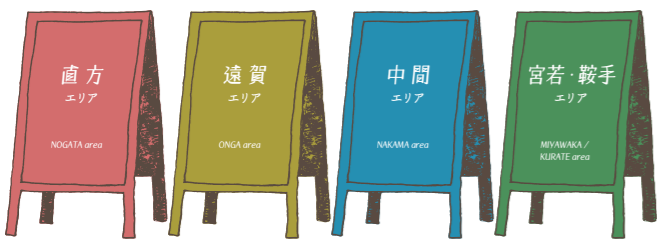


ぐるめぐりMAP

行ってみてん♪ 食べてみてん♪



福岡ひびき信用金庫

ひびきまつ

美味しい食事は、万人共通の楽しみです。外食の際の手助けになればと、当金庫職員がおすすめする飲食店のマップを一年に一度、エリア毎に順次作成してまいりましたが、このたび「ひびしんぐるめぐりMAP」第5弾をお届けする運びとなりました。地元美味しいお店を知っていただき、多くの方に食べていただく。これは、街の活性化にも繋がるはず。今回は、直方、遠賀、中間、宮若・鞍手のエリアが対象です。マップの制作にあたっては、前回までと同様に、ひびしの役員から推薦のあったお店を選考委員が一軒一軒、食べ歩いたうえで掲載を決定しました。今回はエリアが広く、候補の数も多かったのですが、それだけに厳選せざるをえませんでした。ひびしんが自信を持っておすすめするお店ばかりです。ぜひ、マップをご活用うえ、足を運んで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

H30.4月現在



1 養鶏場がつくる”卵”が主役のスイーツ!

毎日約4万個売れるというブランド卵「味宝卵(みほうらん)」で知られる野上養鶏場の新鮮卵をたっぷり使った「生ぶりん(200円)」や「しゅーくりーむ(120円)」など卵の旨さが詰まった絶品スイーツがズラリ。



▲スイーツは直売場の隣の「PIYO工房」で販売。直売場は野菜や特産品などもあり、道の駅のように賑わっている。

野上養鶏場
☎0949-42-6985
●鞍手郡鞍手町大字山1034-2 ●11:00~16:00・土日祝10:00~16:00(PIYO工房)9:00~18:00(直売場)
●火・水・木曜(直売場は年中無休) ●14台

2 大将の発想が光るオリジナルうどん

柚子胡椒に漬込んでやわらかく蒸し上げた鶏肉入りの「かしわうどん(650円)」は、お店の看板メニューのひとつ。ピリツと辛い出汁に、程よいコシの手打ち麺がからみ、思わず夢中で完食してしまう旨さだ。



▲他に「肉キムチうどん(830円)」もボリューム満点でオススメ。サービスコーナーもお得感があって人気の秘密。

吉祥庵
☎093-618-1233
●北九州市八幡西区大字野面1021-2 ●11:00~21:30(21:00OS)
●木曜 ●15台

3 古町で50年近く愛される老舗料理店

珍しい鯨料理をはじめ焼鳥や旬魚料理の名店として知られる「ひろはし」。なかでもお酒のべに人気の「釜めし(みそ汁付800円〜)」は注文を受けてから炊き上げる逸品。素材の旨味を閉じ込めたふっくらご飯を堪能あれ。



▲定番の釜めしは、とり・鮭・カニ・サザエ・ウニの5種類。店内はカウンターの他、お座敷敷もあって寛げる。

釜めし・焼きとり ひろはし
☎0949-22-2599
●直方市古町15-11 ●17:00~24:00
●日曜 ●なし

4 常連さんで集う”直方風”お好み焼き

キャベツたっぷりの生地と、焼いて後のせする卵、甘めの自家製タレにトッピングはなんとスルメ。スルメとはイカ天のことを指し、地元では一般的なメニューのひとつ。クセになるソウルフードを味わって。



▲通は「からし」をつけていたくスルメ玉(500円)。店主が目の前で焼いてくれるのも嬉しい。テイクアウトもOK。

お好み焼き もすけ
☎0949-24-1883
●直方市古町7-14 ●11:00~05:14:40 / 17:00~05:20:00、土・日曜・祝11:00~05:20:00
●第3火曜 ●なし

5 焼き鳥と鉄板 美味しいお酒が自慢

丁寧に脂を取って焼き、1日寝かせた限定40本の「とり皮(120円)」などの焼鳥メニューはもちろん、ほとんどのお客さんが注文するという「ナポリタン(400円)」もおすすめ。お酒に合う逸品料理をぜひ。



