

# ぐるめぐりMAP

行ってみてん♪ 食べてみてん♪



福岡ひびき信用金庫

## ひびきさつ

「ひびしんぐるめぐりMAP」第4弾となる八幡西地区版です。

八幡西地区版は、北九州市八幡西区全域を対象とし、八幡西区のひびしん各支店からの情報をもとに作成しています。飲食店の情報は、テレビ、インターネットはもとより、タウン誌、情報誌にも溢れていますので、何を今さらと思われるかもしれませんが、ここに登場するのは、ひびしん職員の馴染みのお店ばかりであり、味も価格も納得できると太鼓判を押したお店を厳選したものです。八幡西区は黒崎や三ヶ森など飲食店の激戦区もあり、ここに登場しない良いお店もたくさんあるに違いありません。とはいえ、ここには、地元を愛し、地元とともに生きるひびしん職員が何度も足を運び、自信を持っておすすめできるお店を取り上げていますので、ぜひ参考にしてください。靴やバッグに忍ばせて、ご利用いただければ幸いです。

理事長 野村廣美

福岡ひびき信用金庫

H29.3月現在



## 1 貴重な<sup>だったん</sup>「韃靼そば」 味わえる隠れ家的名店

住宅街にある一軒家で夫婦が営むアットホームなお店。通常のそばよりポリフェノールが多く含まれ、美肌や血圧に効果のある名物「韃靼そば」は安心の国産もの。「韃靼そば定食」(1100円)を、ぜひ。



▲自宅1Fを開放した店内は、友人に手料理を振舞われているような雰囲気。つついし長居したくなる。

手打ちSOBA ころ藍

☎093-692-6521

●八幡西区浅川日の峯1-27-2  
●11:30~14:00/17:00~20:00(土日祝日は11:30~20:00) ●月曜(祝日の場合は翌日休) ●5台

## 2 拳骨の旨味凝縮、 ガッツリ系ラーメン

宮崎県産豚のげんこつのみを13時間煮込み続け、秘伝だれを合わせた濃厚スープはインパクト大。ショウガやニンニクがしっかり効いた、サクサクジュシーでボリュームある唐揚げも絶品。



▲ラーメン(550円)プラス300円で、唐揚げや餃子、ご飯など好んで選べる様々なセットメニューも充実。

拉麺エルボー

☎093-692-1052

●八幡西区光貞台1-1-1 ●11:00~14:30(土日祝日~15:00)/18:00~22:45(スープがなくなり次第) ●年末年始 ●11台

## 3 二枚看板のこだわり 絶品メニューが自慢

食通も唸る「塩もつ鍋」は、国産和牛のフレッシュな特上小腸のみを使用した、プリプリとろりの逸品。ジューシーな肉汁が溢れ、とろける美味しさの「煮込みハンバーグ」もやみつきになるはず。



▲アルコール類は一律390円とお手頃価格。多彩な一品メニューが揃い、コース料理も豊富な人気店だ。

俺のもつ鍋とハンバーグの店 キセキ

☎093-691-0306

●八幡西区千代ヶ崎3-14-13  
●17:30~25:00(OS24:30)  
●不定 ●6台

## 4 優雅で洗練された ティータイムをどうぞ

オトナ女子の心を掴む、ハーブやバラの香りに包まれたカフェ。「ローマの休日ランチ」(1625円)は、メインやデザートを自分好みにアレンジできる充実度。焼き菓子などのテイクアウトもOK。



▶歐風スタイルの明るい店内。約15種のハーブティは、オーナーが絶妙な配合でブレンドした極上品。

HERBTEA CAFE Tea Style

☎093-692-3100

●八幡西区千代ヶ崎1-3-6 ●11:00~18:00(月曜)、11:00~22:00(OS21:00)(火~日曜) ●不定 ●6台

## 5 地元民に愛される、 アットホームな店

質の高いロースやカルビ、各種ホルモンがリーズナブルに提供され、秘伝の醤油ダレやこだわりのブレンド塩が味わいを一層引き立てる。7種の肉に野菜付きの「ファミリーセット」がオススメ。



