

今だけ！ここだけ！

鯛茶漬

期間限定

2026

4/10 金
~ 5/15 金

宗像で水揚げされた鯛を使用！



茶漬けを食べに宗像に来んわ！

今回の主役は「鯛」!!

鯛は春先になると、産卵のために陸に近づいてくるんですが、この時期の真鯛と桜鯛と呼んだりします。産卵を終える梅雨前頃までは栄養をたっぷり蓄えているばかりが、越冬して身もしまっているのが特に美味しいと言われています。そんな旬の鯛を使って、宗像の郷土料理である茶漬けを飲食店で楽しみたいだけじゃなく、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「鯛茶漬け」をぜひ食べに来てください！

次回は7月5日から
あなご茶漬けを開催！



16 鐘の岬活魚センター



地元産の鯛を、手造りしました。漁師から直接仕入れた天然の鯛を使い、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。

宗像漁協さんの(冷凍)手造り鯛茶漬け 950円

住所：宗像市鐘崎 778-6
電話：0940-62-1570 / 店休日：水曜日
営業時間：8:00~16:00 ※道の駅むなかたでも購入できます

15 道の駅むなかた



いつもと違うタレで味変えしてみました！
鐘崎産(冷凍)天然真鯛の茶漬け 880円

天然の真鯛を使用！新鮮なうちに刻いた鯛の炙りと湯引きをタレに漬け込みました。2種類入った食べ比べもご用意していますので、お楽しみください！

住所：宗像市江口 1172
電話：0940-62-2715
営業時間：9:00~17:00

4月5日の店休日
4/20 金 5/25 金

At! Munakata トピックス

宗像のイベント・観光情報
茶漬け祭り期間中のイベント情報や観光情報などを紹介しています。ぜひ茶漬け祭りと併せてお立ち寄りください。

4/28 火 イベント情報!

ちんこくじひわたりさいとうおおごまく 鎮国寺火渡り柴灯大護摩供



9:30- 秘仏身代り不動明王御開帳
国の重要文化財に指定されている、秘仏・身代り不動明王立像の年一度の御開帳です。法要の後、すぐ近くで像を拝することができます。



11:00- 火渡り柴灯大護摩供
柴灯護摩供とは、外で修される護摩供のことです。火が収まった炭の上を裸足で歩いて渡る「火渡り」は、どなたでも参加することができます。

TEL.0940-62-0111
場所 鎮国寺(住所)宗像市吉田 966
駐車場 有り ※調音の場合、宗像大社の駐車場をご利用ください
宗像大社とJR 東郷駅からはシャトルバスも運行

いちご狩り情報 体験チケット販売中

40分・60分 食べ放題! / 玄海いちご狩り農園 宗像市田野 54-1

40分 食べ放題! / 宗像いちごファーム 宗像市池浦 346 番

レンタサイクル 春の宗像を自転車で旅しませんか?

観光ステーションむなびらご 宗像市江口 1177-1 (道の駅むなかた南側)
料金 3時間 1,000円 1日 1,500円
貸出時間 9時~16時 (貸出最終受付 15時)
TEL.0940-62-3811

鐘の岬活魚センター まで遊びにおいでよ!

職人たちが注文後にいけす内の活魚をその場で刺します。その様子をガラス越しに見学することもできます。旬の魚と職人技を見にぜひ来てください。刺身、しゃもまい、ダシ等加工品も販売しています。

住所 宗像市鐘崎 778-6 TEL.0940-62-1570

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。

今だけ!ここだけ!

鯛茶漬

参加店舗

期間限定

2026.4.10(金)~5.15(金)

※天候により鯛が入荷されず料理が提供できない場合がございます。※価格は税込です。

各店舗の紹介はこちら!!



① いけす料理 史



鯛の美味しさをシンプルに!
鯛茶漬

茶碗粥・漬物付 1,600円

鯛茶 / ゴマ油 ※1日限定10食

宗像市田原 4-2-12 ☎0940-37-2222
水曜日・火曜日(お祭) (営業時間) 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



爽りたての鯛も味わえる!
鯛茶漬

小鉢・茶碗粥・漬物付 2,750円

鯛茶 / 自家製甘辛醤油だれ ※数量限定

宗像市神漢 643 ☎0940-62-3355
☎不定休 (営業時間) 11:30~14:00

③ 海辺の料理小宿 はつしろ



熱々のお出汁をかけてどうぞ!
鯛茶漬げ勝

鯛と野菜の天ぷら・小鉢・いか巻物・漬物付 3,300円

鯛だし / 辛めのゴマだれ ※要予約

遠賀郡岡田町原 670-14 ☎093-283-0001
木曜日 (営業時間) 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!
鯛茶漬

蒸鯛・茶碗粥・小鉢・漬物・味噌汁・季節野菜に合う漬物 2,530円

鯛だし / 特製ゴマだれ

宗像市江口 518-1 ☎0940-62-0107
☎不定休 (営業時間) 11:00~14:30, 17:00~19:30

⑤ 活魚村 海彦



地元産の醤油を使ったゴマだれ!
宗像鯛茶漬

漬物・味噌汁 1,980円

鯛だし / ゴマだれ

その日にしめた新鮮な鯛を使用。開業から30年間変わらぬ使用してきた自備作のゴマだれは、鯛身との相性も抜群です!
宗像市牟田尻 1866 ☎0940-62-2280
水曜日 (営業時間) 11:00~20:00

⑥ 割烹旅館 たかよし



ごまたっぷり贅沢濃厚ゴマだれ!
鯛茶定食

単品 1,600円 定食 2,100円

「定食」は本日のあら炊き・小鉢・味噌汁・漬物・デザート付
自家製ゴマだれで鯛茶漬を楽しんだあとは、あら炊き茶漬にするのもおすすめ!

