

ロングバケーションリゾート
LONG VACATION RESORT ~究極のうに・いくら丼を追い求めて~

1 和食・丼

北海道産むらかみ生雲丹といくら丼物 ¥3,000

葱と生ハム ~2種のチーズ~ ¥2,000

コンテナ

シェフ 菅幹斗さん

昨年、海の中道にオープンしたシーサイドレストランから2人の若きシェフが参戦。菅シェフは、星付きのイタリアンや、スポーツ選手の専属料理人として活躍した経歴の持ち主。今回は、A級グルメの名に相応しい豪華食材を使った「北海道産むらかみ生雲丹といくら丼物」と「葱と生ハム~2種のチーズ~」を提供する。家庭ではなかなか味わえない、このイベントならではの贅沢な一品をご賞味あれ。

■福岡市東区西戸崎5-24-1 ■092-260-8885

ロングバケーションリゾート
LONG VACATION RESORT ~明日も食べたくなる和牛ステーキ~

2 牛肉料理

伊万里牛のローストビーフプレートチーズとトリュフ ¥2,500

伊万里牛の極上ステーキ丼 ¥2,000

コンテナ

シェフ 芹ヶ野つみさん

『LONG VACATION RESORT』で、菅シェフと共に調理を担当しているのが、芹ヶ野シェフ。今回のイベントでは、ご飯ものを得意とする菅シェフに対し、酒のアテにもなる肉料理で勝負する。ローズマリーとニンニクで下味をつけた厚切りの和牛ローストビーフは食べ応えがあり、嚼むたびに肉の旨みが溢れ出す。クリーミーで濃厚な味わいのプレートチーズを絡ませながらいただく。

■福岡市東区西戸崎5-24-1 ■092-260-8885

アニオン
AIGNON

3 フレンチ

オトコニューハンバーグ ¥2,800

近江鴨メネ肉ローストキャラメリゼカシスとエスプレッソのソース ¥2,800

コンテナ

オーナーシェフ 本田トシさん

「オトコのフレンチ」をテーマに、素材の力強さを生かすフランス料理を提案してきたオーナーシェフ・本田トシさん。そのコンセプトを体現した人気メニューの1つが「オトコニューハンバーグ」だ。阿蘇のあか牛、和牛のホホ肉と心臓、仔牛のタン、イペリコ豚、鴨などの挽肉を混ぜ合わせ、フォアグラを入れたハンバーグは、まさにA級と呼ぶにふさわしい逸品。砲弾型の見た目も迫力満点で、豪快にパクつきたい。

■福岡市中央区天神1-15-14 高木ビル1F ■092-717-3001

ラカーサ ディナオ
La casa di Nao

4 イタリアン

フィレステーキ フォアグラのせ ¥3,300 ※昼夜各10食限定

フォアグラバターのみ ¥2,800
フィレステーキのみ ¥2,500

エスカルゴ Naoさん風 ¥1,500

コンテナ

オーナーシェフ 石橋尚幸さん

第1回から参加する『La casa di Nao』のメニューは、牛フィレ肉のステーキに、表面をカリッと焼いたフォアグラをのせた贅沢な一品。マルサラワインを使った芳醇な香りと甘みのあるソースが、この豪華な食材をまとめる。昼夜各10食のみの限定提供で、売り切れ後は、フォアグラとバターで作った自家製フォアグラ風に変えて提供する。『エスカルゴ Naoさん風』は、濃厚なトマトクリームが絶品。

■福岡市中央区薬院4-8-6 ■092-404-7030

クロキ
KUROKI

5 和食

雲丹のすり流しかけうどん ¥1,600

豚の角煮 ¥1,500

コンテナ

店主 黒木孝安さん

店主の黒木孝安さんは、日本料理の名店「なだ万」で長く腕を磨いた和食の料理人。春吉の路地裏にある店で、ほとんどの客が注文するという名物料理をアレンジしたのが「雲丹のすり流しかけうどん」だ。讃岐風のコシのある細麺をさっと湯がき、雲丹と白味噌をカツオ出汁で溶いたピシソワーズソースを思わせるすり流しに雲丹をのせた一品は、ズルッとすすれば、出汁の風味と磯の香りが口中に広がる。

