



宗像のあなごを茶漬けで食べ比べ 「今だけ!ここだけ!あなご茶漬け」

7月5日(日)から8月31日(月)まで、「むなかた地魚茶漬け祭り 今だけ!ここだけ!あなご茶漬け」を開催します。

夏が旬の宗像を代表する魚「あなご」。玄界灘の荒波にもまれ育ったあなごは、ほどよく脂がのり引き締まった身が特長で、宗像の海の恵みを象徴する食材の一つです。美味しいだけでなく、夏バテや風邪の予防にも効果的です。

本イベントは、市内を中心とした15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。



《美々庵》



《ムナカタ キュイジーヌイシダ》



《宗像海人食堂 やっさん》



《この旗が目印!》

【むなかた地魚茶漬け祭り 今だけ!ここだけ!あなご茶漬け概要】

期 間： 7月5日(日)～8月31日(月)



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。

《詳細はこちら》

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15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

【宗像のあなごの魅力】

宗像市のあなごの水揚げ量は約57トンと県内トップクラス(令和6年度)で、そのほとんどが鐘崎漁港で水揚げされています。鐘崎のあなご漁は筒かごを海底に沈める「かご漁」で、あなごを傷つけることなく獲ることができます。獲れたあなごは活魚水槽で生かし、出荷する直前に加工するため、新鮮な状態で提供しています。

【次回のむなかた地魚茶漬け祭り】 秋季：10月5日(月)～11月15日(日) いか茶漬け

【問い合わせ先】

宗像市産業政策課 担当：七森 TEL：0940-36-9039

あなご茶漬けを
お土産やご自宅用に。

買う

販売場所 道の駅むなかた / 鐘の岬活魚センター

煮あなご茶漬け

あなご万能だしに漬け込みました。あなごと山椒がベストマッチ！

1,480 円

調理・盛付け例

販売場所 道の駅むなかた / 鐘の岬活魚センター

あなごの刺身

を使って茶漬けはいかが？

1,480 円

刺身としてご堪能後、お好みのたれと合せて（万能あなご出汁もおすすめ）茶漬けをお楽しみいただける商品です。



オリジナルで茶漬けを
作りたい方は
ぜひお試しください！



色とりどりのあなご

こちらも絶賛販売中！

調理・盛付け例

調理・盛付け例

15

鐘の岬活魚センター

宗像市鐘崎 778-6

☎ 0940-62-1570

営業時間：8:00～16:00

店休日と盆休み

毎週水曜日 ※盆休みは
お問い合わせ下さい

場所は中面のマップ内に番号を記載

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。
ぜひ茶漬け祭りと一緒に
お立ち寄りください。

8/7
金

イベント情報！

大島七夕まつり



七夕発祥の地といわれる大島では、
境内を天の川が流れる「宗像大社
中津宮」で8/7 に七夕祭（神事）
が行われます。七夕まつり当日に
設置される竹灯籠のあかりは、境
内を幻想的に演出します。
7/7～8/7 の「大島七夕 Month」
では、島内を吹き流しが彩り、
中津宮には特別御朱印も登場しま
す。七夕まつり当日は、出店やス
テージイベントも行われます。

