



宗像の冬の「おいしい」を楽しめる3大イベントの第1弾は、「食のまち 宗像」を代表する旬の食材の魅力を飲食店の料理を通してお届けする「そのおいしい!実は宗像」フェアです。

日頃から地産地消にこだわる宗像市の飲食店33店舗と福岡市内及び近郊の人気飲食店20店舗が宗像産品を使用したオリジナルメニューを提供します。

飲食店毎に素材の良さを活かしたメニューを通して、宗像の「おいしい!」を実感していただけます。

**第1弾** 【「そのおいしい!実は宗像」フェア2024】

期 間:1月26日(金) ~ 2月29日(木)

場 所:宗像市内33店舗、福岡市内及び近郊20店舗

フェアで使用する宗像産食材

鐘崎さわら	鐘崎天然ふく	あかもく	むなかた牛	むなかた鶏
米・有機米	里いも・にんじん	白菜	小かぶ	とMAX(ミニトマト)
多品目野菜	博多あまおう	亀の尾(日本酒)	沖ノ島(日本酒)	他

<メニュー一例>



【イタリア料理 テシマ】(福岡市)  
むなかた鶏とホルチーニ茸の白ワイン煮込み



【FRANCEYA】(宗像市)  
地魚を中心としたシェフのお任せコース

詳細はこちら



「食のまち 宗像」今後のイベント情報

第2弾

■今だけ!ここだけ!寒ぶり茶漬け

期間:1月15日(月)~2月29日(木)

各店舗が調理方法やタレ、出汁にこだわった、それぞれ特徴のある自慢の茶漬けを提供します。

第3弾

■ホテル日航福岡「レストラングルメフェア美食の祭典 in 宗像」

期間:2月1日(木)~3月31日(日)

宗像産品を使用した各レストランの料理長の技が光るメニューを期間限定で提供します。