0108 FAX 092-926-0080
URL <http://www.mane-koune.com>

福岡県の観光に関するお問い合わせ

公益社団法人
福岡県観光連盟

〒812-8577 福岡市博多区東公園7-7

TEL 092-645-0019

協力企業

株式会社 福岡銀行

福岡国際空港 株式会社

酒どころ福岡 —福岡県酒造組合—

豊かな水

福岡県は、南東部に1,000m級の台地性の山地、中部には筑紫山地があります。また、有明海に注ぐ九州一の筑後川、響灘に注ぐ遠賀川などの一級河川もあり、あらゆる場所で酒造りに適した良質な水が得られます。

なかでも、筑後川流域は良質の伏流水が豊富で、船による輸送も可能であったため、明治時代半ばの最も栄えた時期には500を超える酒蔵が存在し、兵庫の灘、京都の伏見と並び評される酒処として知られていました。

良き米どころ

福岡市博多区の板付遺跡から日本で最も古い水田跡が発見されたことからわかるように、福岡県では早くから稲作が行われていました。現在も、南部の筑後平野は全国で有数の米どころです。

「この米どころ福岡」では、酒造好適米の生産も盛んです。最も優れた酒造好適米「山田錦」の生産量は全国有数であるほか、福岡県オリジナルの酒米「夢一献」も作付されています。

〒812-0054 福岡市東区馬出1-24-36
TEL 062-951-4591 FAX 092-683-6722
URL <http://www.fukuoka-sake.org>



酒類



(株)篠崎

麦焼酎をオーク樽で6年以上熟成させた商品です。「朝倉」はとろけるようなテクスチャーとバナナ香が特徴です。

朝倉 3,300円
500ml (税込)

〒838-1303 朝倉市比良松185 TEL 0946-52-0005 FAX 0946-52-2165
URL <http://www.shinozaki-shochu.co.jp/>

酒類



西吉田酒造(株)

明治26年の創業以来、筑後川がゆったりと流れる筑後平野で、豊かな水に恵まれて「焼酎造りは笑顔づくり」という想いで造っています。

本格麦焼酎つくし 1,430円
720ml (税込)

〒833-0041 筑後市大字和泉612 TEL 0942-53-2229 FAX 0942-52-4088
URL <http://www.nishiyoshida.jp>

酒類



光酒造(株)

厳選された良質の国産麦を50%まで丁寧に磨き上げ、旨みの芯で造り上げた贅沢な『吟醸麦焼酎』です。純粹なキレの良さ・吟醸香・のど過しの爽やかさがお楽しみ頂けます。贈り物としてもお勧めです。

博多小女郎 吟醸磨き壺

〒811-2317 糟屋郡粕屋町長者原東6-12-20 TEL 092-938-2458 FAX 092-939-2553
URL <http://www.hakata-hikari.co.jp>

酒類



(株)杜の蔵

軽い吟醸香と上品な甘さ、控えめな旨みがあるスマートな吟醸酒。雑味のない、すっきりとした味わいで杯が進みます。

杜の蔵 純米吟醸 翠水 1,540円
720ml (税込)

〒830-0112 久留米市三瀧町玉満2773 TEL 0942-64-3001 FAX 0942-65-0800
URL <http://www.morinokura.co.jp>

餃子



冷凍

八助

「博多ひとくち餃子」は、口が肥えた博多っ子に愛されてきた味。にんにくは控えめに生姜を入れることでさっぱりと仕上げたひとくち餃子です。(通販限定商品)

博多ひとくち餃子 …………… 1,944円
30個入り (税込)

〒810-8790 福岡市中央区那の津3-7-7
TEL 0120-088-436

もつ鍋



冷凍

上田商店

本場、博多のモツ鍋を販売しています。お肉の卸売りならではの、プリプリしたモツがととも美味しい一品です。

もつ鍋セット …………… 3,280円
3人前 (税込)

〒811-0123 糟屋郡新宮町上府北3-9-8 TEL 092-963-2929 FAX 092-963-3353
URL <http://www.ueda4129.net/>

もつ鍋



冷凍

博多もつ鍋 浜や

もつ鍋の本場、博多の専門店の味。国産原料、無添加にこだわった、本物のもつ鍋。

もつ鍋セット …………… 3,240円
約2人前 (税込)

〒819-1116 糸島市前原中央2-10-16
TEL 092-332-8444 FAX 092-332-8453

もつ鍋



冷凍

もつ鍋水炊き四番館

宮崎産黒毛和牛の新鮮でプリプリ感のある風味豊かな生モツと当店自慢のこだわりのスープは相性ピッタリ!!こくのある味わい深いお鍋です。ズは、博多の定番、ちゃんぽん麺どうぞ!!