▲お刺身や鉄板料理などの海鮮メニューも充実。カウンター席の他に、ゆっくりくつろげるお座敷も。

ゆい円
☎0949-25-1788
●直方市古町11-11 ●17:00~23:00
●日曜・祝 ●なし

6 ゆっくり寛げる場所で多国籍料理に舌鼓

肉、魚介、ビザ、パスタなど、地元産食材を使った豊富なメニューが魅力。おすすめの「海老のアヒージョ(850円)」は人気パン屋のバケット付。肉のグリルなどの新メニューや季節のコースも充実して宴会にも◎



▲よくばりミックスグリル(1,180円)。カーテンで仕切ると全て個室になるのでラックスマードで寛げる。

ダイニングバー 暁月
☎0949-52-6280
●直方市大字嶺野3797-1 ●18:00~00:00(23:30OS)
●火曜 ●8台

7 ただいまと言いたくなる定食屋さん

ボリュームたっぷりの定食メニューがずらり並び「いけ乃」、塩分控えめ、やさしいお味の料理はまさに母の味。おすすめは「とりの照り焼き定食(850円)」。副菜まですべて手作り。常連さんが多いのも納得。



▲とんかつ定食や豚のしょうが焼き定食などの定番から、トリエリ井などの新メニューまで。夜の営業もあり。

いけ乃
☎0949-23-2545
●直方市嶺野3792-3 ●11:00~14:30 / 17:30~19:30
●日・祝 ●12台

8 定番~変わり種まで種類豊富な人気麺処

厳選素材で抽出する出汁は、味・香りともに自家製麺と相性抜群。夏はぶっかけメニューが豊富で、写真は「かき揚げぶっかけうどん(750円)」。野菜や魚介たっぷりの揚げたて天ぷらを箸で割り、豪快に混ぜていただく。



▲「ごぼううどん560円」から人気の「カレー南蛮」までバリエーション豊富。※そばは全て+100円

うどん そば処 三升庵
☎0949-28-3088
●直方市大字下境2577-1 ●11:00~16:00 / 17:00~20:30(20:00OS)※土日祝は11:00~20:30(20:00OS)
●火曜・第4水曜 ●20台

9 食べると笑顔に! 無添加ジェラート

福岡県・糸島の牛乳をはじめ、地元の農家さんと直接取引した旬のくだものなど、完全無添加と地元素材にこだわったジェラートは、乳化安定剤や卵を使わないさっぱり仕上げ。季節の美味しさを楽しもう。



▲カップorコーンが選べて、シングル400円、ダブル450円。これまでに作ったフレーバーは360種類以上。

CHICHIYA
☎0949-28-9982
●直方市嶺野4069-2 ●11:00~18:00
●火曜 ●12台

10 食通の舌を満たすとろける赤身肉

飯塚市のブランド牛「筑穂牛」を扱って半世紀になる食肉店併設の焼肉・ステーキハウス。やわらかい肉質であざりした甘さの筑穂牛は、松阪牛や神戸牛に匹敵する旨さと評判。食肉店ならではの価格で味わえるのが魅力だ。



▲お得意焼肉ランチ(1,480円)や粗挽き肉のハンバーグランチ(680円)、ステーキランチ(2,980円)がオススメ。※平日価格

焼肉・ステーキハウス ツチダ
☎0949-26-4064
●直方市大字嶺野3869-1 ●11:30~05:14:00 / 16:30~05:20:00
●月曜 ●10台

11 高台から街並みを見渡せる人気カフェ

定食風のセットやパスタ、アジア料理等の豊富なメニューのなかでも人気の「タイカレー(800円)」は和風出汁ベースでホッとさせる味わい。+200円でサラダ・ラッシー・デザート・コーヒー付のお得なセットに。



▲手作り雑貨が並ぶオシャレな店内には、お座敷等もあり、子連れでも安心。夜限定の「晩酌飯定食(1,300円)」も好評だ。

Sola Cafe
☎0949-26-8809
●直方市嶺野保木492-10 ●11:00~21:30(21:00OS)
●火曜、第3日曜 ●20台



直方周辺には私たちがオススメの穴場のお店がたくさんあります。中でも、嶺野周辺はお任せあれ〜。

~嶺野支店の仲間たち~



1 日本料理の技が詰まった豪華三段膳

ちょっと贅沢なランチから各種会席まで四季折々の日本料理が楽しめるお店。一番人気のお昼の「繁升膳」は、宝箱のような三段膳に茶碗蒸し・コーヒーマー・デザート付で1,500円。店主厳選の日本酒と共に大切に味わって。



