

# ふくつの鯛茶づけフェア

お気に入りの一膳を見つけに行こう!



- 一、玄界灘で獲れた活きのよい天然真鯛を使用。
- 一、お茶かダシ汁をかけて、ご飯と一緒に召し上がれ。
- 一、各店舗こだわりの調理方法でおもてなし。

フェア第9弾

2019. 5月11日(土) ▶ 6月30日(日)

**1 華杏弥太楼** 1日限定 10食

はなあんずやたらう  
福津市津屋崎530-2 Tel.0940-62-3282

《定休日》不定休  
《提供時間》平日限定 11:00~21:30 (O.S 19:00)  
《駐車場》30台 **要予約 1,890円**

玄界灘産の活きのよい天然真鯛の身を霜皮造りにし、創業からの秘伝のタレをかけてお出しします。そのままコリコリの食感を楽しむもよし、熱々の昆布出汁をかけてもよし。鯛のあら煮も絶品です。海が見える個室でお召し上がりください。  
(お店のHP) <http://www.hanaanzu.com>

**2 花靖** 1日限定 10食

はなしょう  
福津市津屋崎7-16-13 Tel.0940-52-2221

《定休日》月曜日  
《提供時間》火曜~木曜日 11:30~14:30  
金曜~日曜日 11:30~14:30/17:00~20:00  
《駐車場》20台 **1,500円**

活きのよい天然真鯛を使った料理が評判です。店内は主に個室。5月~6月にかけての鯛は一番おいしく、当店ではご飯と鯛を別々にしてお出ししますので、お好みでお召し上がりください。

**3 いけす料理 磯太郎** 1日限定 30食

いそたらう  
福津市津屋崎7-9-23 Tel.0940-52-5051

《定休日》水曜・木曜日(木曜はランチのみ営業)  
《提供時間》11:00~14:00  
《駐車場》14台 **1,080円**

超新鮮!! 漁師直送の新鮮な地魚を扱っています。当店オリジナルのタレで食べる鯛茶づけは絶品です。小鉢2品とフルーツ付です。  
※貸切営業の場合がありますので電話にてご確認をお願いします。  
(お店のHP) <http://www.isotaroh-tsuyazaki.com>

**4 味処 海しゃん** 1日限定 10食

かい  
福津市津屋崎6-1-16 Tel.0940-52-2355

《定休日》月曜日  
《提供時間》11:30~14:00  
《駐車場》30台 **要予約 1,600円**

活きのよい玄界灘の天然真鯛! 大将自慢のゴマだれと出汁でどうぞ。食通がうなる味です。  
※会席のご予約で満席の場合がありますのでご確認をお願いします。

**5 かどや食堂** 1日限定 20食

福津市津1458 Tel.0940-52-1337

《定休日》水曜・木曜日  
《提供時間》11:00~14:00/16:30~20:00  
《駐車場》20台 **1,100円**

福津で獲れた鯛を半日漬け込んで鯛茶づけにしました。小鉢2品と鯛のスープも付いています。  
※5名様以上の場合は予約をお願いします。  
**パンフ** チャンポン割引券 (650円→500円) をプレゼント

**6 つやぎ漁港食堂 空と海** 1日限定 20食

そら うみ  
福津市津屋崎4-47-18 Tel.0940-52-5001

《定休日》火曜日  
《提供時間》11:00~17:00  
《駐車場》50台 **1,300円**

リニューアルしたお魚センター2階の食堂です。玄界灘産の魚料理とイカの活き造りを食べに他県からいらっしゃるお客様も。福津産の天然真鯛と香味野菜の鯛茶づけを、料亭出身の料理長の特製ゴマダレでお召し上がりください。  
**パンフ** ミニサラダをサービス  
(お店のHP) <http://enterfoods.net/soraumi>

**7 Seaside Kitchen MIU** 1日限定 10食

シーサイドキッチン ミユウ  
福津市津屋崎4-44-6 Tel.0940-72-4619

《定休日》不定休  
《提供時間》11:30~15:00 (O.S 14:30)  
《駐車場》5台 **1,350円**

新鮮な天然真鯛を特製ダレに漬けこみ、絶品鯛出汁でお茶づけにしました!!  
玄界の海でとれた真鯛をご堪能ください。  
(お店のHP) <http://seaside-kitchen-miu.com>

