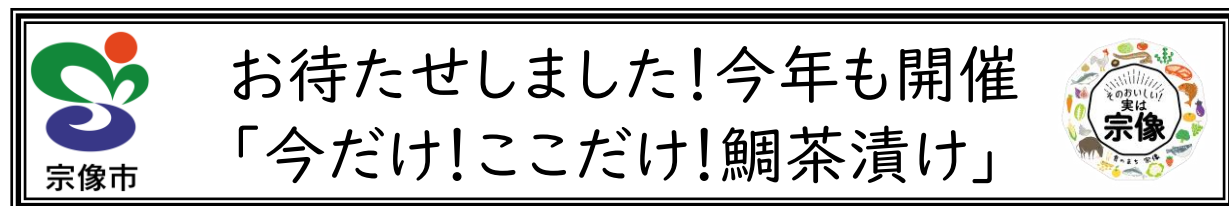


報道関係者 各位

令和8年4月7日
宗像市産業政策課



4月10日(金)から5月15日(金)まで、「むなかた地魚茶漬け祭り 今だけ!ここだけ!鯛茶漬け」を開催します。

「茶漬けといえば、やはり鯛!」と言えるほど、年4回開催される「むなかた地魚茶漬け祭り」の中でも1番の人気を誇る鯛茶漬け。この時期の鯛は栄養をたっぷりと蓄え、越冬して身も締まっているので特に美味しいと言われています。

市内を中心とした16店舗が参加し、調理法や味付けにこだわった自慢の茶漬けを提供します。新鮮で美味しい魚を求めて市内外から多くのお客様が来訪する人気のイベントです。この祭りを通じて宗像の新鮮な海の幸を多くの方に知ってもらい、ブランド力を高めることを目指します。



《御宿はなわらび》



《活魚村 海彦》



《魚料理の店 達(だるま)》



《この旗が目印!》

【むなかた地魚茶漬け祭り 今だけ!ここだけ!鯛茶漬け】

期 間: 4月10日(金)~5月15日(金)



《詳細はこちら》

取材について: 取材を希望される場合は、希望店舗の調整を行います。

複数の参加店舗をご希望の場合も対応可能ですので、事前にご相談ください。

参 加 店 舗: 宗像市内を中心とした16店舗

キャンペーン: 来店アンケート回答者の中から抽選で10人に次回茶漬け祭りで使える
3,000円分のお食事券をプレゼント

【補足】

鯛茶漬けは、年4回開催する「むなかた地魚茶漬け祭り」の中でも毎回4,000食以上の販売実績を誇る、最も人気が高い企画です。春の鯛は、越冬して栄養を蓄え、身が締まって旨味が増すことから、この時期ならではの味覚として親しまれています。王道の鯛茶漬けに加え、鯛しゃぶや炙り、中華風など、各店の個性が楽しめることも人気の理由です。

【次回のむなかた地魚茶漬け祭り】 夏季: 7月5日(日)~8月31日(月) あなご茶漬け

【問い合わせ先】

宗像市産業政策課 担当: 七森・大村 TEL: 0940-36-0037

む な か た 地 魚 茶 漬 け 祭 り

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！



茶漬を食べに宗像に来んね！

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に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を飲食店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「鯛茶漬」をぜひ食べに来てください！

次回は7月5日から
あなご茶漬を開催！



お土産に

鯛茶漬を
買う



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。



いちご狩り
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



観光ステーションむなたびラボ

休館日 毎月第4月曜日、
(祝日の場合は翌日)
お盆、年末年始
開館時間 9:00-17:00



詳細はこちら

レンタサイクル

春の宗像を
自転車で
旅しませんか？
レンタサイクルできます

貸出場所
観光ステーションむなたびラボ
宗像市江口 1177-1
(道の駅むなかた南館)

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

買う

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捌きます。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、しゅうまい、ダシ等加工品も販売しています。

住所 宗像市鐘崎 778-6 問 TEL.0940-62-1570



公式Instagram
お得な情報が手に入ります！
面白い小ネタもあり！

15 道の駅むなかた



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

天然の真鯛を使用！新鮮うちに捌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月の店休日
4/20 5/25

16 鐘の岬活魚センター



宗像漁協さんの 手造り鯛茶漬 (冷凍) 950円～

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。

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

イベント情報！

4/28
火

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出来ます。

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。



問 TEL.0940-62-0111
場所 鎮国寺 (住所) 宗像市吉田 966
駐車場 有り ※満車の場合、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

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 ○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

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もございます。※価格は税込です。

各店舗の紹介は
こちら↓↓↓



6 割烹旅館 たかよし



ごまたっぷりの贅沢濃厚ゴマだれ!
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!