▶全ての個室から室内が見える「子供部屋」には、おもちゃやビデオが完備され、家族連れに好評。

炭火焼肉 あきんど

☎093-603-7744

●八幡西区楠木2-17-5  
●11:30~14:00/17:00~22:00  
●無休(年2日臨時休あり) ●9台

## 6 五郎名物 「スペアリブ」!

「スペアリブ(600円)」は香りもさることながら驚きの旨さ!「ウニとイカのスパゲッティ(1200円)」も人気。焼鳥からピザまでメニュー豊富。



▶折尾駅北口のすぐそば。団体も利用可能。週末は予約がおすすめ。

味市場馳走家 五郎

☎093-601-6956

●八幡西区陣木1-13-25  
●17:00~23:00(OS22:30)  
●不定 ●なし

## 7 もっちりシコシコ、 手打ち麺が旨い!

通常より長く熟成させた半透明に輝く麺はコシが強いオリジナル。甘辛牛肉たっぷり「肉ゴボウ」(780円)は圧巻の美味しさだ。うどんとミニ丼6種(300円)を組み合わせたセットが一番人気。



▶有名な「豊前裏打会」で修行したオーナーがオープン。若いスタッフが揃い、店内は活気に溢れる。

うどん満月

☎093-616-6664

●八幡西区陣木1-2-7  
●11:00~16:00/17:00~21:00  
●木曜 ●近隣P 20台(90分無料)



## 1 こだわりの「究極スープ」が 味の決め手

店主が独学で、試行錯誤の末たどりついた白濁スープは、厳選された国産の豚骨のみを昔ながらの羽釜で16時間かけてじっくり炊き上げたもの。ギュッと旨味が凝縮し、コクがあるのに驚くほどあっさりとした味わいの絶品だ。



▲「野菜たっぷりちゃんぽん」(780円)は1日15食限定。ハーブサイズもあり、蒸し鶏を太麺に変更可。

元祖天幻龍本店

☎093-631-0990

●八幡西区穴生1-10-7  
●11:00~15:00(火木土曜は18:00~21:00も営業)  
●水曜 ●なし

## 2 気軽に食べられる パスタ屋さん

『くつき〜』は路地裏に佇む町のパスタ屋さん。麺の量、具材、ソースを選んでオーダーできる「えらべるランチパスタ」は、自分好みでアレンジできるので、老若男女、子ども連れまで幅広く喜ばれている。



▲「お月見カルボ」Mサイズ(800円)。

パスタ屋さん くつき〜の

☎093-645-0747

●八幡西区廣の嶽1-13-23-1F  
●11:00~15:00/18:30~23:00  
●水曜 ●5台

## 3 行列が物語る、 絶品海鮮中華丼。

魚介たっぷり「海鮮中華丼(900円)」は、魚介のエキスと豚肉にあんが絡み合い、やさしく味わい深い逸品。ランチ(酢豚・唐揚げ・炒り卵・スープ・ごはん、900円)もおすすめ。



▶店の奥には座敷もあり、20名までの宴会もできる。遠方から来る客も多い。

富貴亭

☎093-642-4801

●八幡西区竹末1-14-16 ●11:00~15:30(OS15:00)・17:00~21:30(OS21:00) ※日、祝日は11:00~21:30(OS21:00) ●火曜 ●17台

## 4 味に身体にすぐ 優しいヘルシーラーメン

年配の方でも安心なラーメンづくりに徹底してこだわり32年。8~9時間かけて丹念に炊きあげたスープは化学調味料をあまり使用せず、ほのかな甘味を感じるスッキリ系。ラーメン(550円)。



