

報道関係者 各位

令和5年10月31日  
宗像市産業政策課



## さわらで舌鼓!むなかた地魚茶漬けまつり 「今だけ!ここだけ!さわら茶漬け」を開催!

福岡県内で最大規模の水揚げを誇る宗像は、年間を通じて様々な海産物が水揚げされます。

宗像で獲れた新鮮で美味しい海産物をより多くの方に知ってもらうため、宗像の郷土料理の茶漬けで提供する「むなかた地魚茶漬け祭り」を季節ごとに開催しています。

夏のあなごに続く今回の主役は「さわら」。さわらは、身は淡白でありながら、ほろっとした甘みがあり、生で食べると上品な味わいが特徴です。

今回のイベントはプレゼントキャンペーンをおこない参加店舗へ来店を促進します。季節ごとの様々な海産物を楽しめる本企画は「食のまち 宗像」ならではの取り組みです。

### 【むなかた地魚茶漬け祭り 今だけ!ここだけ!さわら茶漬け】

宗像で水揚げされた新鮮なさわらを使い、参加店舗の料理人が調理方法やタレ、出汁にこだわった自慢の茶漬けを提供します。

- 期 間：11月1日(水)～11月30日(木)
- 参加店舗：宗像市内を中心とした14店舗(チラシ参照)
- プレゼントキャンペーン

お客様アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10人に3,000円相当の「道の駅むなかた詰合せセット」をプレゼント。

- 問い合わせ先

宗像観光情報コーナー(宗像観光おみやげ館) TEL:0940-62-3811

<HPはコチラ>



### 【本日の試食】

店舗名：GARDEN CAFE IROHA

メニュー名：さわらの彩り茶漬け 1,800円(税込) サラダ・アイス付

特徴：大島の塩とハーブで味付けした焼き鱈にメレンゲとエディフラワーをのせ、ふわふわの食感とハーブの香りを楽しめます。



### 【むなかた地魚茶漬け祭り】

季節ごとに魚種を変え、宗像の郷土料理の「茶漬け」で提供します。

参加店舗がそれぞれ工夫をこらし、宗像の「旬」を味わえます。

- 今後の予定

冬季：1月15日(月)～2月15日(木) 寒ぶり茶漬け

春季：5月20日(月)～6月30日(日) 鯛茶漬け



この旗が目印!

### 【問い合わせ先】

宗像市 産業政策課 担当：藤原・米野・緒方 TEL:0940-36-9039