鯛茶 / ゴマだれ ※途中で臨時休業する場合があります

宗像市神漢 454-3 ☎0940-62-1221
水曜日(祝日は休業) (営業時間) 11:00~14:00

⑦ グローバルアリーナ 和洋創作バイキング GAクラブ



宗像の食材にこだわりました!
爽り鯛茶漬

バイキング料金(大人) ※茶漬付別添 300円
ランチ 3,080円 / ディナー 3,300円

爽った鯛と大鳥のあかもくをご飯にのせました。バイキングを楽しんだ後ののに、さらさらと楽しめる体に優しい茶漬になっております! ※数量限定

鯛だし / 醤油 / 醤油こうじ ※数量限定

宗像市吉留 46-1 ☎0940-33-9234 ☎不定休
(営業時間) ☎11:00~15:00 ☎17:00~21:00
※茶漬はバイキングとは別料金で追加となります

⑧ 玄海旅館



卵黄の醤油漬と一緒に!
春らんまん

鯛の味噌漬付・漬物付 1,650円

貴身醤油だれと濃厚な鯛の出汁で茶漬をご飯に絡め、旬の菊と合せた鯛の味噌漬をまぐろし入れ、口の中に広がる春をお楽しみください。

鯛だし / 貴身醤油

宗像市神漢 485-7 ☎0940-62-0001
☎不定休 (営業時間) 11:00~14:00

⑨ 魚料理の店 達



鯛しゃぶも鯛茶漬も!
鯛しゃぶ茶漬定食

天ぷら 2,750円 / 単品 2,750円
茶碗粥付 3,850円 / 天ぷら・茶碗粥無し

鯛しゃぶを美味しく味わった後は、ゴマだれに絡めた鯛刺しをご飯にのせて鯛しゃぶの出汁を注ぎ、旨味たっぷりの鯛しゃぶ茶漬をご飯に下さし。

鯛だし / 鯛の出汁 / ゴマだれ

宗像市上八 850 ☎0940-62-9100
木曜日 (営業時間) 11:00~14:00, 17:00~19:30

⑩ 四季折々 美々庵



道の駅で爆売れ!オリジナルたれ!
玄海 鯛茶漬げ勝

2名様より 2,640円

鯛と天然地魚の刺し盛り、運葉の包み揚げ、小鉢、茶碗粥の付いた人気の鯛茶漬げ勝をお楽しみ下さい。

だし刺ほうじ茶 / 鯛の鯛の特製醤油だれ

宗像市牟田尻 1687-1 ☎0940-62-0502
☎不定休 (営業時間) 11:30~ ※夜は要予約

⑪ 宗像海人食堂 やっさん



総崎漁港直送!鮮度抜群!
数量限定! 鯛茶漬

単品の小鉢1品、味噌汁付 1,800円

鯛は、選いた後秘伝のタレに3日間漬込みました。肉厚に切って茶漬した鯛は、その食感もお楽しみいただけます!

鯛茶 / 鯛の鯛の特製醤油だれ ※数量限定

宗像市上八 757-1 ☎0940-72-5272 ☎火曜・第1第3水曜日
(営業時間) 11:30~14:30, 17:30~20:30

⑫ メルクユール福岡宗像 リゾート&スパ



芳ばしいゴマだれがアクセント!
中華風 鯛茶漬

ビュッフェ料金(大人) 朝食: 3,200円

新鮮な鯛の刺身と中華スープのマリアージュで仕上げの中華風鯛茶漬! たっぶりの鯛身をトッピングできるのもビュッフェならでは!

鯛だし / ゴマだれ

宗像市田原 1303 ☎0940-62-4111 ☎不定休
(営業時間) ☎7:00~9:30

⑬ 宗像王丸天然温泉 やまづばき レストランみあれ



鐘崎産天然鯛の
桜茶漬御膳

単品 1,700円 御膳 2,500円

「御膳」は、鯛の天ぷら・茶碗粥・小鉢・サラダ・漬物付
天然鯛は、新鮮なうちに昆布締めし、旨味を凝縮させました。丁寧にとった鯛出汁をかけてどうぞ。

鯛だし ※写真は単品

宗像市王丸 474 ☎水曜日 ☎第3水曜日
☎0940-37-4126 (営業時間) 11:00~21:30

⑭ 和食レストラン 末広



引き継がれてきた自備のたれで!
鯛茶漬

茶碗粥・小鉢・漬物付 2,200円

40年間引き継がれてきた秘伝のたれでお召上がりいただく、当店自備の鯛茶漬をぜひご堪能ください。

鯛だし / 旨めの醤油だれ

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

参加店舗は
この旗が目印!



ま茶鯛
つ漬
ぶけ