**8 正直亭** 1日限定 10食

しょうじきてい  
福津市津屋崎4-3-1 Tel.0940-52-1045

《定休日》不定休  
《提供時間》11:00~21:00 (O.S 20:00)  
《駐車場》20台 **要予約 2,160円**

当店自慢の会席料理に鯛茶づけを取り入れました。オリジナルのタレをつけてご飯に乗せて召し上がるもよし、お茶をかけてお茶づけにするもよし。お好みに合わせてお召し上がりください。  
(お店のHP) <http://www.shoujiki.com>

**9 ギャラリー蔵** 1日限定 20食

くら  
福津市津屋崎3-26-21 Tel.0940-52-0407

《定休日》日曜日  
《提供時間》11:00~15:00  
《駐車場》4台 **1,200円**

津屋崎発! 新感覚の花盛鯛茶づけ。蔵の鯛茶づけとして全国の百貨店や土産店にも出店中の本店の味をぜひお召し上がりください。  
**パンフ** 幼児・小学生・中学生・高校生100円引き  
(お店のHP) <http://fukutsuya.com/>

**10 民宿 まさご** 1日限定 20食

福津市津屋崎1-37-23 Tel.0940-52-0325

《定休日》不定休  
《提供時間》11:30~14:00  
《駐車場》13台 **1,500円**

秘伝のタレに漬け込んだ天然真鯛を白ご飯で食べるもよし。乗せて茶づけにして食べるもよし。ご自由にご賞味ください。味噌汁、小鉢2品付き。ご飯はおかわりできます。  
**パンフ** さざえのお刺身を1つサービス

**11 味季の地魚 よし田** 1日限定 10食

よしだ  
福津市津屋崎1-37-27 Tel.0940-52-0464

《定休日》火曜日  
※天候(時化)により休み  
《提供時間》12:00~14:00  
《駐車場》15台 **要予約 2,500円**

すべてこだわりの天然鯛尽くしてお出しします。鯛茶づけに、鯛のウニ巻き、握り寿司、天ぷら盛り、鯛の西京漬け、海老シユウマイが付きまます。

**12 宮地館** 1日限定 10食

みやじかん  
福津市宮司元町2-1 Tel.0940-52-0176

《定休日》水曜・木曜日  
《提供時間》11:00~15:00  
**(並)1,000円 (特)1,500円**

いけすで泳いでいる天然鯛を使った、超新鮮な極上鯛茶づけです。まずはそのまま鯛丼で、さらに特製出汁をかけて鯛茶づけでと、一度で両方の美味しさが味わえます。ご飯と自家製の漬物はおかわり自由です。  
写真は「並」です。

**13 寿し 神力** 1日限定 15食

しんりき  
福津市宮司元町1-17-17 Tel.0940-52-5808

《定休日》木曜日  
《提供時間》11:30~14:00  
《駐車場》4台 **1,600円**

地元の漁師が獲った天然真鯛を10種類の具材を使った秘伝のゴマダレに煎茶と抹茶をブレンドした特製茶をかけて食べる自慢の一品です。小鉢、茶わん蒸し、鯛のにぎり3貫もついています。

**14 福津ぶどうの街 海岸通り マルマーレ** 1日限定 10食

福津市西福間4-10-10 Tel.0940-43-1414

《定休日》火曜日  
《提供時間》11:30~16:00 (O.S.14:30)  
《駐車場》50台 **要予約 1,800円**

鯛の刺身とゴマダレをからめた刺身の両方をご用意しました。食べ比べていただいて、最後は自家製お出汁でお茶づけに。茶碗蒸しと小鉢も付いています。  
**パンフ** ニコピーチでミニソフトクリームをサービス  
(お店のHP) <http://www.budounoki.co.jp>

**15 大磯** 1日限定 10食

おおいそ  
福津市西福間4-15-17 Tel.0940-43-1151

《定休日》不定休  
《提供時間》11:00~16:00  
《駐車場》15台 **要予約 1,800円**

当店自慢の特製出汁を使い、のり、ゴマ、しそをトッピングした鯛茶づけです。玄界灘を見渡しながら絶品の鯛茶づけをご堪能ください。  
※15名様以上のお客様に限り送迎バスが利用できます。  
**パンフ** 粗品をプレゼント

