

行ってみてんか
食べてみてんか

{ ひびしん }

ぐるめぐりMAP

vol.3

小倉南・行橋・ 築上・豊前・物産館

福岡ひびき信用金庫

ごあいさつ

「ひびしんぐるめぐりMAP」の第3弾として小倉南・
京築地区版を作成しました。
古代より「豊の国」と呼ばれ、自然に恵まれたこの
地域は、文化財として貴重な古墳や寺院、城跡等が
残り、歴史上に名を残した文化人を多く輩出して
います。東九州自動車道の全線開通に伴う利便性の
向上により、この地域を訪れる人はさらに多くなると
見込まれます。
誰よりも地域を知り、人を知る地元のひびしん
職員が厳選した「ひびしんぐるめぐりMAP」を手に、
「食」を楽しむだけでなく、ぜひ歴史に育まれた
この地域の文化に触れていただきたいと思います。
また、おススメの物産館の情報も併せて掲載し
ましたので、お立ち寄りください。新しい発見と、
出会いのお役に立てれば幸いです。

理事長 野村 廣美

福岡ひびき信用金庫



1 築上町物産館 メタセの杜

メタセコイアの木々に囲まれた、築上町の
特産物を中心に販売している物産館。
新鮮な魚貝類は、午前中づくりに無くなる
盛況ぶり。築城の航空自衛隊基地が近くに
あり、「隊員食堂カレー」も人気。

築上郡築上町弓の師765
☎ 0930-52-3828

2 よってこ四季庵

清流で育った黒川米や地元の新鮮な農産
物、激辛シリーズ等の特産品が大好評。
天然物の猪肉や鹿肉、加工品も販売。

京都みやこ町黒川生立54-1
☎ 0930-42-3339

3 城井(さい)ふる里村

TVで何度も紹介される人気店。90年の
歴史を持つ徳永養鶏場が安産せず作った
卵は絶品で、スイーツや卵かけご飯、地産の
炭火焼などが人気。素晴らしい自然の景
色もあり、家族連れでどうぞ。

築上郡築上町大字下善業557-15
☎ 0930-52-4129

4 道の駅「豊前おこしかけ」

道の駅弁発祥の駅といわれ、九州でも
高い人気を誇る道の駅。豊前の特産で
ある榎田ゆず、豊前本ガニ(ワケリガニ)、
豊前の一粒かきをはじめ、多くの野菜や
果物、加工品が並ぶ。

豊前市西町1041-1
☎ 0979-84-0544

5 道の駅「しんよしとみ遺跡前」

春は菜の花、秋はコスモスで多くのお客
様で賑わい、近年では町お宝のレモン
の特産化にも力を入れており、町内産の
レモンによるソーキタルト・ジャムなどの
加工品が人気です。

築上郡上毛町大瀬304-1
☎ 0979-84-7077

6 前代未聞。ニンニク、卵、小麦粉不使用!

魚介系の醤油ベースな味付
けに、カリッとジューシーな
唐揚げは一度食べると食べ
すぎ「ハマリ」すぎに注意!
一つひとつの工程をこだわり
抜いて揚げた自信作、ぜひ
ご賞味あれ。

惣菜 からあげみやこ屋 徳力店
小倉南区徳力新町1-20-6
☎ 093-963-0988
営 11:00~20:00
休 不定休

7 肉好き必食。国産牛専門店。

ステーキ付きのランチが
1,300円から楽しめる。少し
リッチだが知加良(2,500円)
は品数豊富でメインの肉も
ボリューム満点。メインの肉も
焼かれた肉は柔らかくて口の中
でトロけるおおいし。

ステーキハウス 知加良
小倉南区徳力新町1-21-13
☎ 093-963-2650
営 11:00~14:30(OS14:00)
17:00~21:00(OS20:30)
休 水曜

8 素材の味を引き出した絶品ケーキたち。

このケーキは一度食べると
どれもやみつきになる美味し
い。中でも不動の人気を誇る
クレープルチュールチョコを
使用した「チョコロール
(390円)」はほろ苦濃厚で
ぜひ食べてほしい。

洋菓子 リトル・アン
小倉南区重住1-10-11
☎ 093-922-6521
☎ 093-963-4353
営 11:00~18:30
休 日・月・火曜
※パースターの組合予約可
(3日時まで)

9 創業40年。店を支え続けた群豚定食750円。

店主が下さるに手間
ひまをかけた肉はどれも
柔らかく、創業以来通い
続けるファンが来連いの
もう一つ。『蘭』ならではの
味。40年店を支えた群豚
定食、ぜひ食べてみて。

中華 中華料理 蘭
小倉南区藤原1-12-30
☎ 093-473-1523
営 11:00~19:30
※ご飯がなくなり次第終了
休 月曜

10 無添加なのにふ〜わふわ。まるで魔法!

