

せっかくだから、
観光もして帰らんね!

おすすめの観光コース

国道 495 周辺の
プチ観光コース

交通の神様!



なるほど!
体感

海の道むなかた館

世界遺産のガイダンス施設。
大型スクリーンで沖ノ島の神秘的な
世界を音と映像で体感できます。



宗像大社辺津宮

宗像大社の総社。本殿奥の三女神
が降臨した高宮祭場は最強パワ-
スポットです。

お参り



鎮国寺

花と祈願の寺では、早咲きの淡紅
梅やあたま桜が見頃。梅の蜜を吸
うメジロ、通称「ウメジロー」の
撮影を楽しむのも一興ですよ。

しっとり~
観光

「イチオシ道
の駅グランプリ」で
九州1位!



買い物
お土産

お土産はやっぱりココ!

道の駅 むなかた

宗像の新鮮な海の幸と
山の幸が豊富に並び、
お土産も充実!

ランチ
タイム

さわら茶漬け



どのお店にしようかな!
おまちなか!

2月はあかもく、天然わかめの新物入荷!

2月からは、天然わかめやあかもく魚
が始まり、新物が続々入荷しますよー!
国産天然わかめの流通は、わずか1%程。
希少な天然わかめは食感も風味も良く
私たちの自慢です。魚は20日から解禁。お楽しみに!



2月人気の
新物はこれ!

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人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。

- 主催：「むなかた地魚茶漬け祭り」実行委員会
- 協力：宗像市・宗像観光協会・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

○問い合わせ：0940-36-9039（宗像市産業振興部 産業政策室）
※受付時間 平日 8:30~17:00



「さわら」のイラストを目印に!

茶漬け祭りののぼり旗に使われている「さわら」のイラストは、宗像高校に在籍をしていた学生さんが描いてくれたもの。参加店舗の前には、このイラストが載ったのぼりが立っています!

宗像へのアクセス



むなかた地魚茶漬け祭り

今だけ!ここだけ!

さわら茶漬け

開催
期間

2023
2月1日水~
28日火

宗像で水揚げされたさわらを使用



期間
限定

茶漬けを食べに宗像に来んね!

今回の主役は「さわら」!!
鯖(さわら)は、読んで字のごとく旬は春ですが、一番脂ののって美味しい季節は、冬の寒鯖! 淡泊でいながら、ほろっとした甘みがあり、生で食べると上品で、嫌みのない味わい特徴です。白身魚に似た肉質ですが、実はサバ科の回遊魚であり、成分的にはマグロに似た赤身魚なんです。期間限定ではありますが、旬のさわらを使って、宗像の郷土料理である茶漬けを飲食店でお楽しみいただけます。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「さわら茶漬け」をぜひ食べに来てください!

むなかた
地魚茶漬け祭り

さわら茶漬

参加店舗



各店舗の HP →

今だけ！
ここだけ！

開催期間
2023
2月1日水 ~
28日火

り
祭
け
漬
茶
魚
地
た
か
な
む

1 ロイヤルホテル宗像 ※限定10食 ※要予約(前日まで)



- だし 中巻風鶏出汁
- たれ なし

洗った石鍋で熱々の茶漬を楽しめる！
熱々！鯖の石焼茶漬 2,200円

鯖をのせたチャーハンを熱々の石鍋でお出汁します。特製鶏出汁を注いでぐつぐつと煮立った創作茶漬をお楽しみください。



住所：宗像市田野 1303 / 電話：0940-62-4111
店休日：不定休 / 提供時間：11:30~13:00

2 御宿 はなわらび



- だし 濃い目の緑茶
- たれ 甘口醤油だれ

自慢の特製甘口醤油だれでお召上がりください！
炙りさわら茶漬 ----- 2,200円

厚めに切って皮目を炙り旨味を凝縮させた鯖は、まずは醤油だれをかけて、鯖丼としてご堪能ください。最後に出汁をかけていただく&2度美味しくお楽しみいただけます。

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

3 活魚村 海彦



- だし かつお出汁
- たれ ゴマだれ

甘みのある地元産の醤油を使った特製ゴマだれ！
宗像さわら茶漬 ----- 1,650円

その日にしめた新鮮なさわらを使用しています。開業から27年間、変わらず使用して来た自信作の海鮮丼用のゴマだれは、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

4 美々庵 ※夜は要予約



- だし 出汁割りほうじ茶
- たれ 3種類のゴマ使用特製醤油だれ

地元産の醤油を使った人気のたれ！
玄海 寒鯖茶漬ご膳 2,860円

鯖と季節野菜の八幡巻きの蓋物が付いた上記内容に、自家製白子豆腐、鯖と天然地魚の刺し盛り付き(写真右)

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~

5 魚匠 玄海(玄海旅館) ※数量限定



- だし かつお出汁
- たれ 甘口ごまだれと明太とろろたれ

4種類の食べ方で楽しさ4倍！
かけて混ぜて鯖茶漬 ----- 1,500円

まずは醤油ごまと一緒にさっぱり鯖丼で。次にごまだれを垂らしてコク深い味を楽しんで。明太と山芋で作った明太とろろたれですると流し、最後はお茶漬でぐちゃぐちゃに！

住所：宗像市神湊 485-7 / 電話：0940-62-0001
店休日：火曜日、第2水曜日 / 提供時間：11:00~14:00

6 魚屋別館 ※要予約(3日前まで)



- だし 緑茶
- たれ 自家製甘辛醤油だれ

江戸時代から受け継がれた秘伝のたれ！
さわら茶漬ご膳 3,850円

茶漬を中心とした鯖尽くしのご膳です。刺身は部位により3通りの切り方に。旬ならではの美味しさをお楽しみ下さい。

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

7 いけす料理 史



- だし 緑茶
- たれ ゴマ醤油

さわらの美味しさをシンプルに！
さわら茶漬 ----- 1,800円

緑茶を注いでお召上がりいただくと、鯖の食感が絶妙な絶品茶漬に仕上がります。お付けする昆布ものを一緒にどうぞ。

住所：宗像市田熊 4-2-12 / 電話：0940-37-2222
店休日：火曜日、水曜日 / 提供時間：月木 17:00~20:30 (不定休) 金土日祝 11:30~13:00, 17:00~20:30

8 漁師・割烹 安徳丸 ※数量限定！



- だし 昆布・かつお・さわらの出汁
- たれ なし

叩いて炙ってご飯にのせた3度美味しい特製茶漬！
鯖のさんが焼茶漬 ----- 1,800円

鯖の身を叩いてなめろうにし、表面を炙った「さんが焼き」をごはんの上にのせました。さんが焼きみ、鯖のタタキ丼、最後に特製の出汁で頂く茶漬でお楽しみください！

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

9 道の駅 むなかた



- お土産お買い物

ご家庭で気軽に味わえる！
大島・鐘崎「釣り」サワラ サワらの茶漬 780円

大島・鐘崎産の1本釣りの鯖を使用！皮目を炙って人気のタレに漬込みました。そのまま食べても、ごはんの上にかけても、お茶漬としても、美味しくお召上がりいただけます。

住所：宗像市江口 1172 / 電話：0940-62-2715
店休日：第4水曜日 / 営業時間：9:00~17:00



※仕入れの状況により、内容が変わることがございます。※価格は税込みです。