▶日本酒は60~70種が揃い、なかには入手困難なものも。夜の会席は4,000円〜「夜の繁升御膳(2,500円)」もオススメ。

和の膳 繁升
☎093-293-3045
●遠賀郡遠賀町松の本2-19-22 ●11:00~14:30(14:00OS) / 18:00~22:00(21:30OS) ●日曜(会席のみ予約可) ●6台

2 一口食べたら止まらない絶品麻婆豆腐

陳建一のもとで修行を積んだ店主の本格四川料理をバク感で堪能できる「武遊」。食べた瞬間に旨さと辛さをガツンと感じる「麻婆豆腐(750円)」や、汁なし担々麺(750円)などリピート必須の四川料理をぜひ。



▲遠賀産のなたね油を使った万能ソース「菜種万宝齋」や「菜種辣油」など武勇のオリジナル商品も百貨店で販売中。

中華バル 武遊
☎093-293-2323
●遠賀郡遠賀町遠賀II2-1-1 ●11:30~14:00 / 17:00~22:00
●火曜 ●なし

3 鮮度と質はお墨付き肉屋が営む焼肉屋

最高ランクの鹿児島産黒毛和牛や新鮮なホルモンの豊富な揃ったお店。なかでも希少な生タン「極上タン塩(2,480円)」は誰もが驚く旨さ。他に赤身のイチボやランプ等、希少部位がお得に味わえるのは精肉店だからこそ。



▲1年前に移転したばかりで落ち着ける雰囲気店内。隣の精肉店では10:30~閉店まで常に新鮮なお肉を購入することができる。

焼肉 しらかわ
☎093-201-4010
●遠賀郡水巻町吉田西3-22-7 ●12:00~16:00 / 18:00~23:00(22:30OS) ※土日祝は17:00~ ●第1・第3火曜 ●20台



1 贅沢ランチコースをゆったり味わおう

和洋折衷の遊び心あふれる創作イタリアンの人気店。予約必須の「日替りランチコース(2,160円)」はスープ・サラダ・お好みハーフパスタ・魚or肉のメイン・パン・デザート・ドリンクと充実の内容でお腹も心も大満足。



▲誕生日や記念日など、小さなハレの日に行きたいお店。夜はアラカトの他、洋風懐石3,000円〜もあり。

古民家ダイニング 文化屋
☎0949-42-1250
●鞍手郡鞍手町大字上木月695
●11:00〜15:30 / 18:00〜22:00
●不定休 ●20台

2 お昼時はいつも満席の人気うどん店

ボリューム満点の「うどんセット(770円)」は普通サイズのうどんに、カツ丼、天丼、牛とじ丼、カルビ丼から選べるミニ丼付のお得なセット。ツルツルでコシのある麺と優しいお出汁がベストマッチした絶品うどんだ。



▲ミニうどん付の「丼セット(各800円)」を注文する人も多数。濃いめの味の「おでん」、白串100円黒串170円は持ち帰りOK。

うどん・そば 北の庄
☎093-245-7255
●中間市下大隈1127
●10:30〜15:30(15:2005)
●月曜 ●17台

3 元馬小屋の離れでいただく本格蕎麦

関東で修行した店主が日本在来種の蕎麦粉で打つ本格二八蕎麦。特に季節の素材を揚げたてで提供する天麩羅付メニューは人気で、昼の「天ざる蕎麦」は深川飯付で1,800円とお手頃。蕎麦好きならぜひ訪れて欲しいお店だ。



▲生パスタの店「秀虎」の離れにある「平家」。街の喧騒を離れた空間も魅力。夜は「天ぷらコース(5,700円)」もオススメ。

江戸蕎麦 平家
☎093-246-1678
●中間市中央1-3-6
●11:30〜14:00(夜はコースのみで前日迄の完全予約)
●火曜 ●なし(2000円以上で提携P30分無料券あり)

4 モチモチ食感の自家製生パスタをどうぞ

築148年の古民家を改装した生パスタ専門店。人気のパスタコースは、当日OKの1,700円・1,900円、前日迄の要予約で2,400円・3,700円がある。贅沢な空間、素敵な器とともにゆったりと味わいたい。