緑茶 / ゴマだれ ※漁で臨時休業する場合も有

宗像市神湊 454-3 ☎ 0940-62-1221
(休)水曜日(祝日は営業) (提供時間) 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!
炙り鯛茶漬

バイキング料金(大人) ※茶漬別途300円
ランチ3,080円~/ディナー3,300円~

炙った鯛と大島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べに、さらっと楽しめる
体に優しい茶漬になっております! ※数量限定

経だし緑茶 / 醤油こうじ ※お店で開発されるフェアの
内容で料金上がる場合あり

宗像市吉留 46-1 ☎ 0940-33-9234 (休)不定休
(提供時間) ⑧11:00~15:00 ⑨17:00~21:00
※茶漬はバイキングとは別途単品販売となります

8 玄海旅館



卵黄の醤油漬けと一緒に!
春らんまん

鯛の節味噌焼き・漬物付 1,650円

黄身醤油だれと濃厚な鯛の出汁で茶漬をご堪能
後は、旬の筍と合せた鯛の味噌焼きをほぐし入れ、
口の中に広がる春をお楽しみください。

鯛だし / 黄身醤油

宗像市神湊 485-7 ☎ 0940-62-0001
(休)不定休 (提供時間) 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・茶碗蒸し付 3,850円(単品2,750円)
天ぷら・茶碗蒸し無し

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堪能下さい。

鯛しゃぶの出汁 / ゴマだれ

宗像市上八 850 ☎ 0940-62-9100
(休)木曜日 (提供時間) 11:00~14:00、17:00~19:30

3 海辺の料理小宿 はついろ



熱々のお出汁をかけてどうぞ!
鯛茶漬ご膳

鯛と野菜の天ぷら・小鉢・いか焼・漬物付 3,300円

鯛は刺身としてご堪能後、ごはんのせてお茶漬
けに。さらに天ぷらをのせると天ぷら茶漬けとし
てもお楽しみいただけます。

経だし / 辛めのゴマだれ ※要予約

遠賀郡岡垣町原 670-14 ☎ 093-283-0001
(休)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!
鯛茶漬

焼売・茶碗蒸し・小鉢・漬物・味噌汁・手作り杏仁豆腐付 2,530円

鯛の刺身を自慢のゴマだれと合わせました。まず
はごはんのせて井として、最後にお出汁をかけて
茶漬けとしてご堪能下さい。

濃い緑茶 / 特製ゴマだれ

宗像市江口 518-1 ☎ 0940-62-0107
(休)不定休 (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!
宗像鯛茶漬

漬物・吸物付 1,980円

その日にしめた新鮮な鯛を使用。
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!

経だし / ゴマだれ

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

11 宗像海人食堂 やっさん



鐘崎漁港直送! 鮮度抜群!
数量限定! 鯛茶漬

季節の小鉢1品、季節の漬物1品、味噌汁付 1,800円

鯛は、捌いた後秘伝のタレに3日間漬込みまし
た。肉厚に切って深漬けた鯛は、その食感もお
楽しみいただけます!

抹茶経だし / 甘めのゴマだれ ※数量限定

宗像市上八 757-1 ※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。
☎ 0940-72-5272 (休)火曜・第1第3水曜日
(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 鯛茶漬

ビュッフェ料金(大人) 朝食: 3,200円

新鮮な鯛の刺身&中華スープのマリアージュで仕上
げる中華風鯛茶漬! 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

宗像市田野 1303 ☎ 0940-62-4111 (休)不定休
(提供時間) ⑧7:00~9:30

13 宗像王丸天然温泉 やまつばき 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・茶碗蒸し・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。丁寧に作った鯛出汁をかけてどうぞ。

鯛だし

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

14 和食レストラン 末広



引き継がれてきた自慢のたれで!
鯛茶漬

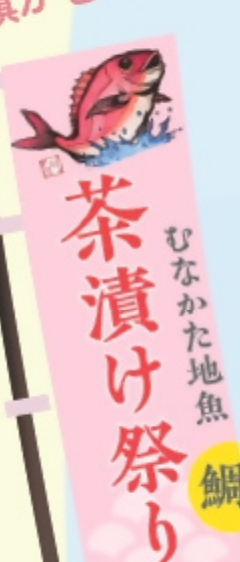
茶碗蒸し・小鉢・漬物付 2,200円

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、当店自慢の鯛茶漬をぜひご堪能
ください。

経だし / 甘めの醤油だれ

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

参加店舗は
この旗が目印!



ま茶鯛
つ漬(たい)
ぷけ