▶「年間300杯のラーメンを食べ続け、70歳を過ぎても健康そのもの」と語る西牟田オーナー夫妻。

朱雀ラーメン

☎093-641-6634

●八幡西区割子川1-3-5  
●11:00~16:00(土日曜は~20:00)  
●火曜 ●11台

## 5 味で勝負。知る人ぞ知る 中華屋さん。

創業39年。「人気のチャンポン(600円)」は細麺と太麺が選べ、具沢山でボリューム満点!他、甘辛いタレで作った「チキンソテー定食(700円)」は一度食べたらずみつき。



▲メニューが豊富で、量たっぷり・値段も安く・味よし・質よし・すべて良しの中華店。洋食メニューもあり、オムライスも人気。笑顔が素敵な夫婦の料理に心も身体も元気になる。

千石

☎093-612-4963

●八幡西区町上津役西3-3-5  
●10:00~15:00/17:00~20:00(OS19:30)  
●火曜・第3水曜 ●3台

## 6 上質で季節感ある 洋菓子が常時40~50種

カマンベールとゴーダチーズがたっぷり入り、甘さ控えめの「こだわり極チーズ」(1080円)はワインにもピッタリの逸品。北九州で愛され続けて40年の「アーモンドスティック」も看板商品だ。



▶毎日心を込めて丁寧に菓子作りを焼き上げる。2代目オーナーでチーフパティシエの東井伸介さん。

パティスリー セイトオイ

☎093-619-3200

●八幡西区船越1-4-8  
●10:00~19:00  
●月曜(祝日の場合は翌日休) ●13台

## 7 本物の味にこだわり心を 込めたおもてなし

国産うなぎや旬の新鮮食材を使った魚介や揚げ物、ヒレステーキなど、脂以外のメニューも充実。ランチのお得な「昼膳」(2268円)は、握りに刺身、茶碗蒸しなどが豪華に付いた大人気セット。



▶雰囲気の良い店内はカウンター以外にも人数に応じた個室が用意され、気兼ねなく寛げるのが魅力。

割烹 鮎吉祥

☎093-618-3307

●八幡西区香月西1-2-7  
●11:00~14:30/17:00~20:00(日・祝日は~20:30) ●無休 ●8台

## 8 天然ハチミツの美味しさ 際立つスイーツ達

ハチミツを多用したケーキ類や焼き菓子が揃った洋菓子店。甘さ控えめのカスタードクリームと小豆たっぷり餡が和洋折衷の素敵なおもてなし。温もりのあるブラウン基调のシックな外観が目印。



▶昨年11月、JR木屋瀬駅近くに移転オープン。温もりのあるブラウン基调のシックな外観が目印。

パティスリー ハニーミエル

☎093-617-4812

●八幡西区木屋瀬4-5  
●10:00~19:30  
●無休 ●13台

# ぐるめぐりMAP

行ってみてん♪ 食べてみてん♪



## 1 多彩な洋風料理が揃う、隠れ家的名店

シェフ自慢の「ポパイのもりもりカレー」(900円)は、ウコンのバターライスに、6時間かけて煮込んだ、野菜の旨味と9種のスパイスが溶け込んだカレーがたっぷり。大皿料理も多く、パーティにも最適。



▶人懐っこいオーナーシェフの川端さん。奥様お手製パンはテイクアウトOK。ふんわり美味で大人気。

ビストロ ベーカリー 香味家

☎093-621-4911  
●八幡西区筒井町1-10  
●11:30~14:00/17:00~22:00  
●日曜 ●4台

## 2 旬の味覚をあっさりカラリ揚げたてで

肉に魚介、野菜など、約50種もの季節感ある食材の串カツ(110~320円)は、きめ細やかなパン粉に包まれて驚くほど軽い味わい。人気のタルタルなど手作りの3種のソースを絡めて召し上げ。



▶貴重な日本酒や焼酎がズラリ、酒類は黒崎有数の品揃え。リピーターが多く、週末は予約がベター。

くしかつ 一期屋本店

☎093-621-1583  
●八幡西区黒崎1-12-4  
●17:30~24:00  
●火曜 ●なし

## 3 創業112年。高品質な豆菓子専門店

明治38年から続く豆菓子づくりの技術で、「一→堂長寿豆」や「雀の卵」等ヒット商品が多数。一→堂長寿豆を6種のチョコでくるんだ「黒豆チョコ食べ比べセット」(1400円)は現代風にアレンジした逸品。