▲記念日に最適な3,700円コースはカルパッチョや国産牛サーロインを含む全7品。いずれのコースもパスタはチョイスできる。

秀虎
☎093-245-0403
●中間市中央1-3-6
●11:30〜14:00 / 17:00〜20:00(前日迄要予約)
●火曜(ディナー不定休) ●10台

5 味も見た目も一級品の愛すべきお菓子

3種のチーズを使った、口どけなめらかな濃厚チーズケーキ「白うさぎ」や、バタークリームに自家製マスカットレーズンを敷き詰めサブレでサンドした「レザンサンド」など、お土産にも最適な可愛いお菓子をぜひ。



▲「白うさぎ」1個162円、「レザンサンド」1個194円。他にも多くの生菓子や焼き菓子が並ぶ。カフェスペースも有。

パティスリー ミュゲ
☎093-245-7129
●中間市東中間1-1-28
●9:30〜19:30
●火・第2月曜 ●6台

支店の周辺には美味しく、ステキなお店がいっぱい! どうぞいらして下さい。



〜三ヶ森支店・若林羽葉〜



4 老舗の風格ただよう和洋菓子の名店

シロップ漬の青梅を白あんで包み焼き上げた名物「若宮香梅(135円)」や、アーモンドの香ばしさとクッキー生地風味が絶妙な「アーモンドキャラット(5本725円)」等、上質素材を贅沢に使用した和洋菓子が人気。



▲若宮で土産と言えばデザート。現オーナーで4代目になる老舗だ。店内にはケーキ等の生菓子もたくさん。

お菓子の国 デセール
☎0949-52-2262
●宮若市福丸218-5
●8:30〜19:30(日祝9:00〜19:00)
●水曜 ●20台

5 森の木立に囲まれた喫茶店の絶品カレー

遠方から通うファンも多い「牛テールカレー(700円)」は、九州産和牛のテール・骨・すじをじっくり煮込んだスープと、ほろほろの頬肉が味の決め手。和牛の旨味とスパイスが一体となり、やみつき確定の旨さだ。



▲オススメは「玉カツ牛テールカレー(950円)」。中庭では丸鶏や特大ステーキ等のBBQ(要予約)も人気。

手づくり工房 アーダニン
☎0949-52-3388
●宮若市金丸176-1
●11:00〜17:00
●水曜・木曜 ●5台

6 クセになる、ピリ辛ネギみそラーメン

人気は北海道の味噌にトンコツープをブレンドし、豆板醤に白ネギを合わせた「赤ネギ」を乗せた「ネギみそラーメン(730円)」。太めの麺に絡む味噌スープにピリ辛の豆板醤と、白ネギのシャキシャキ感が食欲をそそる。



▲九州トンコツーメンと札幌味噌ラーメンという2種類のベースの味を用意。20種類以上のラーメンメニューがある。

ラーメンハウス 味良
☎0949-42-3280
●鞍手郡鞍手町大字室木825 ●11:00〜14:30 / 18:00〜21:00、土・日曜・祝11:00〜21:00
●水曜 ●35台

1 自家製米の安心“米粉”の焼きドーナツ

減農薬・減化学肥料の自家製米でつくる米粉をたっぷり使った、グルテンフリーの焼きドーナツ。しっとりモチモチの食感と、てんさい糖や米油など、原料すべてにこだわったヘルシーさが魅力。



▲人気の豆乳をベースとした国産オーリーブや八女茶を使った新製品も登場。ドーナツの他に米粉のカスタラやラスクも。

千石屋
☎0949-28-7244
●宮若市沼口66-1
●9:00〜13:00
●日・月・火曜 ●6台

2 古き良き風情が残る福丸商店街の人気店

やきたてのいい香りが漂う店内には宮若産の米粉や塩、地黄卵を使用したもちり米粉パンがズラリ。なかでも「みそぼん(172円)」は、宮若味噌と柚子ピールの風味がたまらない人気パン。売り切れる前に早めの来店を。



▲約50種類のパンがお目見え。数件隣に米粉のお菓子とスコーンのお店もオープン。両店共にイートインOK。

米粉パン工房 豆米
☎0949-28-9499
●宮若市福丸181-5
●10:00〜18:00
●月曜 ●20台

3 四季の風景とともに心安らぐひとときを

奥様方に絶大な支持を得る「花かご膳(2,160円)」は、和風レストラン「旬菜六庵」の定番。大きなかごに一品一品手の込んだ料理が並びまは、まさに「花かご」。美しい盛り付けと味わいに、思わず感嘆の声があがる。



