

# むなかた地魚茶漬け祭り

今だけ！ここだけ！

# 寒ぶり茶漬け

今回の主役は  
「寒ぶり」

茶漬けを食べに  
宗像に来んお！

期間限定

宗像で水揚げされた寒ぶりを使用！

2026  
1/15 木  
▶  
2/28 土



魚屋別館 料理長

次回は春に  
鰯茶漬けを開催予定！

冬が旬で脂がのった寒ぶり。  
背中までびっしりと  
サシが入り、  
肥えているのが特長。  
これは冬の長距離移動と  
春の産卵期に向けて  
活発にエサを食べるため。  
冬が近づくにつれ、  
脂がのつていて、  
身は締まっていて、  
旨味もたっぷり！  
美味しい寒ぶりを使って、  
宗像の郷土料理である茶漬けを  
参加店舗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  
料理人が腕をふるう  
オリジナルの「寒ぶり茶漬け」を  
ぜひ食べてみてください！

冬が旬で脂がのった寒ぶり。  
冬のおりは、  
背中までびっしりと  
サシが入り、  
冬のおりは、  
冬が旬で脂がのった寒ぶり。

お土産に

寒ぶり茶漬けを  
買う



トピックス  
At! Munakata  
茶漬け祭り期間中の  
イベント情報

2026  
2/21～2/22  
土 日

唐津街道 赤間宿まつり・勝屋酒造酒蔵開き

唐津街道 赤間宿まつり：10:00～15:00 / 勝屋酒造酒蔵開き：10:00～16:00



ぜひ茶漬け祭りと併せて  
お立ち寄りください。

唐津街道 赤間宿まつり

問 TEL.0940-39-7051 場所 唐津街道赤間宿通り  
主催：赤間地区コミュニティ運営協議会（赤間地区まつり実行委員会）

宗像大社辻津宮節分祭

節分祭=11:00～、豆打式=11:30頃



災難消除、延命招福を祈念し、節分祭が斎行されます。祭典後には宗像大社辻津宮の特設舞台から豆打式が行われ、福豆や宗像の海や山の幸などを含む賞品がまかれます。

問 TEL.0940-62-1311 場所 宗像市田島 2331

第22回  
地島椿まつり

10:00-14:00

ステージイベントに加え、  
名物の椿油ごはんや特産品の  
わかめなどが販売されます。

問 TEL.0940-72-2211 元気な地島づくり協議会事務局  
(大島行政センター内 元気な島づくり課)  
場所 宗像市地島 豊岡地区(白浜港)

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：一般社団法人 宗像観光協会、むなかた地魚茶漬け祭り実行委員会 (問)0940-62-3811(観光ステーションむなびラボ)  
○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

ゆ  
寒い冬は温泉で温まろう！  
～宗像の立ち寄り湯を紹介～

宗像王丸天然温泉  
やまっぱさ

泉質  
源泉かけ流しアルカリ性単純温泉

大浴場・露天風呂・家族風呂・サウナ

温泉旅館選手権  
美肌部門全国第4位・九州1位

宗像市王丸 474 0940-37-4126

メルキュール  
福岡宗像リゾート&スパ

泉質  
アルカリ性単純泉

露天岩風呂・サウナ

温泉ラウンジサービス  
●八女紅茶・ローカルティー(15:00～23:00)  
●アイスキャンディ(20:00～)