■福岡市中央区春吉3-16-23 天神ブランド1F ■092-707-1718

かいしゃ
膾炙 KAISHA

6 牛肉料理

和牛もも肉のコンフィステーキ ¥2,500

和牛もも肉の炙り甜醤油ソース ¥2,000

コンテナ

店主 伊藤保将さん

佐賀県唐津産の赤身もも肉をメインにした牛肉料理の専門店。店主の伊藤保将さんは中華料理店で修業した後、精肉店で働きながら肉のことを勉強し、独自のアイデアを加えた様々な料理を提供している。「和牛もも肉の炙り甜醤油ソース」は、そのキャリアを生かして中華料理の技法を取り入れているのがポイント。八角の香りを利かせた四川風の甘辛いソースが、ビールや焼酎、日本酒にもよく合うそうだ。

■福岡市中央区高砂1-5-2-2F ■092-526-2377

サンチョ パンサ
SANCHO PANZA

7 スペイン・中南米料理

メキシカン・ビーフタコス ¥1,800 (2個)

チョリパン ¥1,300

コンテナ

パブロ・ソニア・ソニアさん

海外から招いたシェフが腕を振るうカフェレストラン。様々な国の文化に触れてほしいと、シェフは年ごとに入れ替わり、今年はアルゼンチン出身のパブロさんとコスタリカ出身のソニアさんが調理場を任されている。イベントでは、ワカモシ、ホットチリペッパー、サルサの3種類のソースで楽しむ「メキシカン・ビーフタコス」と、肉汁たっぷりの生チョリパンをグリルパンで挟んだ「チョリパン」を用意する。

■福岡市中央区大名1-15-11 Daimyo115ビル5F ■092-762-4110

なかもら牛×FUCHIGAMI×pain stock

8 イタリアン

なかもら牛のハンバーガー アボカドとBBQソース ¥2,000

なかもら牛のハンバーガーサルサベルデ、卵とサフランのソース ¥2,000

コンテナ

シェフ 瀧上誠剛さん

福岡のイタリア料理を革新してきた瀧上誠剛シェフが、今回の大食覧会のために唐津の中村牧場とパンストック平山シェフとコラボして開発したハンバーガー。長期肥育にこだわり旨みを最大限に引き出した和牛と、保形できなくらいギリギリのバランスで焼かれたパンズをまとも上げるのは、瀧上シェフの技術と特製ソース。ハンバーガーの概念を超える匠の逸品は、まさにここでしか食べられないA級グルメだ。

■福岡市博多区上川崎町3-15 ■092-409-3923

ひさおかや
隠・台所 久岡家

9 和食

きなこ豚のカツサンド ¥2,500

コンテナ

店主 久岡久志さん

春吉で暖簾を掲げて約四半世紀の間、数多くの常連客が足を運ぶ路地裏の名店。多彩に揃うメニューは何を食べても美味しいと評判だが、絶大な人気を誇っているのが宮崎産きなこ豚を使ったトンカツ。今回はそれをアレンジして、低温調理でじっくり火を通したボリューム満点のカツサンド1本で勝負する。日本酒のソムリエともいわれる「酒・ディプロマ」の資格を持つ長男の駿介さんセレクトによる地酒もお楽しみに。

■福岡市中央区春吉3-13-28 ■092-771-1360

ウシオ
赤身焼肉 USHIO

10 焼肉

USHIOの和牛焼肉サンド ¥2,500 (ハーフ¥1,500)

特製旨辛ダレの黒毛和牛ピザ ¥2,000 (ハーフ¥1,200)

コンテナ

取締役 陳柏庭さん

和牛の赤身にこだわり、その美味しさを広めたいという『赤身焼肉 USHIO』。大食覧会にも、分厚く切った希少部位の赤身をたっぷり使い、レアに焼き上げて挟んだ「USHIOの和牛焼肉サンド」で参加。醤油を使った特製マスタードソースの辛さが大人の味わいを演出する。旨辛のたれをまとったカルビ焼肉と濃厚チーズの相性がたまらない PIZZAREVO とのスペシャルコラボ「特製旨辛ダレの黒毛和牛ピザ」も見逃さない。