▲「旬菜六庵」は、四季折々の懐石料理を個室のお座敷で提供する「梅亭」の味を気軽に楽しめる和食レストラン。

隠れの里 山家料理 料亭 梅亭 和風レストラン 旬菜六庵
☎0949-52-0006
●宮若市福丸216-1
●11:00〜OS14:00 / 17:00〜OS19:00
●火曜 ●14台

4 老舗の風格ただよう和洋菓子の名店

シロップ漬の青梅を白あんで包み焼き上げた名物「若宮香梅(135円)」や、アーモンドの香ばしさとクッキー生地風味が絶妙な「アーモンドキャラット(5本725円)」等、上質素材を贅沢に使用した和洋菓子が人気。



▲若宮で土産と言えばデザート。現オーナーで4代目になる老舗だ。店内にはケーキ等の生菓子もたくさん。

お菓子の国 デセール
☎0949-52-2262
●宮若市福丸218-5
●8:30〜19:30(日祝9:00〜19:00)
●水曜 ●20台

5 森の木立に囲まれた喫茶店の絶品カレー

遠方から通うファンも多い「牛テールカレー(700円)」は、九州産和牛のテール・骨・すじをじっくり煮込んだスープと、ほろほろの頬肉が味の決め手。和牛の旨味とスパイスが一体となり、やみつき確定の旨さだ。



▲オススメは「玉カツ牛テールカレー(950円)」。中庭では丸鶏や特大ステーキ等のBBQ(要予約)も人気。

手づくり工房 アーダニン
☎0949-52-3388
●宮若市金丸176-1
●11:00〜17:00
●水曜・木曜 ●5台

6 クセになる、ピリ辛ネギみそラーメン

人気は北海道の味噌にトンコツープをブレンドし、豆板醤に白ネギを合わせた「赤ネギ」を乗せた「ネギみそラーメン(730円)」。太めの麺に絡む味噌スープにピリ辛の豆板醤と、白ネギのシャキシャキ感が食欲をそそる。



▲九州トンコツーメンと札幌味噌ラーメンという2種類のベースの味を用意。20種類以上のラーメンメニューがある。

ラーメンハウス 味良
☎0949-42-3280
●鞍手郡鞍手町大字室木825 ●11:00〜14:30 / 18:00〜21:00、土・日曜・祝11:00〜21:00
●水曜 ●35台

7 進化系うどんの骨頂全粒粉入り黒うどん

福岡県産小麦で打つ自家製麺は、定番の「白」と、独自開発した全粒粉入りの「黒(+100円)」があり選べるスタイル。オススメは「ごぼ天黒ざる(並)570円」。香り高い麺とサクッと揚がったごぼうの風味がたまらない。



▲味宝卵とクリームチーズたっぷりの自家製チーズケーキはもう一つの看板メニュー。キャラメリゼ270円・抹茶220円

うどん屋 仁
☎0949-42-8849
●鞍手郡鞍手町大字室木六反田430-1
●11:00〜21:00
●水曜 ●17台

8 モチモチの食感がたまらない口福饅頭

うどん店のサイドメニューではじめて饅頭が好評で今や饅頭一本のお店となった「福本工房」。小麦粉に粳米や餅米を混ぜた生地で餡を包み焼き上げた「福ちゃん饅頭(120円〜)」はモチモチの食感がクセになる。



▲人気は小豆と豆乳クリーム「ハーフ&ハーフ(150円)」。加工品の「黒にく」販売中。

福ちゃん饅頭 福本工房
☎0949-42-2660
●鞍手郡鞍手町大字室木69
●9:00〜15:00
●月曜・火曜 ●3台

9 創業90年を超える温故知新の和洋菓子

宮若市ゆかりの銘菓をはじめ四季折々の和洋菓子が並ぶ店内。なかでもオススメは「黒丸(86円)」に代表される5種類のかりんとう饅頭。どこか懐かしい素朴なかりんとうのような黒糖饅頭で、サクッとした食感が楽しい。



▲蒸し上げた後オープンで焼き米油で揚げることでサクッと感を実現。テラス席で無料サービスのおもてなしも嬉しい。

瀬川菓子舗
☎0949-32-0238
●宮若市上大隈175-6
●9:00〜18:00
●水曜(祝日を除く) ●15台