本格博多もつ鍋 …………… 3,240円
560g(黒毛和牛もつ、スープ、ちゃんぽん麺、ごぼう、にんにく唐辛子) (税込)

〒810-0001 福岡市中央区天神3-4-28 TEL 092-731-2545 FAX 092-741-0003
URL <http://www.yonbankan.com>

もつ鍋



冷凍

博多金もつジパング

キラキラと金色に輝くスープは博多醤油を絶妙にブレンド。もつはぶりぶり食感高級小腸を使用。これぞ本場博多の味。チャンポン付。

厳選もつ鍋セット …………… 4,298円
スープ入り小腸300g 金だしスープもたれ70cc×2 (税込)

〒811-1324 福岡市南区警弥郷2-21-21 TEL 092-554-9666 FAX 092-562-7272
Email hakata.kinmotsu@gmail.com

もつ鍋



冷凍

博多芳々亭

新鮮希少な『国産牛ホルモン』と素材に拘った極みモツスープを使用。麺にも博多の特産品を使った博多の味をご堪能下さい。

博多もつ鍋2人前 …………… 3,620円
国産牛ホルモン250g もつ鍋スープ1袋 ちゃんぽん麺150g (税込)

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-14-10 TEL 092-409-4653 FAX 092-409-4652
URL <http://www.yoshiyoshitei.com/>

惣菜



冷凍

(株)PIZZA REVO

福岡県産小麦100%を使用した、職人手作りの本格釜焼きピザです。薬院と博多駅に店舗があり、焼き立てもお召し上がり頂けます。

極マルゲリータ **735円**
1枚 (税込)

〒810-0005 福岡市中央区清川3-26-17 WAIPERビル TEL 092-791-5014 FAX 092-791-5251
Email info@pizzarevo.com

惣菜



(株)小林食品

老舗お肉屋が自ら吟味した、良質なお肉をお楽しみください。お手軽なお値段で提供しています。

ガード下のカルビ家

〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街1-1 JR西日本博多駅高架東部1階
TEL 092-474-1030 FAX 092-474-1030

惣菜



(株)警固ヤキトン

豚のスペアリブを秘伝の焼きダレに絡めて強火で一気に焼きあげる博多のディープな名物グルメ

骨付ヤキトン

〒810-0023 福岡市中央区警固2-14-5 TEL 092-731-4518
URL <http://keoyakiton.jp>

餃子



冷凍

ぎょうざの山八

目利きを選び抜いた豚肉と野菜をブレンドし様々な餃子を取り揃えております。お気に入りの餃子でパーティ等いかがでしょうか。

人気定番3種 **3,000円**
餃子3種 (税込)

〒811-3217 福津市中央4-19-15 予告なしに価格を変更する場合がございます。
TEL 0120-583-888 FAX 0940-35-8833

餃子



冷凍

博多中洲餃子の店 鉄なべ

お店の味をご家庭で!!創業から半世紀以上こだわり続けている「頑固ぎょうざ」をお届けいたします。

冷凍生餃子・餃子のたれ
二種類の厳選菜味セット **4,501円**
18コ入×2、餃子のたれ・赤こしょう・柚子胡椒 各1コ (税込)

〒812-0017 福岡市博多区美野島2-2-20-2 TEL 092-405-1288 FAX 092-409-0144
URL <http://www.tetsunabe.jp>

餃子



冷凍

博多うま馬

昭和28年創業。地元福岡県産豚肉、九州中心の野菜を使用し、ひとつひとつ手包み。小さくて食べやすい博多の餃子です。

博多うま馬ひとくち餃子 **1,404円**
30コ入 (税込)

〒810-0033 福岡市中央区小笹3-6-2 TEL 092-534-5870 FAX 092-534-5872
URL <http://www.hakataumauma.com/> (株)ヴィガー

だし
スープ



味の和光

6種類のだし原料をティーバックに入れてあります。水を入れた鍋に1袋入れ沸騰したら3~4分煮出すだけでどなたにも短時間でプロの味が出来上がります。

博多あご入りふりだし …………… 1,835円
8g×50包入 立23cm横18cm (税込)

〒811-0124 糟屋郡新宮町新宮東3-10-24 TEL 092-963-1516 FAX 092-963-1535
URL <http://www.agofuridashi.com>

惣菜



焼肉専門 玄風館

創業以来継ぎ足し継ぎ足して造る深みとコクのある千代町発祥の自家製秘伝のタレ。真似できない味をぜひご家庭にてご賞味下さい。

なんでもかけたれ(甘口・辛口・激辛)

