

グルメTOPICS

A級グルメも人気

北九州市は、豊かな自然に囲まれ、海の幸山の幸が豊富にあります。中でも、新鮮な魚介類を用いた寿司は、ミシュランガイドの掲載や、口コミサイトで全国1位になる店があるなど、A級グルメの店が数多く、注目を集めています。



バラエティ豊かなスイーツ

● ロールケーキ

長崎街道は「シュガーロード」と呼ばれ、街道沿いにお菓子文化が発達。街道の起点である北九州市にも名物を、との動きで各店個性豊かなロールケーキを展開しています。

香ばしいソースがたまらない!

● 小倉発祥 焼うどん

焼き目がしっかりと付き、もっちりとした食感は乾麺ならではの。野菜と豚バラを一緒に炒め、ソースと醤油で味付けします。麺に絡まる香ばしいソースが魅力です。



グルメTOPICS

「角打ち」スタイルが人気

酒店の店先で立ってお酒を飲むスタイルが「角打ち」。北九州市にはこの「角打ち」ができるお店がたくさんあります。古くから北九州工業地帯で働く労働者のオアシスは、今も健在。様々な人との出会いと独特の雰囲気味わえる北九州市の「角打ち」をチェックしてみよう!



旨みたっぷりの肉汁!

● 小倉牛

北九州市内で生産される黒毛和牛の中から、わずかしが認定されない厳選された牛肉。販売も市内の指定店のみ限定しているため品質は折り紙付き。



やわらかくて美味!

● 合馬たけのこ

旬料理の本場・京都や大阪の市場でも高い評価を受ける「合馬たけのこ」は、北九州市自慢のブランド品。柔らかくてアクの少ない素材そのものはもちろん、合馬たけのこを使ったお弁当やドレッシングなどの商品も人気。

北九州市は多彩なうどん文化がアリ!

● 小倉の肉うどん

北九州市には、焼うどんのほかに、甘辛く煮込んだ牛のほほ肉等をのせた小倉の「肉うどん」や、同じく甘く煮込んだかしわ肉をのせた「かしわうどん」など、いろいろな「うどん」が存在するぞ!



歴史ある郷土料理

● むか炊き

サバやイワシなどの青魚を、醤油やみりん、山椒などで煮込み、そこへ「ぬかみそ」を入れて炊いた、ご飯にもお酒にも合う北九州市の郷土料理。



かつて製鉄マンのスタミナ源は今でも八幡のエネルギー源!

● 八幡ぎょうざ

戦後の食糧難の頃、製鉄所に勤める労働者たちの重労働を支えていたのが、少ない食材で作ることができて栄養満点の「餃子」。今でも八幡には餃子が食べられるお店が多くあり、鉄鍋餃子やなど、バラエティに富んだ餃子が味わえます。



引き締まった身がうまい!

● 関門海峡たこ

速い潮流にもまれて育つ「関門海峡たこ」は、潮に流されないように岩にしがみつくため足が太く、短く、そして美味。市内にはこの関門海峡たこを使った美味しい料理を出すお店がたくさんあります。