▶昔懐かしい豆菓子から工夫を凝らしたニューフェイスまで美味しさ色々。見ているだけで楽しくなる。

御銘豆 一→堂

☎093-621-2393  
●八幡西区黒崎1-11-17  
●10:00~21:30(祝日は~15:00) ●日曜  
●なし(2000円以上で提携P30分無料券あり)

## 4 最高級の厳選和牛をリーズナブルに堪能

鮮度にこだわった黒毛和牛A5ランクのロースやカルビに加え、来店者の98%が頼むという「ネギ盛り塩タン」(1180円)など、どれも極上の肉質に驚愕。特製の自家製ドレが一層旨味を引き立てる。



▶肉も脂も口中でとろける甘さ。定番以外にも、仕入れ状況次第では希少部位を使ったメニューあり。

焼肉 花樹苑

☎093-642-5252  
●八幡西区黒崎1-13-6  
●18:00~OS 24:30  
●火曜 ●なし

## 5 手打ち蕎麦一筋30年。更科系の正統派

ツリりと細めて喉越しの良い蕎麦は、厳選した国産一番粉、二番粉を使用。天ざる(梅)1100円は、香り高い蕎麦に海老や旬の野菜達が味わい深く彩を添える。カラリと揚がったかき揚げも絶品。



▶黒崎の地に、関東風の更科系蕎麦を定着させた老舗。本物の味を求め、遠方から訪れるファンも多い。

そば処 なかばし

☎093-621-1503  
●八幡西区黒崎1-1-2  
●11:30~15:00/17:30~21:00  
●木曜・第1水曜 ●なし

## 6 一度食せばやみつき必至の「王道担々麺」

陳建民・建一氏直伝の担々麺と水餃子の専門店。「担々麺」(730円)のスープは、胡麻の香りに甘味や辛味がこんぜんとなった深い味わい。中太の自家製麺と絶妙に絡み、最後の一滴まで味わいたい。



▶カウンターのみの素朴な店構えだが、職人肌の店主が作る究極の一杯に、客足が絶えることはない。

担々たぬき らーめんKIWAMI

☎080-3539-9114  
●八幡西区黒崎3-5-7 ●11:45~14:00/21:00~24:00(金土曜は~25:00、日曜は昼のみ営業)  
●月曜 ●なし

## 7 手間暇かけた手作りメニューは絶品揃い

20種以上の「焼きとり」、目の前で焼き上がる「鉄板焼」が人気。なかでも「お好み焼き(ネギスジ玉)」は25年継ぎ足した秘伝のタレを使い、柔らかに煮込んだ牛スジとネギが豪快な一品だ。



▶約40年前のオープン以来、長年通うファンも多い。タイガースファンの店主は気さくに会話も弾む。

鉄板焼・創作料理 満平

☎093-641-6223  
●八幡西区黒崎1-1-4  
●17:00~23:00  
●日曜 ●7台



## 1 スローフードの美味を楽しむ寛ぎ空間

「身体にうれしい」がコンセプトの上質なカフェ。大人気の「姫ご膳」(1400円)は、産直野菜など旬の食材30品目を使用。テラスに流れる水の音や木の温もりなど、店内に居ながら自然の癒しに包まれる。



▶全国的な人気を誇る無添加の黒ごま・金ごま「三景プリン」は、この春、糖質カットバージョンに刷新。

FUKATSU COFFEE

☎093-693-2040  
●八幡西区黒崎6-3-18-2F  
●11:00~21:00  
●年末年始 ●23台

## 2 パンのある食卓をより豊かに華やかに

パンづくりの豊富な知識と経験で、自家製培養の様々な酵母菌を駆使した食事パンや惣菜パンが約100種。福岡県産小麦粉使用の食パン「麦畑」は、「ベーカリージャパンカップ」で優勝した逸品。