〒811-0104 糟屋郡新宮町野602-1 TEL 092-410-5584 FAX 092-410-5594
URL www.genpukan.com

惣菜



雑煮のせき亭

レンジで温めるだけの簡単調理！お餅も具材も全部入った野菜スープのようなお雑煮です。

冷凍

冷凍雑煮 …………… 1,404円
500g×1 20×20×5 (税込)

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1-7-16
TEL 092-451-1621 FAX 092-482-0815

惣菜



冷凍

南里正信商店

クリーミーなジャガイモペーストの中にとっぷりの明太子。揚げたての熱々をほおばれば明太子の粒の食感と風味がたまらない。

博多めんたいコロッケ …………… 1,380円
6個 (税込)

〒810-0011 福岡市中央区高砂2-14-20
TEL 092-521-3311 FAX 092-521-3310

惣菜



冷凍

糸島正キ

糸島野菜や糸島豚など福岡県糸島市の美味しいものがいっぱい詰まったコロッケ。甘い野菜の中にトロトロの角煮を詰め込んだ逸品。

糸島豚角煮黄金コロッケ …………… 2,640円
80g 6コ入 (税込)

〒819-1313 糸島市志摩福留148-2 TEL 092-335-1113 FAX 092-335-3267
URL <http://www.110masa.com>

惣菜



冷蔵

ミスタージョージ

創業昭和56年、福岡と佐賀に7店舗あるハンバーグ専門店です。7種類の選べるソースとふっくらと柔らかいのが特徴です。

ジョージハンバーグ …………… 650円
1個160g (税込)

〒839-0824 久留米市善導寺町飯田466-9 TEL 0942-89-9466 FAX 0942-89-9467
URL <http://www.mr-george.jp/>

米飯



焼肉 大喜

九州産黒毛和牛の希少部位などをリーズナブルな価格でご提供させて頂いています。肉本来の旨味をお楽しみください。

〒810-0074 福岡市中央区大手門3-14-26 TEL 092-711-8129
URL <http://www.yakinikudaiki.com>

米飯



創作寿司工房 竜宮城

創作寿司の通信販売のお店です。メインは寿司のデコレーションケーキ。その他、博多の味をお届けしています。

冷蔵

博多ごまさば 972円
1~1.5人前 (税込)

〒811-2202 糟屋郡志免町志免2-13-3 TEL 092-935-6680 FAX 092-935-6699
URL <https://www.ryugujo.shop/index.html>

だし・スープ



味の兵四郎

あご(飛び魚)をはじめ、全6種類の国産素材に塩や醤油などで味付けをした、煮出しても破っても使えるあご入りだしパックです。

あご入兵四郎だし 1,944円
9g×30袋入 (税込)

〒818-0035 筑紫野市美しが丘北3-1-3 TEL 0120-849-888 FAX 0120-849-049
URL <https://www.ajino-hyoshiro.co.jp>

だし・スープ



(株)林久右衛門商店

一枚ずつ丁寧に手焼きした最中。天然素材だけで引いただし。お湯を注ぐとそれぞれの旨味が碗の中で調和する味わい豊かなお吸物。ふぐ、松茸、ほたて、ふかひれ等様々ご準備しております。

久右衛門 お吸物詰合せ

〒812-0882 福岡市博多区麦野5-23-17 TEL 092-591-6388 FAX 092-581-6335
URL <https://kyuemon.com>

だし・スープ



丸三食品(株)

愛され続けて50年以上。家庭用ティーバックだしの元祖、ふりだしです。かつおや昆布をはじめ、浅草海苔や無農薬野菜類まで入っており、優しく奥深い味が楽しめます。

ふりだし 1,252円
30包入 (税込)

〒812-0875 福岡市博多区新和町2-2-27 TEL 092-581-4358 FAX 092-581-5646
URL <https://marusan-shokuhin.com/>

だし・スープ



ひびき灘漁業協同組合 岩屋支所

北九州市岩屋地先で採れた天然あかもくを、手軽に味わっていただけるフリーズドライスープと味噌汁に仕上げました。

あかもく味噌汁・スープ 180円
10.6g みそ汁 7.2g スープ (税込)

〒808-0123 北九州市若松区大字有毛2771
TEL 093-741-1556 FAX 093-741-6694

米飯



うなぎ処福泉操

柳川名物うなぎのせいろむし。国産米を使用し、タレは秘伝の自家製。蒸気ボックスでお持ち帰りできます。

うなぎのせいろむし …………… 3,240円
1折 (税込)