問 TEL.0940-72-2211

元気な島づくり事業推進協議会事務局
（宗像市元気な島づくり課内）

場所 大島

8/22
土

8/23
日

イベント情報！

第19回 ビーチラグビー in 宗像



場所 釣川河口左岸（神湊側のビーチ）

問 TEL.0940-72-4020

宗像ビーチラグビー実行委員会（有限会社ヒロムラ内）

TEL.0940-36-1540

宗像市役所 文化スポーツ課

HP▶ <https://bf-k.com/>



この夏は車中泊で美味しい旅を！

道の駅むなかた RV パーク

宗像の新鮮な魚介や旬の農産物を味わい
尽くしませんか？道の駅むなかたの敷地
内にある RV パークを拠点に、宗像の魅
力をゆったりとご堪能ください！



●利用区分：6 台

▶釣川沿いの見晴らしの良い区分：3 台分

▶プライベート空間を確保して、ゆったりと
楽しめる区分：1 台分（第3駐車場内）

要予約

問 TEL.03-6868-8367

RV-parkjp 事務局



ツアー情報



沖ノ島洋上参拝ツアー



普段は立ち入ることのでき
ない「禁忌の島」沖ノ島を、
特別に船上から静かに参拝。
厳格な禁忌に守られてきた、
神宿る島沖ノ島へ。

日程：7/18（土）、7/26（日）、
8/23（日）、9/12（土）、9/20（日）
10/10（土）、10/18（日）

料金：19,500 円（税込）

定員：12 名

集合：9：00 神湊港



むなかた大島五色の旅

宗像大島の自然・歴史・文化・人を「五色」に見立てた
体験型ツアーです。離島という非日常の中で過ごす、
ゆるやかな時間と地域のひととの交流を通じて、心身を
整える旅をしませんか？

五色の旅

- ◆赤：着物を巡る宗像三女神
- ◆黄：甘夏収穫と甘夏ソース作り
- ◆緑：御嶽山トレッキング
- ◆紫：神守る島で星空観察
- ◇白：塩竈に学ぶ塩作り

ツアーの
詳細はこちら



ツアー情報について

問 TEL.0940-62-3811

観光ステーション むなたびラボ

む な か た 地 魚 茶 漬 け 祭 り

今だけ！ここだけ！

あなご茶漬け

期間
限定

2026

7/5 日 ▶

8/31 月

次回は10月5日から
いか茶漬けを開催！

茶漬けを食べに宗像に来んね！

今回の主役は

あなご

知っていましたか？
宗像市は、
あなごの水揚げ量が
年間約57トンで
福岡県内トップクラス
なんです。（令和6年度）
玄界灘の荒波に
もまれ育ったあなごは、
ほどよく脂ののり、
引き締まった身が特長。
そんな旬のあなごを、
宗像の郷土料理
「茶漬け」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
「あなご茶漬け」を
ぜひ食べに
来てください！



宗像あなごちゃん祭りも絶賛開催中！2026年 7/3 金～9/30 水



詳細はこちら

○主催：（一社）観光創造 DMO むなかた、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 ○次回は「いか茶漬け」を開催。お楽しみに！



今だけ！ここだけ！ あなご茶漬け

参加店舗

期間限定！
2026.7.5日～8.31日

※天候によりあなご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



炙りあなごの食感も楽しんで！
炙りあなご茶漬け

茶碗蒸し・漬物付 2,000円

その日にしめた新鮮な穴子を使用しています。
炙り穴子はまずはそのまま、次にご飯にのせて
茶漬けとしてご堪能下さい。

緑茶 / ゴマ醤油 ※1日限定 10食

宗像市田熊 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 魚屋別館



引き継がれてきた秘伝のたれで！
あなご茶漬け

穴子と野菜の天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・漬物付 2,750円

穴子の刺身は薄造りと穴子をネギで巻いた2種を
お楽しみいただけます。江戸時代から引き継がれ
てきた秘伝のたれでどうぞ！

緑茶 / 自家製甘辛醤油だれ ※数量限定

宗像市神湊 643 ☎0940-62-3355
不定休 (提供時間) 11:30～14:00

③ 海辺の料理小宿 はつろ



穴子を存分にお楽しみください！
穴子茶漬けご膳

穴子と野菜の天ぷら・小鉢・いか焼売・茶碗蒸し付 3,850円

新鮮な穴子は、薄造りと湯引きの2種類がお楽し
みいただけます。食べ比べた後は、ご飯にのせて
井や茶漬けでご堪能下さい！

鰹だし / 辛めのゴマだれ ※完全予約制

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

④ 御宿 はなわらび



ナッツでコクを出した自家製だれ！
穴子茶漬け

小鉢・茶碗蒸し・香の物・デザート付 3,080円

新鮮な穴子の刺身は、ゴマだれでご堪能していただ
き、最後にご飯にのせて井や茶漬けとしてお楽しみ
下さい。

濃い緑茶 / 特製ゴマだれ

宗像市江口 518-1 ☎0940-62-0107
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！
宗像あなご茶漬け