**16 農園野菜と となりのグリル** 1日限定 15食

福津市花見が浜2-7-13 Tel.0940-72-4200

《定休日》木曜日  
《提供時間》11:00~15:00/17:00~18:00  
《駐車場》10台 **1,836円**

黒ゴマ香る鯛刺し、小さな鯛握りを堪能した後は、磯の香りが広がる特製出汁と鯛めしの鯛茶づけをご用意。趣の異なる三つの味をお楽しみください。前菜、サラダ、デザート付きの特別コースです。  
**パンフ** 「福津野菜のグリル」プレゼント  
(お店のHP) <http://tonari-grill.jp>

**17 中華料理 春香** 1日限定 10食

しゅんしゃん  
福津市西福間1-10-15 Tel.0940-42-5143

《定休日》火曜日  
《提供時間》11:00~14:00/17:00~21:00  
《駐車場》8台 **900円**

鯛のアラと鶏ガラをブレンドしたスープで作った「鯛塩らーめん」は、玄界灘で獲れた真鯛を使用。しめは「鯛めし焼おにぎり」にスープや出汁をかけて鯛茶づけとしてお楽しみいただけます。1食で2度美味しい逸品です。  
**パンフ** ソフトドリンク1杯サービス

**18 漁師・割烹 安徳丸** 1日限定 20食

あんどくまる  
福津市中央2-5-1 Tel.0940-42-2335

《定休日》フェア期間中無休  
《提供時間》11:30~14:00  
《駐車場》4台 **1,200円**

釣りたての天然真鯛を船より水揚げ。新鮮な真鯛を秘伝のタレとダシで頂く至高の逸品です。小鉢、香の物、サラダ、茶碗蒸し付。タレは、ゴマだれか醤油だれの2種類からお選び頂けます。

**19 博多わび助 福間店** 1日限定 10食

はかたわびすけ  
福津市福間駅東1-2-15 Tel.0940-42-2900

《定休日》ランチ:土曜・日曜、祝日/ディナー:不定休  
《提供時間》11:00~14:00/17:00~24:00  
《駐車場》8台 **鯛茶づけ定食 980円**  
**茶碗蒸し付定食 1,200円**  
ディナー単品 780円

わび助秘伝のタレに漬け込んだ玄界灘産の天然真鯛と山芋を熱々のご飯に乗せ、特製出汁で仕上げました。豪快にお召し上がりください。  
**パンフ** コーヒー1杯サービス(ランチ限定)

**20 高級カジュアル レストラン HYDE PARK** 1日限定 8食

ハイドパーク  
福津市日野町1-9-10 Tel.0940-55-3466

《定休日》ランチ:月曜・日曜  
《提供時間》11:30~14:30 (O.S.14:00)  
《駐車場》9台 **1,380円**

カリカリに焼いたリゾットに天然鯛とアサリのだし汁、サフランを加え、フランスマルセイユ風に仕上げています!!

※天然真鯛を使用していますので、水揚げ状況による欠品や売り切れで鯛茶づけを提供できない場合があります。予約が不要のお店にも事前のご確認・ご予約をおすすめします。 ※金額はすべて消費税込みです。

**パンフ パンフレット持参特典!!** **2種類のスタンプラリーで楽しもう!**

フェア期間中、パンフレットを持参して、このマークが付いた協賛店で「鯛茶づけ」をお召し上がりの方には、特典サービスがあります。

1食につき1つ押印されるスタンプラリーは、気楽に応募できる「3食カード」と、5店舗以上で応募できる「5店舗チャレンジシート」があります。抽選で豪華景品をプレゼント! たくさんの方のチャレンジお待ちしております。

応募締切 6月30日まで

パソコン、スマホで鯛茶づけフェアや福津の観光情報をご覧ください。

ふくつのじかんHP <http://www.e-fukutsu.com/>

ふくつの鯛茶づけフェアfacebook <http://www.facebook.com/fukutsutaichazuke/>

詳しくは店頭に応募用紙で! **#ふくつの鯛茶づけフェア** をつけて投稿

SNSへのステキな投稿をお願いします。