宗像市田野 1303 0940-62-4111



今だけ！ここだけ！

# 寒ぶり茶漬け

参加店舗

期間限定

2026.1.15 木～2.28 土

※天候により寒ぶりが入荷されず  
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



寒ぶりの美味しさをシンプルに！  
**寒ぶり茶漬け**

茶碗蒸し・漬物付 2,200円

緑茶を注いでお召上がりいただくと、寒鰯の食感が絶妙な絶品茶漬けに仕上がります。海苔や大葉、わさびものせてどうぞ。

緑茶 / ゴマ醤油

※1日限定 10食

宗像市田熊 4-2-12 0940-37-2222

(木曜日・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 魚匠玄海（玄海旅館）



生姜の優しい香りと共に！  
**寒ぶり茶漬け**

鰯とエビの天ぷら・味噌汁・漬物付 2,640円

鰯刺の上に葱をのせ、オリーブオイルに生姜の香りを移した優しい味わいのソースをかけました。体の中から温まる逸品に仕上げております。

鰯だし / 烘煎ごま醤油

※数量限定

宗像市神湊 485-7 0940-62-0001

(木曜日) (提供時間) 11:00～14:00

## ③ 魚屋別館



炙りたての寒ぶりは香ばしい香り！  
**竜田揚げ付き 寒鰯茶漬け**

鰯田揚げ・小鉢・茶碗蒸し付 2,750円

江戸時代から引き継がれてきた秘伝のたれでどうぞ。刺身は部位により3通りの切り方に。寒鰯の美味しさをご堪能下さい。

緑茶 / 自家製甘辛醤油だれ

※数量限定

宗像市神湊 643 0940-62-3355

(木曜日) (提供時間) 11:30～14:00

## ④ 海辺の料理小宿 はつしろ



熱々のお出汁をかけてどうぞ！  
**寒鰯茶漬けご膳**

鰯の焼煮・小鉢・いか焼付 3,850円

寒鰯は刺身としてもお楽しみいただけます。ごはんにのせ熱々になったお出汁をかけると刺身とはまた違った味わいの茶漬けに！

鰯だし / 辛めのゴマだれ

※予約

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

## ⑤ 御宿 はなわらび



ナツツでコクを出した自家製だれ！  
**寒鰯の胡麻だれ茶漬け**

小鉢・茶碗蒸し・汁物・香の物付 2,530円

ゴマだれに漬け込んだ寒鰯をごはんにのせました。はじめは丂で、次に追い胡麻だれと出汁をかけて、茶漬けでご堪能下さい。

濃い緑茶 / 特製ゴマだれ

宗像市江口 518-1 0940-62-0107

(木曜日) (提供時間) 11:00～14:00, 17:00～19:30

## ⑥ 活魚村 海彦



地元産の醤油を使ったゴマだれ！  
**宗像寒ぶり茶漬け**

漬物・吸物付 1,650円

その日にしめた新鮮な寒鰯を使用。開業から30年間使用してきた自信作の海鮮丼用のゴマだれは、刺身との相性も抜群です。

鰯だし / ゴマだれ

宗像市牟田尻 1866 0940-62-2280  
(木曜日) (提供時間) 11:00～20:00

## ⑦ 割烹旅館 たかよし



ごまたっぷりの贅沢濃厚ゴマだれ！  
**ぶり茶漬け定食**

単品 1,500円 定食 2,000円

「定食」は本日のあら炊き・小鉢・味噌汁・漬物・デザート付  
自家製ゴマだれでぶり茶漬けを楽しんだあとには、あら炊き茶漬けにすることをお勧めします！

鰯だし / ゴマだれ

宗像市牟田尻 454-3 0940-62-1221  
(木曜日) (提供時間) 11:00～14:00

## ⑧ グローバルアリーナ 和洋創作バイキング GA クラブ



宗像の醤油麹に漬け込みました！  
**柚子香る寒ぶり茶漬け**

バイキング料金 (大人) ※茶漬け別途 300円  
ランチ 2,310円～ / ディナー 2,310円～

宗像の醤油麹に漬け込んだ鰯をごはんにのせ、柚子の香りを添えました。バイキングを楽しんだ後には、さらっと楽しめる茶漬けです。※数量限定

鰯だし / 緑茶 / 醤油こうじ

※お店で開催されるフェアの内容で料金が上がる場合あり

宗像市吉留 46-1 0940-33-9234 (木曜日)  
(提供時間) 11:00～15:00 / 17:00～21:00  
※茶漬けはバイキングとは別途単品販売となります

## ⑨ 魚料理の店 達



鰯しゃぶも鰯茶漬けも！  
**鰯しゃぶ茶漬け定食**

2,750円 (エビと野菜の天ぷらと茶碗蒸し付 3,850円)

鰯しゃぶを美味しい味わった後は、ゴマだれに絡めた鰯刺をご飯にのせて鰯しゃぶの出汁を注ぎ、旨味たっぷりの鰯しゃぶ茶漬けをご堪能下さい。

鰯しゃぶの出汁 / ゴマだれ

宗像市上八 850 0940-62-9100  
(木曜日) (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

## ⑩ 四季、折々 そして彩々。 美々庵



道の駅で爆売れ！オリジナルたれ！  
**玄海寒鰯茶漬けご膳**

2名様より 3,080円

季節のしゅうまい、自家製白子豆腐、寒鰯と天然地魚の刺し盛りの付いた豪華な茶漬けご膳をお楽しみ下さい。

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  
(木曜日) (提供時間) 11:30～ ※夜は要予約

## ⑪ 宗像海人食堂 やっさん



鐘崎漁港直送！鮮度抜群！  
**寒ぶり茶漬け**

季節の小鉢1品、季節の漬物1品、味噌汁付 1,800円

寒鰯は、捌いた後秘伝のタレに3日間漬け込みました。肉厚に切って深漬けした寒鰯は、その食感もお楽しみいただけます！

抹茶鰯だし / 甘めのゴマだれ

宗像市上八 757-1 0940-72-5272  
(木曜日・第3水曜日) ※売り切れの場合もございますので早めのご来店をおすすめします。  
(提供時間) 11:30～14:30, 17:30～20:30



芳ばしいゴマだれがアクセント！  
**中華風 寒ぶり茶漬け**

ビュッフェ料金 (大人) 朝食: 3,200円

新鮮な寒鰯に鶏出汁の中華スープのマリアージュをゴマだれの芳ばしい香りと共にお楽しみ下さい。たっぷりの刺身をトッピングできるのもビュッフェならでは！

鰯だし / ゴマだれ

宗像市田野 1303 0940-62-4111 (木曜日)  
(提供時間) 7:00～9:30



写真は「寒鰯のごま茶漬け御膳」

ぶり尽くしのよくぱり御膳！  
**寒ぶり茶漬け**

単品 1,800円 御膳 2,700円

「御膳」は、ぶりの刺身・ぶり大根・茶碗蒸し・サラダ・漬物付  
寒鰯のごま茶漬け、刺身、ぶり大根と鰯尽くしの御膳で、旬の寒鰯をご堪能ください！

鰯だし / ゴマだれ

宗像市王丸 474 0940-37-4126 (木曜日)  
(提供時間) 11:00～21:30



寒ぶりがたっぷり！  
**寒ぶり茶漬け**

小鉢・漬物付 2,200円

この時期の寒鰯を存分に楽しんでいただけるようたっぷり盛り付けました！丼や茶漬けはもちろん刺身でもご堪能ください！

鰯だし / 醤油だれ 又は ゴマだれ

福津市中央 2-5-1 0940-42-2335  
(木曜日) (提供時間) 土曜除く平日 11:30～13:30のみ



季節の柑橘とお出汁のコラボ！  
**寒ぶりの西京焼き茶漬け**

茶碗蒸し・小鉢付 2,200円

季節の柑橘を添めました。西京焼きのたれがお出汁に広がって完成する柑橘とのコラボレーションをお楽しみ下さい！

鰯だし / 甘めの醤油だれ

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



参加店舗は  
この旗が目印！

茶漬け祭り

ま茶寒  
つ漬け  
ぶり

むなかた地魚

寒ぶり

