

タイトル

**今だけ！ここだけ！さわら茶漬け
「むなかた地魚茶漬け祭り」第2弾を開催**

概要(発表内容を簡単に記入してください)

宗像で水揚げされた新鮮で美味しい海産物を、郷土料理である茶漬けで味わっていただく「むなかた地魚茶漬け祭り」を開催します。

福岡県内で最大規模の水揚げ（令和3年度5,616トン）を誇る宗像では、年間を通じて様々な海産物が水揚げされます。同イベントは、旬の美味しい地魚をより多くの方に知っていただくため、昨年10月に第1弾として「あなご」を食材に開催しました。第2弾は、脂がのった冬の鯖（さわら）「寒鯖」。

参加する8店舗では、それぞれにだしやたれ、調理方法にこだわり、特色ある魅力的なメニューを提供します。

内容(発表内容のポイントを記入してください。別紙資料でも可能)

●今だけ！ここだけ！さわら茶漬け「むなかた地魚茶漬け祭り」

- 期間：2月1日（火）～2月28日（火）
- 主催：「むなかた地魚茶漬け祭り」実行委員会



■参加店舗：宗像市内を中心とした8店舗 (金額は税込)

ロイヤルホテル宗像 ※数量限定各10食 熱々！鯖の石焼茶漬け 2,200円 (前日までに要予約)	美々庵 玄海寒鯖茶漬けご膳 2,860円 (夜は要予約)
活魚村 海彦 宗像さわら茶漬け 1,650円	魚屋別館 さわら茶漬けご膳 3,850円 (3日前までに要予約)
魚匠玄海(玄海旅館) ※数量限定 かけて混ぜて鯖茶漬け 1,500円	漁師・割烹 安徳丸 ※数量限定 鯖のさんが焼茶漬け 1,800円
いけす料理 史 さわら茶漬け 1,800円	道の駅むなかた【お土産】 冷凍 サワラの茶漬け 780円

- むなかた地魚茶漬け祭りロゴ「さわら」
 本イベントののぼり旗にも使われている「さわら」のイラストは、宗像高校卒業生であり、現在は九州産業大学芸術学部1年生の川原さんが描いてくれたものです。



本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先(所属、担当者名、TEL)

宗像市商工観光課産業政策室 藤原／原田 TEL：0940-36-9039
 むなかた地魚茶漬け祭実行委員会 三浦 TEL：080-5607-3765(受付時間10:00～16:00)