天然由来の昆布エキスが入った
パンは驚くほど柔らかくほん
のり甘く、食べるとうっとり。なんと
朝ドラ「まれ」でも同じ工夫が!
一番人気は大納言。店内には魅惑の
ケーキもあり。

パン・ケーキ プチ・ラバン
小倉南区豊前東3-14-3
☎ 093-473-4608
営 10:00~20:00(土、日曜は9:00~)
休 火曜

11 ラーメンフェスティバル第3回優勝店。

濃厚で奥行きがあり、まるやか
なスープは最後まで飲ませ
ない。スープは「濃厚」と
あって自らが好きな人向けの
「厚味」の2種類。繰り返しがけ
に味を思い出し、また行きたく
なる。店主曰く、完成品!

ラーメン 石田一龍 本店
小倉南区下石田4-1-1
☎ 093-963-2650
営 11:00~16:00
18:00~20:40
休 なし

12 食通こそ虜になる。寿司屋の屋定1,000円〜。

魚はぷりぷりで、シャリと
合わせる口の中でのロケ
る……。『厚にぎり』はなんと
1,000円(にぎり10貫いなり)
かつば・茶碗蒸し。店主自ら
がセリで落とすこの価格!

すし すし家 魚平
小倉南区横代北町4-10-23
☎ 093-963-4353
営 11:00~14:00(OS13:45)
※夜は予約のみOK
休 第3水曜・木曜

13 豊前裏打会の総帥が貴く、肉こそぼ天。

この道35年。夫婦で始めた
うどん屋はいつしか豊前
裏打会と称され、水の如く
27店舗に陣を拡大。「切り立
て」「湯がき立て」「揚げ立
て」と己の信念を貫き、前線に
立つ「おやじ」の味をぜひ。

うどん 津田屋兵衛
小倉南区津田新町3-3-20
☎ 093-475-7543
営 11:00~16:00(OS15:40)
休 日・第1月曜



福岡ひびき信用金庫 支店

1 鶏と野菜が自慢のヘルシー志向な居酒屋。

木のぬくもりを感じる落ち
着いた店内は、女性客に
人気。こだわりの「自家製
豆腐」や「菜の花のねんね
揚げ」は必ずお試し。鶏ダ
ンを使った「鶏飯(520円)」はメ
リハリ。

居酒屋 旬菜趣酒 かつろぎ
小倉南区守恒本町1-3-32 1F
☎ 093-953-6166
営 18:00~24:00(OS23:30)
※取替人数14名
休 火曜

2 とにかく一言「絶対旨い」そば屋さん。

店主のそばへの愛情、こだわ
りが伝わる「ほり田」のそば。
こよなく愛するファンの一
押し「手挽き粗挽きそば」は
そばの美を手で引き、打ち、
作り上げる職人の腕術。1日
7食限定!

そば ほり田
小倉南区守恒本町1-12-1
☎ 093-965-2326
営 11:30~15:00
17:00~21:00(OS20:30)
休 木・第1日曜

3 行列のできる とんかつ屋さん。

人気の特選ひれかつ(1,390円)は
衣がサクサクしていて、肉厚なの
に着で切れるほど柔らかくてジュー
シー! さっぱりだけど満足度の高い
「黒豚黒ごまとんかつ」もおすす
め。

食堂 かつ廣
小倉南区守恒本町1-12-1
☎ 093-963-7137
営 17:00~14:30
17:00~20:30
休 火曜

4 一軒で大満足する居酒屋。

料理の種類が豊富で「どれ
食べてもハズレがない」と
定評のある「りおん」。特製の
甘辛タレをつけて食べる串
揚げは常連客の中でも人気
No.1。酒の種類も豊富なミ
ラーメニューが妙に旨い!

