

お土産に

寒ぶり茶漬けを  
買う



16

道の駅むなかた



天然寒ブリ  
寒ブリの茶漬け

(冷凍) 880円～

天然の寒鰯を新鮮なうちに捌いて人気のタレに漬け込みました。そのまま食べても、ごはんのせても、お茶漬けとしても、美味しいですよ！

宗像市江口 1172  
☎ 0940-62-2715  
(営業時間) 9:00～17:00

1月2月の店休日  
1/1\*～1/5\*  
2/24\*～2/25\*

17

鐘の岬活魚センター



宗像漁協さんの  
手造り寒ブリ茶漬け

(冷凍) 950円～

※道の駅むなかたでも購入できます  
漁師から直接仕入れた天然の寒鰯を使い、全ての工程を手作業で作っています。醤油も地元産のものを使った宗像尽くし！お好みでゴマや薬味と一緒にどうぞ！

宗像市鐘崎 778-6  
☎ 0940-62-1570 / ☎ 水曜日  
(営業時間) 8:00～16:00



正月休み

12/31\*～1/7\*

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



江戸時代に唐津街道の宿場町として栄え、造り酒屋などの商家が今も残る赤間宿通り。この通りが歩行者天国になり、出店等でにぎわいます。21日には時代行列、22日にはオープニングパレードも予定しています。同日開催の勝屋酒造酒蔵開きでは、新酒・甘酒のふるまい、新酒の有料試飲、限定酒・酒粕・酒まんじゅうの販売があり人気のイベントです。ぜひお越しください。

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

☎ 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)

勝屋酒造酒蔵開き

☎ TEL.0940-32-3010 (場所) 宗像市赤間 4-1-10  
主催：勝屋酒造合名会社

2/3  
火

宗像大社辺津宮節分祭

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辺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。

☎ TEL.0940-62-1311 (場所) 宗像市田島 2331

3/14  
土

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。

☎ 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)



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  
やまつばさ

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

温泉総選挙 2025  
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  
●八女和紅茶・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

宗像の  
日帰り温泉

む な か た 地 魚 茶 漬 け 祭 り

今だけ！ここだけ！

寒ぶり茶漬け

宗像で水揚げされた寒ぶりを使用！

茶漬けを食べに  
宗像に来んね！

今回の主役は  
「寒ぶり」

2026

1/15 木

2/28 土

期間  
限定

次回は春に  
鯛茶漬けを開催予定！

冬が旬で脂がのった寒ぶり。冬のゆり、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、冬が近づくと、脂と栄養を体に蓄えて丸々と肥えた姿になるんです。脂がのっているにも関わらず、旨味もたっぷり！美味な寒ぶりを使って、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る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「寒ぶり茶漬け」をぜひ食べに来てください！



○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 (☎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



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、わさびもせてどうぞ。

緑茶 / ゴマ醤油 ※1日限定10食

宗像市市熊 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

鰯とエビと野菜の天ぷら  
茶碗蒸し・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。

鰻だし / 揚げごま醤油

宗像市市神湊 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

鰯竜田揚げ・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

宗像市市神湊 643 ☎0940-62-3355

不定休 提供時間 11:30~14:00

④ 海辺の料理小宿 はつしる

熱々のお出汁をかけてどうぞ！  
寒鰯茶漬けご膳

鰯の照焼・小鉢・いか焼売付 3,850円

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

鰻だし / 辛めのゴマだれ ※要予約

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

ナッ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のにせました。はじめは井で、次に追い胡麻だれとお出汁をかけて、茶漬けで堪能下さい。

濃い緑茶 / 特製ゴマだれ

宗像市市江口 518-1 ☎0940-62-0107

不定休 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。

鰻だし / ゴマだれ

宗像市市牟田尻 1866 ☎0940-62-2280

水曜日 提供時間 11:00~20:00

⑦ 割烹旅館 たかよし

写真は「ぶり茶漬け定食」  
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は、あら炊き茶漬けにするのもおすすめ！

緑茶 / ゴマだれ ※漁で臨時休業する場合も有

宗像市市神湊 454-3 ☎0940-62-1221

水曜日(祝日は営業) 提供時間 11:00~14:00

⑧ グローバルアーリーナ  
和洋創作バイキング  
GAクラブ

宗像の醤油麺に漬け込みました！  
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~

宗像の醤油麺に漬け込んだ鰯をごはんのにせ、柚子の香りを添えました。バイキングを楽しんだ後のびに、さっと楽しめる茶漬けです。※数量限定

鰻だし緑茶 / 醤油こうじ ※お店で開帳されるフェアの内容で料金上がる場合があります

宗像市市吉留 46-1 ☎0940-33-9234

不定休 提供時間 ⑧11:00~15:00 ⑧17:00~21:00

※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

鰯しゃぶを美味しく味わった後は、ゴマだれに絡めた鰯刺をご飯のに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

宗像市市上八 850 ☎0940-62-9100

木曜日 提供時間 11:00~14:00、17:00~19:30

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

宗像市市牟田尻 1687-1 ☎0940-62-0502

不定休 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た寒鰯は、その食感もお楽しみいただけます！

抹茶鰻だし / 甘めのゴマだれ ※数量限定

宗像市市上八 757-1 ☎0940-72-5272

火曜・第3水曜日 ※煮り切れる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

⑫ メルキュール福岡宗像  
リゾート&スパ

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！

鶏だし / ゴマだれ

宗像市市田野 1303 ☎0940-62-4111

不定休 提供時間 ⑫7:00~9:30

⑬ 宗像王丸天然温泉  
やまっばさ  
レストランみあれ

写真は「寒鰯の  
ごま茶漬け御膳」  
ぶり尽くのよくばり御膳！  
寒鰯のごま茶漬け御膳

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！

鰻だし / ゴマだれ 写真は単品

宗像市市王丸 474 (休)第3水曜日

☎0940-37-4126 提供時間 11:00~21:30

⑭ 漁師・割烹 安徳丸

寒ぶりがたっぷり！  
寒ブリ茶漬け

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！井や茶漬けはもちろん刺身でも堪能ください。

鰻だし / 醤油だれ又はゴマだれ ※数量限定

福津市市中央 2-5-1 ☎0940-42-2335

水曜日 提供時間 土曜除く平日 11:30~13:30のみ

⑮ 和食レストラン  
末店

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

季節の柑橘を添えました。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！

鰻だし / 甘めの醤油だれ

宗像市市牟田尻 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

みなかた地魚 寒ぶり

ま茶寒  
つ漬ぶ  
ぷけり