

ふくおか 自慢の鍋

食材が豊富だから味わいも絶品

《はかた地どりの水炊き》



博多名物の水炊きは、スープが味の決め手。鶏のうま味を引き出すために、主に鶏がらなどを白濁するまで長時間煮込んだ濃厚な味わいが自慢です。専門店では、まずコースの始めにスープを味わうのが定番。郷土料理の水炊きをさらにおいしく味わうためのお薦めの食材は、久留米地域を中心に生産される「はかた地どり」。肉質はきめ細やかで、サクッとした歯切れの良さと、かむほどに増す「うま味」が特長です。はかた地どりのお供には、旬のキノコやシメジも欠かせません。

はかた地どりについて(福栄組合)
http://www.fukuei.or.jp/about/

たっぷりの薬味と一緒に食べるのがポイントです！



筑前七浦の会
おおたののの
太田信博さん

《鐘崎天然とらふくのちり鍋》



県内で最大のトラフグ水揚量を誇るのが宗像市鐘崎漁港です。特に冬の玄界灘の荒波にもまれた「鐘崎天然とらふく」は、身の締まりや歯ごたえが絶品。鍋でいただくふぐちりは、冬にこそ味わいたい食べ方の一つです。高級食材として、関東や関西に出回ることも多いトラフグですが、地域の人や観光客に楽しんでもらうために、筑前七浦ではお得に味わえる企画を展開しています。

筑前七浦の会
http://chikuzen7ura.jp/

《博多和牛のすき焼き》



豊かな自然を背景に、健康管理を心掛け丁寧に育てられている博多和牛。県産の稲わらや米など、飼料にもこだわっています。その肉質の魅力は、柔らかさとジューシーさ。肉が主役のすき焼きは、その素材のうま味を堪能するのに絶好です。

博多和牛公式ページ
http://www.hakata-wagyu.com/

懐かしの味を受け継いでいこう！



美夜古食文化研究会
野本誠さん



鍋のシメは、米麺でいかが？

米麺と書いて、「べいめん」。遠賀川周辺で育ったお米を使ってつくられた麺です。グルテンフリーでとってもヘルシー。やや太めの麺は、もちもちの食感が抜群。カロリーが気になる鍋のシメに、ぴったりの麺です。

圓株式会社マル五 ☎093-244-0006
ファクス093-244-0025

《田川ホルモン鍋》



今や全国区で親しまれるモツ鍋。高タンパクなモツ料理は、もともと炭鉱などで働く人々の貴重な栄養源としても食べられてきました。そんなモツ料理の一つ「田川ホルモン鍋」は、鉄板でタレに漬け込んだモツをじっくり焼き、野菜を加えて水分が出てきたら、モツ鍋のようにグツグツ煮込んで味わいます。地元田川地域の焼肉店などで提供されています。



田川ホルモン喰楽歩
https://tagawahormoneclub.jp/

《味噌だれおでん》



行橋市のソウルフードとして親しまれている、味噌だれおでん。通常のおでんの上に、八丁味噌をベースにした特製のタレを添えて食べる味噌だれおでんは、地元のラーメン店が発祥の味。既に閉店してしまった元祖の味を復活させ観光の目玉として育てています。ピリッと甘辛くて、ショウガの風味が効いた味がぐせになると評判です。



行橋市観光協会
http://yukuhashi-guide.jp/

圓行橋市商業観光課 ☎0930-25-9733
ファクス0930-25-7817

「ふくおか農林漁業応援団」

～「ふくおか地産地消応援ファミリー」募集～

県産農林水産物を積極的に「買って応援」、「食べて応援」するご家庭を募集しています。登録すると、田植えや野菜・果物の収穫、加工品づくりが体験できる、「体験ツアー」へご案内します。

～「ふくおか地産地消応援の店」へ行こう～

県産農林水産物をメニューに積極的に使用して、県の農林水産業を応援する「ふくおか地産地消応援の店」の一覧はホームページからご覧になれます。



くわしくは→ [福岡の美味しい幸せ](#) 検索

圓福岡県食の安全・地産地消課
☎092-643-3575
ファクス092-643-3573