漬物・吸物付 1,980円

その日にしめた新鮮な穴子を使用。
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！

鰹だし / ゴマだれ

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

⑥ グローバルリーナ 和洋創作バイキング GA クラブ



梅肉と木の芽でさっぱりと！
穴子の白焼き茶漬け

バイキング料金(大人) ※茶漬け別途 200円
ランチ 2,310円～ / デイナー 2,310円～

穴子の白焼きに梅肉と木の芽のソースをかけまし
た。バイキングを楽しんだ後のメに、さらっと楽し
める体に優しい茶漬けに仕上げました。※数量限定

鰹だし緑茶 / 梅肉と木の芽 ※お店で開催されるフェアの
内容で料金上がる場合があります

宗像市吉留 46-1 ☎0940-33-9234 不定休
提供時間 ⑤11:00～14:00 ⑥17:00～19:30
※茶漬けはバイキングとは別途単品販売となります

⑦ 玄海旅館



穴子づくし
夏だ！冷やし茶漬け

穴子の天ぷら・穴子の骨せんべい
穴子の冷製茶碗蒸し・漬物付 3,300円

ごはんの上に穴子のかば焼きと煮穴子をのせた欲
張り茶漬け！オクラとレモンの薬味を添えていま
すので、爽やかな香りと共にお召し上がり下さい。

冷やし玄米茶 / ゴマだれ

宗像市神湊 485-7 ☎0940-62-0001
不定休 (提供時間) 11:00～14:00

⑧ 魚料理の店 達



とろろも付いてアレンジ無限大！
あなご冷やし茶漬け定食

3,300円 (天ぷら・茶碗蒸し付) 4,950円

煮穴子の握り寿司、穴子の天井、穴子の刺身と一通
りご堪能いただいた後は、出汁をかけてお好きな
トッピングで冷やし茶漬けをお楽しみください。

みそ仕立て / ゴマだれ、ポン酢、醤油だれ

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

⑨ 四季、折々 美々庵



道の駅で爆売れ！オリジナルたれ！
穴子茶漬けご膳

2名様より 3,300円

穴子と天然地魚の刺し盛り、自家製白子とうぶ、
穴子しゅうまい、小鉢、味噌汁が付いた豪華な茶
漬けご膳をお楽しみください。

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
不定休 (提供時間) 11:30～ ※夜は要予約

参加店舗は
この旗が目印！



⑩ 宗像海人食堂 やっさん



鐘崎漁港直送！鮮度抜群！
活あなご茶漬け

季節の小鉢1品、
季節の漬物1品、味噌汁付 1,950円

穴子は捌いて炙った後、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穴子は、その
食感もお楽しみいただけます！

抹茶鰹だし / 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 火曜・第1第3水曜日
(提供時間) 11:30～14:30、17:30～20:30

⑪ ムナカタ キュージーヌイシダ



穴子のフリット
黒米のスープ仕立て

※こちらはコース料理内
の一品になります 4,950円～

黒米(宗像産)のリゾットの上に、大島産の
ふのりを衣に入れた穴子のフリットをのせ、
スープ仕立てにしました。(※前日までの完全予約制
(早めのご予約をおすすめします))

緑茶と合わせた穴子のコンソメスープ

宗像市神湊 892-11 月曜・月2回日曜
☎0940-62-0277 (提供時間) ※火曜日はディナー営業のみ
11:30～15:00、18:00～22:00

⑫ 宗像王丸天然温泉 やまっばさ レストランみあれ



鐘崎産天然あなご
塩こうじ焼茶漬け御膳

単品 1,700円 御膳 2,500円

「御膳」は、穴子の刺身・茶碗蒸し・小鉢・サラダ・漬物付
穴子は骨切りしているのふわっとほのけるよう
な食感に。御膳は穴子の刺身も付いています！

あなごだし 写真は単品

宗像市王丸 474 第3水曜日
☎0940-37-4126 ※3月・8月を除く
(提供時間) 11:00～21:30

⑬ 和食レストラン 末広



穴子を存分にご堪能下さい！
穴子巡り膳

穴子天・穴子の柳川鍋・
穴子のひつまぶし・茶碗蒸し付 4,400円

穴子の刺身に湯引き、天ぷら、柳川鍋と穴子料理
がひと通り楽しめる穴子巡り膳。最後はひつま
ぶしに出汁をかけて茶漬けでめで！

鰹だし / 甘辛だれ

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

ま茶あ
っ漬な
づけご