■福岡市博多区博多駅前2-11-13 ■092-203-8929

かいえんたい
海援隊×ふくます水産

11 海鮮

トラフグの握り 宮崎キャビア・ウニ・イクラ添え ¥1,500

特撰海鮮丼 ¥1,800

フードトラック

代表 稲益 陽さん

福岡市内を中心に出店する、海鮮丼がメインのフードトラック「海援隊」。今回は、養殖トラフグを主体にフグの加工販売を行う「ふくます水産」とのコラボで、トラフグの握りにイクラ、キャビア、ウニをのせた特別メニューを揃える。そのほか、通常の海鮮丼をグレードアップした「特撰海鮮丼」、通ラインアップ。長浜鮮魚市場直送の鮮度抜群のネタは、酒と合わせて楽しむのも良さそうだ。

■福岡市中央区長浜3-14-1 福岡中央卸売市場内 ■090-3199-0572

パティスリー ルイ
Pâtisserie Rui

12 パティスリー

ナッツの女王イラン産ピスタチオの最高級ソフトクリーム ¥600

クレームキャラメル ¥700 (2個)

テント

オーナーパティシエ 吉村類さん

オーナーパティシエは、MOF(フランス最優秀技術者賞)を受賞したフランク・フレソンの下で腕を磨いた吉村さん。フランスの伝統的なスタイルにオリジナリティを加えた、唯一無二のスイーツを日々生み出している。今回提供するものは、栄養価の高いことからナッツの女王とも呼ばれるピスタチオを使ったソフトクリーム。ここでしか出会えない、吉村さん渾身の最高級ソフトクリームをお楽しみに。

■春日市岡本6-15 ■092-558-8083

厳選食材を惜しみなく使用

酒が進む、和牛×チーズの組み合わせ

豪快に食べたい、オトコのフレンチ

牛フィレとフォアグラ、さらにはエスカルゴも登場!

雲丹とカツオ出汁の風味が香る絶品うどん

中華の技法を取り入れたソースがポイント

来日中のシェフが本場の味をお届け

厳選素材を組み合わせた特製ハンバーガー

もっちりしたトンカツに特製ソースが絶妙

オトナな味の赤身サンドにカブリっこう

市場直送の新鮮な魚介を堪能

人気パティスリーによる最高級ソフトクリーム

三和酒類 BAR

安心院ワインも日本酒も、フピリッツも、本格麦焼酎も!

国内外のワインコンテストで受賞し、人気を博す「安心院ワイン」はスパークリングワインやシャルドネの白、人気の小公子の赤、デザートワインまで、魅惑の8商品をグラスワインで提供。また「ソウニエブラス」は純米吟醸やスパークリングを用意。更に「ソウニエブラス」は純米吟醸やお馴染みの大分麦焼酎「西の星」のレモンハイ、「ISC 2023」で金賞を受賞した「いちこスペシャル」、日本発のスプリッツ TUMUGIの炭酸割など、美味しい料理を引き立てる「三和酒類」のラインアップが楽しめる。

※ボトルでの販売はありません。

サントリー ザ・プレミアムガーデン/ジムビームガーデン

プレミアムビールとこだわりのハイボールなどがずらり

『サントリー』のテントでは、どんな料理にも合うアルコールとソフトドリンクを用意。看板商品の「ザ・プレミアム・モルツ」は、溢れ出す華やかな香りと深いコクが特徴のプレミアムビール。日々製法を追求することで、心地よい後味と上質な余韻を残す一杯に仕上がっている。また、「ジムビームハイボール」は、ウイスキー本来の香りや味わいを感じられると幅広い世代に好評。そのほか、ジャパニーズジン「翠(SUI)」を使ったソーダ割も用意する。

※会場ではカップでの提供です。

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。