居酒屋 食楽厨房 りおん
小倉南区徳力2-4-5
☎ 093-961-8085
営 17:00~24:00(OS23:00)
休 日曜

5 夜も同じメニューなので仕事帰りに寄れるのも うれしい。なんと、ごはんは3杯までおかわり 無料!

▲おすすめは「旬菜の炭火焼き」(1人前4~6種類
-600円)、シシトウの塩味で素材の味を活かした逸品。 休 火曜

6 肉ごぼ天。

▲肉ごぼ天うどん680円。3種類の粉をブレンドした
細麺は、もちもちで九州うどんの誇り。スライス
された大輪揚げの肉ごぼ天はまさにアート。

7 食通こそ虜になる。寿司屋の屋定1,000円〜。

▲人気の厚皮食(茶碗蒸し・吸物・煮物・天ぷら・刺身
・にぎり・揚げ)1,500円。ネタが大きくて一口では
食べられないほど。 ※料金別振

8 創業40年。店を支え続けた群豚定食750円。

▲群豚スーパーステック750円は超おトク!
テイクアウトもOK。

1 メッセージを綴ってくれるケーキオーダー専門店。



▲人気の焼き立てクロワッサンサンド(小鉢・野菜スープ・選べるデザート・ドリンク)1,400円。

伝えたい言葉をケーキにのせてくれるので、誕生日や記念日など、一生相手の心に響く思い出を届けたい人におすすりコーデジのような店内はキッズルームもあり、ママさんに大人気。

レストラン&洋菓子 おかげさま
 刈田町京町2-1-12
 ☎ 093-980-1454
 営 11:00~18:00
 ※夜は予約のみOK
 ※オーダーケーキ5号3,300円~
 休 不定休

2 肉屋直営ならではのサーロインが自慢。



▲和牛牛、佐賀牛、霧島山鹿豚など九州の肉のみを使用。他、メニューも豊富。焼き肉のネタも大きいと評判。

店のイチ押し国産黒毛和牛のサーロインステーキ(1,880円税別)は、霜降り、肉質も柔らかくとってもジューシー。この価格で食べられるのは珍しい!ステーキ目当てにわざわざ遠方から来る人も多い。

居酒屋 茶蔵
 行橋市中央2-4-13
 ☎ 0930-24-7011
 営 17:30~翌1:00(フードOS23:00)
 休 日曜 ※月曜が祝日の場合は日曜営業、翌日が休み

3 どっぴゃ〜! 度肝を抜く愛され唐揚げ。



▲皮がカリッと香ばしく、ジューシーな旨さに遠方からのファンも多い。さっぱり好きは鶏肉が〇。タイプアウトも人気。

唐揚げ好きにはたまらない、行橋で唐揚げといえば一番に名の挙がる老舗居酒屋。唐揚げが揚がるまでと皮、とりもつ(各300円)を食べて待つのが通。初参戦の人はどでかに驚くはず!

居酒屋 からあげ太郎
 行橋市中央3-5-35
 ☎ 0930-23-2143
 営 17:00~22:00
 ※予約をすればから揚げは昼でも可
 休 日曜

4 敷居が高そうなのに安い、隠れ家的居酒屋。



▲長時間煮込んだビーフシチューは肉がゴロゴロ入った人気の一品。朝市産も1人前が600円とありがたい。

路地裏にある民家のような行まいで老若男女に人気の居酒屋。旨くてローカルなものが1品300~400円前後で味わえるので出張中のサラリーマンも多い。コースは11品で2,500円~(飲み放題+1,500円)。

居酒屋 四阿
 行橋市中央3-6-18
 ☎ 0930-23-3358
 営 18:00~25:00
 休 月曜(12月は月曜も営業)

5 ゆくはし植物園隣のグリーン溢れる癒し処。



▲人気No.1の「スフレパンケーキ(980円)」はふわふわで、口の中でとろける美味しさ。しかもドリンク付き!フルーツティ(1,500円)

お花屋さんならではの植物にあふれたオシャレなカフェ。新鮮な果物がごろごろ入った「フルーツティ」は旨みが凝縮されてほんのり甘く、森林浴効果を感じながら店内でいただく一層癒される。