▶約30年にわたり、老若男女に愛される真心のこもったパンを提供。店内外にイトインスペースあり。

パンの木輪

☎093-692-8966  
●八幡西区黒崎3-10-1  
●8:00~19:00  
●火曜・第3日曜 ●7台

## 3 北九州を代表する究極チャンポン

もも肉はチキンカツに、鶏ガラはスープに、手羽先は唐揚げにと、一羽の鶏を余すところなく生かそうと考案された「銀河のチャンポン」(880円)。昭和45年創業時から続く、おなじみの郷土食だ。



▶シンプルなお店の「手羽先の唐揚げ」も好評で、「カツのせ焼きそば」は女性のファンも多い。

銀河のチャンポン

☎093-602-2040  
●八幡西区八枝5-4-20  
●11:00~OS20:15  
●日曜 ●40台

## 4 ホットする美味しさと優しさが嬉しい

少し丈のもちり自家製麺が、通常の1.5倍ほど入った食べ応えのあるうどんが名物。具材が豪華な「肉ごぼう山かけ」(950円)は、蕎麦つゆで和えた山芋に、柔らかな北海道産ごぼうがサクサク。



▶「山かけ」以外のうどんにはヘルシーなツメがたっぷり。床漬け(昼のみ)や辛子野菜のサービスも。

うどん屋まさ

☎093-692-3923  
●八幡西区永犬丸5-9-10  
●11:30~24:00  
●第2・第4土日曜 ●11台

## 5 全国にその名が轟く久留米ラーメン

吟味した食材と丁寧な仕事ぶりで、愛され続けて21年。13~4時間もかけ、旨味が凝縮した鹿児島産豚骨100%の濃厚スープはクリーミーで後味スッキリ。ラーメン(600円)は珠玉の一杯だ。



▶グルメサイト「食べログ」で、毎年全国上位にランキングされる、行列必至の超人気店。

らーめん工房 龍

☎093-612-8868  
●八幡西区三ヶ森2-3-28  
●11:30~14:30(なくなり次第)  
●水曜・第2木曜 ●10台

## 6 熟練の技で仕上げる約40種の絶品焼鳥

バラ(100円)や牛おろしボンズ(170円)のほか、かしわ(100円)ずり、きも(各90円)といった素材の良さが際立つ焼鳥が人気。鶏の一品料理やサラダ類も充実した居心地の良い店だ。



▶店内にはキュートなカエルの置物がいっぱい。四季に応じた貴重な日本酒も揃い、日本酒好きには堪らない。

居酒屋 井のなか

☎093-614-1002  
●八幡西区永犬丸南町1-4-2  
●18:00~24:00  
●月曜 ●5台

## 7 和食の粋を生かした極上料理がお手頃に

日本料理専門調理師の大将が目利きした旬の味覚は、魚介を始め肉も野菜も上質なもののばかり。お造りや天ぷらなど、気の利いた料理が、驚くほどリーズナブルに堪能できる名店だ。



▶大将は気さくでカウンターもあり、一人でも気兼ねなく利用できる。昼の定食750円〜。

食いもんやHAMA

☎093-611-3532  
●八幡西区三ヶ森2-10-3  
●11:00~15:00/18:00~23:00(祝日は夜のみ営業)  
●火曜 ●1台

## 8 あっさりした味わいのコク旨ラーメン

豚骨と鶏ガラを半々に使ったスープは深みがあるのにスッキリしており、毎日食べても飽きない美味しさ。厚めの国産豚バラチャーシューは、ほんのりとした甘味さを感じ、口中でホロリととろける。



▶約30年の歴史がある店は2代店主が切り盛り。昔と変わらぬ味わいで、多くのファンが訪れる。

ラーメン一発

☎093-611-0445  
●八幡西区三ヶ森4-12-26  
●11:00~16:00(スープがなくなり次第)  
●月曜(祝日の場合は翌日) ●6台