

む な か た 地 魚 茶 漬 け 祭 り

今だけ！ここだけ！

いか茶漬け

宗像で水揚げされたイカを使用！

期間限定

2026
10/5月～
11/15日

茶漬けを食べに宗像に来んね！

今回の主役は「イカ」！！



ヤリイカ、ケンサキイカ、アオリイカと、年間を通じて、宗像の海はイカの宝庫です。特に秋のヤリイカは、水揚げが最盛期を迎え、身が厚く、濃厚な甘みが特長。デリケートな生き物のイカを、熟練の漁師さん達が、丁寧に水揚げしているのも美味しさの秘訣なんです。そんな旬のイカを、宗像の郷土料理「茶漬け」でお楽しみいただけます。イベントを開催します。お店によって、調理法も味付けも食べ方もさまざま！料理人が腕をふるうオリジナルの「いか茶漬け」をぜひ食べに来てください！

次回は1月15日から寒ぶり茶漬けを開催！



10/01 THU ~ 10/20 TUE

宗像みあれ芸術祭

イベントの内容はこちらをチェック！



【まちがアートで彩られる楽しい20日間】

宗像の歴史・自然とともに、大人も子どもも楽しめるアート作品が出現。期間中、市内がアートに染まります。

会場 宗像大社、赤間地区、地島ほか

・赤間駅でのアート展示は、10月18日（日）まで開催予定です。
・10月10日（土）は宗像大社にて「みあれ市」を開催予定です。
※掲載内容は変更となる場合があります。

問 TEL.080-4454-7911（宗像現代美術展実行委員会）
記事については
宗像市文化スポーツ課（TEL.0940-36-1540）

10/17 SAT ~ 10/18 SUN

キャンピングカーショー＆
キャンピングカー宿泊体験イベント

イベントの内容はこちらをチェック！



【毎年大人気のキャンピングカーイベント】

今年は、防災と車中泊体験を組み合わせた「防災キャンプ」を実施します。楽しみながら、いざというときに役立つキャンピングカーの魅力を体験してみませんか。ステージイベントやキャンピングカーの展示会など、親子で気軽に参加できる企画もあります。

会場 道の駅むなかた芝生広場

料金 入場無料、駐車場無料

問 TEL.092-577-9719（イベント実行委員会）
記事については
宗像市産業政策課（TEL.0940-36-0037）

10/31 SAT

ゆるっとキャラパーティ

イベントの内容はこちらをチェック！



【ゆるキャラとコスプレが大集合！】

ゆるキャラやコスプレが集まる楽しい交流イベントを開催します。会場にはフードカーがずらり！特産品の販売やワークショップ、景品がもらえるスタンプラリー、仮装コンテストなど、1日中楽しめる企画が満載です。

会場 河東地区コミュニティ・センター

宗像勤労者体育センター

料金 入場無料

グランプリには
商品付き記念品！



仮装＆コスプレ
コンテスト

問 TEL.090-7538-8606
（ゆるっとキャラパーティ実行委員会）



11/02 MON ~ 11/20 FRI

西日本菊花大会

大輪から盆栽まで
楽しめる、秋の菊花展

西日本では最大級といわれる菊花展で、九州・山口の菊愛好家が丹精こめて育てたさまざまな菊が、境内に展示されます。大輪、懸崖（けんがい）、盆栽など約1,500点が展示され、菊苗、菊鉢の販売もあります。

会場 宗像大社

問 TEL.0940-62-1311（宗像大社）



イベントの内容はこちらをチェック！

筑前玄海イカフェアも同時開催中！

むなかた地魚茶漬け祭り

福岡県内で最大規模の水揚げを誇る宗像では、年間を通じていろいろな海産物が水揚げされています。宗像の新鮮で美味しい海産物を、より多くの方に知っていただくため、また宗像の郷土料理として多くの方に親しまれてきた茶漬けを味わっていただくため、「むなかた地魚茶漬け祭り」を開催しています。