カフェ BambiNa
 行橋市上津熊221
 ☎ 0930-55-6630
 営 11:00~17:00(OS16:00)
 休 水曜

6 幻の2時間営業。「おまかせ定食」1,080円。



▲これで1,080円は安すぎる。編み物まで用意した味づけはどれも上品でやさしい味。

京都で長年修行し、食材を知り尽くした妥協知らずの店主が作る「おまかせ」は、魚料理を中心に10品以上と大盤振る舞い。地元人、遠方からの食通、サラリーマンを虜にするのも食べると納得。

食事処 銭無文無 無心庵
 みやこ町徳永1972-1
 ☎ 0930-33-3555
 営 12:00~14:00(予約制)
 ※夜は予約のみOK
 休 月曜 ※子どもさんお断り



福岡ひびき信用金庫 支店



福岡ひびき信用金庫 支店

1 お品書きのない、地場の有名料理店。



▲心ゆくまで料理を堪能。ランチは通常2,000円~とお洒落。小鍋を中心に7品程度(食後のコーヒー・デザート含)。

ほとんど常連からの口コミで広がるこの店は、予約制に予約を伝えると後援店のおまかせ。毎日市場から仕入れた周防産の新鮮な魚を使った料理で新鮮な味を堪能できる。法事・お祝いにもどうぞ。

料亭 春乃勝
 築上町大字下別府1749-3
 ☎ 0930-52-3708
 営 12:00~ ※予約がほしい
 ※横石の場合は要予約
 休 不定休

2 目と舌で良き和の心を感じる京風料理。



▲築100年の建物を一部改装した迷宮のようなお屋敷。季節ごとに景色が変わる風情溢れる庭園も見事。

板前の手で生け簾から調理された新鮮なお造り。味だけでなく、一品一品の血や添え物にもおもてなしが行き届き、心も身体も満ち足りる。ランチの通常営業は2~4月でそれ以外の月は要予約。

料亭 蔓松亭
 築上町大字高家1115-5
 ☎ 0930-56-0080
 営 12:00~14:00・18:00~ ※予約制
 休 不定休

3 9割が女性客。路地裏の人気イタリアン。



▲地元特産の椎田アサリやイカを使い、和風ベースで仕上げた「たらこクリーム・パスタ」。他にも、カルボナーラやイカスミ、トマトパスタなど7種類から選べる。

プチ・コース感覚のランチは1,080円とお得!メインのバスタを選び、前菜5種やデザート、飲み物が付く。母体は果物屋のため、旬の果物をふんだんに使ったデザートがうれしい。

カフェ&レストラン キクヤス・カフェ
 築上町大字椎田991
 ☎ 0930-56-0132
 営 11:30~14:00
 18:00~23:00(OS22:00)
 ※土曜のみランチは休み
 休 水曜
 月曜は一度連休有り(火・水曜のみ水曜)

4 築上名物、1日限定約200個。



▲宮の宮 梅の実(170円)。甘露煮した梅の甘露ばっさとしてとりた船がよくなる。[築大福]も人気。

創業130年を誇る老舗和菓子店。桃山生地と呼ばれるほんのり甘い黄味餡に、国産の青梅を丸ごと1個使用。全て職人が手包みする味は、上品で手土産にも喜ばれる間違いのない味!

和菓子 御菓子司鹿の子
 築上町大字椎田972-16
 ☎ 0930-56-0135
 営 8:30~18:30(日曜・祭日は~17:00)
 休 不定休
 (水曜が祭日の場合は営業)
 休 水曜

5 スープがたまらん。あっさりとしんこつ!



▲ラーメン600円。秘密の調味料でこしらえた自家製豚骨スープをベースに、鶏肉や野菜がたっぷり入った濃厚なスープが特徴。ニンニク入り。

まろやかであっさりしていて、後からとしんこつ!の旨みがほのかにひろがるスープに、筋身を落としたチャーシューはベストマッチ。最後まで飽きかたない味は胃もたれせず、女性にもおすすめ。

ラーメン 満福ラーメン
 築上町大字石堂404-3
 ☎ 0930-56-5413
 営 10:30~19:00
 休 月曜

6 敏腕フレンチシェフによる大人時間のすすめ。



▲藍色の看板が目印。東京の老舗フレンチで修行後、小鍋のホールで腕を振るってきたシェフの伊・西・私・の料理が楽しめる。

おすすめは「パルパリー鴨もも肉のコンフィ(1,100円)」。フランス産の骨付き肉を低温でじっくり焼き上げたコンフィに仕上げた逸品は絶妙。驚くほど柔らかく、ジュシー。ランチは800円~。