〒832-0827 柳川市三橋町下百町31-1 TEL 0944-73-5760 FAX 0944-74-6363
URL <http://www.fukusensou.com/>

米飯



元祖 本吉屋

水郷柳川の名物料理。創業天和元(1681)年、初代秘伝のタレと技術を忠実に継承してきました。ぜひ元祖の味をご賞味ください。

元祖本吉屋 うなぎのせいろ蒸し

〒832-0022 柳川市旭町69 TEL 0944-72-6155 FAX 0944-72-6156
URL <http://www.motoyoshiya.jp>

米飯



(株)ニシコーフードサービス

博多地鶏を使用した、こだわりの混ぜご飯の素です。昔から変わらぬ味を、ぜひご家庭でもご賞味ください。

博多地鶏めしの素 …………… 1,080円
1袋=160g入 (税込)

〒834-0051 八女市立野127-2 TEL 0943-23-3131 FAX 0943-23-3035
URL <http://www.nishiko-fs.co.jp>

米飯



ヒサダヤ

炊いたご飯に混ぜるだけで炭火焼の風味豊かな鶏ごぼうめしをお召し上がりいただけます。

炭火焼鶏ごぼうめしの具 …………… 540円
200g (税込)

〒819-1627 糸島市二丈松国328-6 TEL 092-325-0480 FAX 092-325-0484
URL <http://www.hisadaya.com/>

米飯



九州のごちそう便の日祥

九州産の15種類の雑穀をおかゆにしました。ダイエット、朝食、夜食、非常食、美容食に最適です。

十五穀米のおかゆ …………… 270円
200g (税込)

〒811-3105 古賀市鹿部335-64
TEL 092-943-8830 FAX 092-943-8830

米飯



肉バル ノダニク

東区箱崎に店を構える肉バルノダニク。ステーキ弁当は博多和牛を真心込めて焼きあげ、タレ焼肉と共に弁当に仕上げられています。

赤身ステーキと焼肉弁当 …………… 2,160円
1折 (税込)

〒812-0061 福岡市東区筥松2-19-18
TEL 092-611-2525

茶



八女茶の中村茶園

JA八女農協がお進めする「八女かぶせ茶」甘味とコクのある八女茶です。都内でも販売いたします。
(JAふくおか八女特約店)

八女かぶせ茶 …………… 3,240円
100g×3袋入 (税込)

〒104-0042 東京都中央区入船3-8-7 ザ・ロワイヤルビル1F
TEL 03-3551-4522 FAX 03-3551-4517

茶



星正園

八女茶の中でも特に評価の高い生産地である星野村で育てています。朝霧の濃い標高350mの山で、美しい水と空気に恵まれた環境で生産したお茶をどうぞ!!

八女星野茶

〒834-0201 八女市星野村962-1 TEL 0943-52-3180 FAX 0940-52-3183
URL <http://teayame.com/>

茶



(株)吉泉園

八女茶発祥の地・奥八女黒木町にて創業明治二十年から一世紀以上、熟練した茶匠の経験と技で吟味し、伝統の味へと造り上げました。

八女感動茶詰合せ …………… 3,456円
100g×3袋入(フクサ入) (税込)

〒834-1213 八女市黒木町本分904 TEL 0943-42-4188 FAX 0943-42-4598
URL <http://www.yamekandoucha.com>

米飯



うなぎの富貴

柳川名物のうなぎのせいろ蒸しを、手軽に食べやすくおむすびにしました。おやつに夜食に便利です。贈答品にも喜ばれています。

富貴のうなむすび …………… 400円
1ヶ105g (税込)

〒832-0065 柳川市沖端町108 TEL 0944-74-3147 FAX 0944-74-3282
URL <https://unaginofuuki.com>

米飯



吉祥庵

博多の郷土料理の一つ。新鮮なさばの刺身の胡麻醤油漬。刺身でも美味しいですし、丼でも美味しいです。最後は茶漬けで!!

博多海鮮茶漬けごまさば …………… 972円
1p(60g) (税込)

〒814-0021 福岡市早良区荒江2-11-16 TEL 092-841-0076 FAX 092-841-0076
Email Kissyou-ann@hi3.enjoy.ne.jp

米飯



竹千寿

贈り物、お取り寄せのちまき専門店。熊笹に巻き蒸し上げた香りの良い笹ちまきなど、種類豊富にご用意しております。

笹ちまき5種詰め合わせ …………… 4,158円
15個入り (税込)

〒823-0017 宮若市倉久890
TEL 0949-33-4150 FAX 0949-33-3707