○主催：（一社）観光創造 DMO むなかた、むなかた地魚茶漬け祭り実行委員会 ○お問合せ：0940-62-3811（観光ステーションむなたびラボ）
○協力：宗像市・道の駅むなかた・宗像漁業協同組合（鐘の岬活魚センター）・参加飲食店 ○次回は「寒ぶり茶漬け」を開催。お楽しみに！



今だけ！ここだけ！ いか茶漬け

参加店舗

期間限定！
2026.10.5日～11.15日

※天候によりイカが入荷されず料理が提供できない場合もございます。
※価格は税込です。

各店舗の紹介はこちら→



① いけす料理 史



シンプルに仕上げました！
いか茶漬け

小鉢・茶碗蒸し・漬物付 2,200 円

イカ刺はごはんのにせて、たれと出汁をかけてお召し上がりください。さらに明太子・のり・大葉で味変もお楽しみいただけます！

緑茶 / ゴマ醤油 ※1日限定 10食

宗像市田熊 4-2-12 ☎0940-37-2222
水曜日・火曜日(不定休) 提供時間 17:00～20:00
※金・土・日・祝はランチタイム(11:30～13:00)も提供

② 魚屋別館



引き継がれてきた秘伝のたれで！
いか三昧茶漬け

いかと野菜の天ぷら・茶碗蒸し・明太とろろ・味噌汁付 2,750 円

イカの刺身と秘伝のたれに絡めたイカをごはんのにせた豪華な「いか丼仕立て」のいか三昧茶漬け！明太とろろで味変もどうぞ。

緑茶 / 自家製甘辛醤油だれ ※数量限定

宗像市神湊 643 ☎0940-62-3355
水曜日 提供時間 11:30～14:00

③ 海辺の料理小宿 はつしる



お好みの食べ方で楽しみ方無限大！
いか明太茶漬けご膳

いかと野菜の天ぷら・小鉢・いか焼売・茶碗蒸し付 3,850 円

イカの刺身は2種類の切り方でご提供！食感の違いを楽しんだ後はごはんのにせて、いか刺身やいか明太茶漬けでご堪能下さい。

鰹だし / 辛めのゴマだれ ※完全予約制

遠賀郡岡垣町原 670-14 ☎093-283-0001
木曜日 提供時間 11:00～15:00、17:00～20:00

④ 御宿 はなわらび



ナッツでコクを出した自家製だれ！
鐘崎いか茶漬け

小鉢・味噌汁・香の物付 2,750 円

鐘崎で獲れたヤリイカだけを使用しました。自家製ゴマだれをかけて井でご堪能後は、緑茶をかけて茶漬けでお楽しみ下さい。

濃い緑茶 / 特製ゴマだれ

宗像市江口 518-1 ☎0940-62-0107
水曜日 提供時間 11:00～14:00、17:00～19:30

⑤ 活魚村 海彦



地元産の醤油を使ったゴマだれ！
宗像いか茶漬け

漬物・吸物付 1,980 円

その日にしめた新鮮なイカを使用。開業から30年間変わらず使用してきた自信作のゴマだれは、刺身との相性も抜群です！

鰹だし / ゴマだれ

宗像市牟田尻 1866 ☎0940-62-2280
水曜日 提供時間 11:00～20:00

⑥ グローバルリーナ 和洋創作バイキング GA クラブ



大葉の香りが後をひく！
大葉香るいか茶漬け

バイキング料金(大人)※茶漬け別途 200 円
ランチ 2,310 円～/ディナー 2,310 円～

大葉をジェノパソースにしてイカと和えた和洋折衷の創作茶漬け！バイキングを楽しんだ後のパに、さらっとお楽しみいただけます。※数量限定

鰹だし / ジェノパソース ※お店で開催されるフェアの内容で料金が上がる場合があります

宗像市吉留 46-1 ☎0940-33-9234 水曜日 不定休
提供時間 11:00～14:00 17:00～19:30
※茶漬けはバイキングとは別途単品販売となります