ヨーロッパ風 豊前厨房 Barba Rossa
 豊前市八屋1904-5
 ☎ 0979-64-6482
 営 11:30~14:00(OS13:30)
 18:00~23:00(OS22:00)
 ※土曜のみランチは休み
 休 水曜
 月曜は一度連休有り(火・水曜のみ水曜)

7 醤油屋さんが作る砂糖不使用・無添加甘酒。



▲人気はつぶつぶ感がたっぷりでありながら味わいのブルーベリー700円。原材料の米麹・米・ブルーベリーはどれも国産。500円~。

地元の米を蒸し、米麹から自社で製造。米と米麹のように仕上がった甘酒は、一口飲めるとほろほろと、さっぱりとした味わいは、飲んだ後からまろやかな甘味が広がる味覚教室も開催。

醸造元 浦野醤油醸造元
 豊前市八屋1341-1
 ☎ 0979-83-2326
 営 09:00~18:00
 休 日・祝・祭日

8 し〜っとりした餡とシナモンの風味に舌鼓。



▲求道餅の重123円。小さいのにずっしりした満足感。餡は洋菓子店で、まるで和洋のお菓子の園にきたみたい!

黄味がたっぷり練り込まれた餡を、シナモンをまぶして焼いた薄皮に包む。鹿児島産子宝の天然塩と黒ごまが味にアクセントを与え、饅頭の中で洋と和が出会う! ネットでも販売中。

和洋菓子 武蔵屋・パッション
 豊前市大字赤松1363-10
 ☎ 0979-83-2575
 営 9:00~19:00
 (水曜が祭日の場合は営業)
 休 水曜

9 50年の秘伝のタレが生む旨さ! ホルモン鍋。



▲コクがあり後味すっきりしたスープに、秘伝タレをつけて食すのが「なじみ屋」流。ニンニク臭くないのも、特徴。

「豊前ホルモン」なじみ屋と響く老舗焼肉店。国産ホルモンは大きくてぷりぷり。野菜たっぷりでなんとジャガイモ入り。これがホルモン鍋でタレとよく合いますし、飽きも付いて大満足。

焼肉 なじみ屋 本店
 豊前市大字木1161-6
 ☎ 0979-83-2941
 営 11:00~22:00(OS21:30)
 ※ランチ12:00~14:00(月~土)
 休 火曜 ※予約可

10 20種以上のスパイスで作る薬膳スープカレー。



▲「農園野菜と自家製もち豚チャーシュー(1,050円)」。トロットロの炙りもち豚のスープは胃袋をわづかにさせる逸品。

厳選したスパイスを自家焙煎。じっくり煮込んだコクのあるスープに野菜たっぷりで、アツアツの石鍋に入れて出てくる。十穀米・パラライズ・春雨が選べる。ケーキセットも見逃せない!

レストラン ナチュラルファーム菓樹
 上毛町吉岡609
 ☎ 0979-72-2410
 営 11:00~20:30(OS20:00)
 ※スイーツは~19:30
 休 水曜

11 豊かな田園風景の中のもっちり蕎麦。



▲竹の穂2,000円[食前酒・前菜・蕎麦・松花堂・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁(税別)。自家栽培の野菜を使った料理は、素材の味を活かしたやさしい味付け。

我が家に帰ってきたかのように迎えてくれる夫婦が営む蕎麦屋さん。そば好きが愛する二八そばは、その日打ち立てのもっちり食感で一度食べると忘れられない。ゆるりとしたひと時が堪能できる。

そば 大平 仙寿庵
 上毛町大字西友枝2220-1
 ☎ 0979-84-7390
 営 11:30~14:00
 17:00~20:00
 休 火曜(祝日の場合は翌日)

12 山里で、焼き立てパン付そばランチ。



▲そばランチ1,700円(パン・食べ放題・スープ・香の物・デザート・ドリンク)。まず塩で食べる蕎麦はつると喉越しがよくて美味。

目下には風車、顔を上げるとそこにはワクワクするような築130年の古民家がある。パンに、求道餅山麓の湧き水を使用した蕎麦。自家焙煎の珈琲も香り豊かな蕎麦を感じる。

そば・パン 茶房 山帰来
 豊前市大字島井畑658
 ☎ 0979-84-8150
 営 12:00~14:00 ※夜は予約制
 休 火曜