

今だけ!ここだけ! いか茶漬け

参加店舗

期間限定
2025.10.5日~11.10月

※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
※1日限定 10食

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**

緑茶
ゴマ醤油

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

住所: 宗像市田熊 4-2-12 / 店休日: 水曜日、
電話: 0940-37-2222 / 火曜日(不定休)
提供時間: 月、火(不定休)、木 17:00~20:30
金、土、日、祝 11:30~13:00、17:00~20:30

2 inachevé (HÔTEL GRÈGES)
※前日までの要予約。当日ご注文の場合はお時間を頂戴いたします

ヤリイカの黒い
グイヤベース茶漬け

1,980円

魚介出汁
(イカ墨グイヤベース)

ソテーした新鮮なヤリイカをサフランライスの上のせております。イカ墨グイヤベースをかけてお召上がりください。

住所: 宗像市神湊 600
電話: 0940-38-7700 / 店休日: 火曜日、
水曜日

3 魚匠玄海 (玄海旅館)

梅 × 大葉 × わさびでさっぱり!
涼風いか茶漬け

2,640円

鰹だし
焙煎
ごま醤油

イカとエビと野菜の天ぷら茶碗蒸し・味噌汁・漬物付

イカは、わさびとオリーブオイルのソースで和え、みょうがの甘酢漬け・大葉・梅肉を添えました。好みの組合せでお楽しみください。

住所: 宗像市神湊 485-7
電話: 0940-62-0001 / 店休日: 木曜日
提供時間: 11:00~14:00

4 魚屋別館
※数量限定

引き継がれてきた秘伝のたれで!
いか三味茶漬け

2,750円

緑茶
自家製甘辛
醤油だれ

いかと野菜の天ぷら・茶碗蒸し・明太とろろ・味噌汁付

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「いか井仕立て」のいか三味茶漬け! 明太とろろで味変もどうぞ。

住所: 宗像市神湊 643
電話: 0940-62-3355 / 店休日: 不定休
提供時間: 11:30~14:00

5 海辺の料理小宿 はつしろ
※土日祝日のみ要予約

お好みの食べ方で楽しみ方無限大!
いか明太茶漬けご膳

3,300円

鰹だし
辛めの
ゴマだれ

いかと野菜の天ぷら、小鉢、いか焼、茶碗蒸し付

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。

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

6 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

2,750円

濃い
緑茶
特製ゴマ
だれ

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堪能後は、緑茶をかけて茶漬けでお楽しみ下さい。

住所: 宗像市江口 518-1
電話: 0940-62-0107 / 店休日: 不定休
提供時間: 11:00~14:00、17:00~19:30

7 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

1,980円

鰹だし
ゴマだれ

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!

住所: 宗像市牟田尻 1866
電話: 0940-62-2280 / 店休日: 水曜日
提供時間: 11:00~20:00

**8 グローバルアーナ
和洋創作バイキング
GA クラブ**
※数量限定

いか墨も加え、奥深い茶漬けに!
いか墨米麹茶漬け

2,310円

鰹だし
緑茶
米こうじ

新鮮なイカといか墨を麴に漬込み、旨味とコクを引き出しました。バイキングを楽しんだ後のグに、さらっと楽しめる茶漬けです。

住所: 宗像市吉留 46-1 / 店休日: 不定休
電話: 0940-33-9234 / ※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
提供時間: ⑧ 11:00~15:00 ⑨ 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 四季、折々 美々庵
※夜は要予約

地元産の醤油を使った人気のたれ!
玄海いか茶漬けご膳

3,300円

だし割り
ほうじ茶
3種類の
ゴマの特製
醤油だれ

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。

住所: 宗像市牟田尻 1687-1
電話: 0940-62-0502
店休日: 不定休 / 提供時間: 11:30~

10 宗像海人食堂 やっさん
※数量限定

鐘崎漁港直送! 鮮度抜群!
活いか茶漬け

1,800円

抹茶
鰹だし
甘めの
ゴマだれ

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!

住所: 宗像市上八 757-1 / 店休日: 火曜日、
電話: 0940-72-5272 第3水曜日
提供時間: 11:30~15:00、17:30~21:00
※売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。

**11 宗像玉丸天然温泉
やまつばき
レストランみあれ**

写真は「鐘崎天然イカ
沖漬け茶漬け御膳」

**鐘崎天然イカ
沖漬け茶漬け御膳**

単品1,500円 御膳2,300円

「御膳」は、天ぷら・茶碗蒸し・サラダ・小鉢付
イカスミをブレンドした当店特製のタレに漬け込んで仕上げました。

住所: 宗像市玉丸 474
電話: 0940-37-4126
店休日: 第3水曜日 / 提供時間: 11:00~21:30

12 漁師・割烹 安徳丸
※数量限定

漁師割烹ならではの贅沢茶漬け!
特製いか茶漬け

1,980円

昆布・鰹
醤油だれ

安徳丸の釣りイカをたっぷりごはんのにせたいか茶漬け! イクラと卵黄と醤油を混ぜてタレにしたりと、お好きな食べ方で楽しんで!

住所: 福津市中央 2-5-1
電話: 0940-42-2335 / 店休日: 水曜日
提供時間: 11:30~13:30

13 和ごころ
※数量限定

土鍋で炊いたごはんと一緒に!
いか茶漬け御膳

2,750円

鰹だし
ごまだれ

イカは旬の野菜や昆布と一緒に醤油だれで味付けしました。土鍋で炊いた炊き立てのごはんのにせて井や茶漬けでご堪能下さい。

住所: 宗像市江口 534-3
電話: 0940-62-6962 / 店休日: 月曜日、不定休
提供時間: 11:00~14:00 ※ご予約の方を優先で
ご案内致します

**14 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~

2,200円

鰹だし
イカ墨
醤油

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!

住所: 宗像市牟田尻 1860-31
電話: 0940-62-0023 / 店休日: 木曜日
提供時間: 11:00~20:00

道の駅むなかた × 鐘の岬活魚センター

今回はコラボで **イカリング** を使用♪
(でも味は違うよ!)

イカリング茶漬け
冷凍 各 **950円**

※下記2種類あります

人気商品「美々庵」の茶漬けタレに漬け込んだ茶漬けはこのシール!

「地元産醤油」使用の自家製タレに漬け込んだ茶漬けはこのシール!

15 道の駅むなかた
住所: 宗像市江口 1172
電話: 0940-62-2715
営業時間: 9:00~17:00
店休日: 10/27、11/25 (10月・11月)

16 鐘の岬活魚センター
住所: 宗像市鐘崎 778-6
電話: 0940-62-1570
営業時間: 8:00~16:00
店休日: 毎週水曜日
※道の駅むなかたでも購入可能

大島 地島 湯川山 孔大寺山 瀬戸 玄海ゴルフクラブ 宗像市 宗像大社 宗像国寺 赤間駅 福間駅 JR 東郷駅 JR 鹿兒島本線

ま茶いっ漬かぶけ

参加店舗はこの旗が目印!

むなかた地魚
茶漬け祭り
いか