⑦ 玄海旅館



イカは、角切りと塩辛の2種！
いか茶漬け

いかの天ぷら・吸物・漬物付 2,200 円

イカの角切りと塩辛の2種をのせた、贅沢な一杯。イカの旨味を引き出す特製ゴマだれをかけて、イカの食感と深い味わいをお楽しみください。

ほうじ茶 / ゴマだれ

宗像市神湊 485-7 ☎0940-62-0001
水曜日 提供時間 11:00～14:00

⑧ 四季、折々。美々庵



道の駅で爆売れ！オリジナルたれ！
玄海いか茶漬けご膳

2名様より 3,300 円

いかと天然地魚の刺し盛り、手造りいかしゅうまい、生卵黄(井用)、白子とうふ、小鉢、茶碗蒸し、味噌汁が付いた豪華な茶漬けご膳です。

だし割ほうじ茶 / 3種類のゴマの特製醤油だれ

宗像市牟田尻 1687-1 ☎0940-62-0502
水曜日 提供時間 11:30～ ※夜は要予約

⑨ 宗像海人食堂 やっさん



鐘崎漁港直送！鮮度抜群！
活いか茶漬け

季節の小鉢1品、季節の漬物1品、味噌汁付 1,950 円

イカは捌いて炙った後、秘伝のタレに3日間漬込みました。肉厚に切って深漬けしたイカは、その食感もお楽しみいただけます！

抹茶鰹だし / 甘めのゴマだれ ※数量限定

宗像市上八 757-1 ※お持ち帰りもご用意しております。
☎0940-72-5272 水曜日・第1第3水曜日 提供時間 11:30～14:30、17:30～20:30

⑩ 宗像王丸天然温泉 やまっばさ レストランみあれ



鐘崎産やりいかと
松茸の沖漬け茶漬け

単品 2,100 円 御膳 2,600 円

「御膳」は、いかの天ぷら・小鉢・サラダ・茶碗蒸し付(写真下記)土瓶蒸しのように香り立つ松茸の出汁に、いかの旨味が重なるご馳走茶漬けです。

鰹と松茸出汁 御膳は写真のお料理が付いてきます

宗像市王丸 474 ☎0940-37-4126
※3月・8月を除く 提供時間 11:00～21:30

⑪ 和食レストラン 末広



宗像産イカ墨醤油で召し上がれ！
イカ茶漬け～イカ墨醤油を添えて～

茶碗蒸し・漬物付 2,200 円

イカの刺身とイカの天ぷらをごはんのにせました。宗像産オリジナルイカ墨醤油をかけて、井や茶漬けでご堪能下さい！

鰹だし / 甘辛だれ

宗像市牟田尻 1860-31 ☎0940-62-0023
水曜日 提供時間 11:00～20:00

期間限定

ご自宅に
お土産に
買う

ご自宅でも
気軽に楽しめる
いか茶漬けを
ご用意しています



イカ茶漬け

丁寧に下処理をしたイカを道の駅むなかたで人気のタレに漬け込みました。
冷凍 980 円～ 販売場所 道の駅むなかた



お好みの薬味を
トッピングしても♪



イカリング茶漬け

地元産醤油を使用した活魚センターオリジナルのタレに漬け込みました。
冷凍 980 円～ 販売場所 道の駅むなかた



井で食べても
美味しいですよ！

⑫ 道の駅むなかた 営 9:00～17:00

宗像市江口 1172 ☎0940-62-2715

店休日(9月～11月): 9/28、10/26、11/24

⑬ 鐘の岬活魚センター 営 8:00～16:00

宗像市鐘崎 778-6 ☎0940-62-1570

店休日: 毎週水曜日



参加店舗は
この旗が目印！

