

選ばれし名店・人気店が大集合!

ラ・カーサ・ディ・ナオ

1 La casa di Nao

イタリアン
コンテナ



オーナーシェフ
石橋 尚幸さん

牛フィレステーキ フォアグラのせ 3,500円(※昼夜各10食限定)

牛フィレステーキ フォアグラバターのせ 3,000円



オマール1匹丸ごとグリル
3,600円(※昼夜各10食限定)

フチガミ

2 FUCHIGAMI

イタリアン
コンテナ



シェフ
洲上 誠剛さん

生ウニ・カラスミ・明太子の

パスタ 柚子胡椒風味 2,800円(2人前)



スパゲッティベスコートレ
博多港町スペシャル
3,000円(2~3人前)

カイシャ

3 膾炙 KAISHA

牛肉料理
コンテナ



店主
伊藤 保将さん

膾炙の和牛カレー

1,200円



九州産黒毛和牛の
ローストビーフ
2,200円

アニオン

4 AIGNON

フレンチ
コンテナ



オーナーシェフ
本田 フトシさん

オトコノニューハンバーグ

2,600円



仔牛タンの
白ワイン煮込み
2,600円

サンチョ・パンサ

5 SANCHO PANZA

スペイン・中南米料理
コンテナ



シェフ
パブロ・レゲイロさん
ソニア・チャベスさん

チヨリパン

1,200円



メキシカンタコス
1,800円

旬のオマールを大胆に頬張ろう

スイスとイタリアの日本大使館で総料理長を務め、福岡のイタリアンをリードする石橋尚幸シェフ。「オマール1匹丸ごとグリル」は、その名の通り、オマールエビを豪快に焼き上げた一品。旬の味を楽しんでほしいとの思いから、レモンだけを添える。味だけでなく、見た目の豪華さもA級と呼ぶにふさわしい。その他、昨年好評だった「牛フィレステーキフォアグラのせ」も提供。いずれも昼夜各10食なのでお早めに。TVチャンピオン「ピッツァ職人選手権」のチャンピオンが作るローマピッツアも楽しみ。

■福岡市中央区薬院4-8-6 ■092-404-7030

アジアNo.1の味を手軽に

昨年開催された「バリラ パスタチャンピオンシップ アジアグランドファイナル」にて、アジアNo.1に輝いた洲上誠剛シェフが、大食覧会用に福岡ならではのパスタを考案。ひとつは、海が近い福岡の地の利を感じさせる魚介たっぷりのベスコートレ。もうひとつは、柚子胡椒が香るペペロンチーノに特製の明太クリームソースを合わせたパスタ。更に、アジアNo.1パスタを大食覧会用にアレンジした一皿も登場予定だ。ミシュランガイド福岡掲載店。2015年【食】のミラノ万博に参加し、日本人として最新かつクリエイティブな食が楽しめるお店。

■福岡市博多区上川端町3-15 ■092-409-3923

専門店ならではの黒毛和牛メニュー

九州産黒毛和牛をメインにした福岡では珍しい肉割烹のお店。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。丁寧な火入れで美しい焼き色に仕上げたローストビーフは、特製のステーキソースをかけて。和牛の様々な部位がたっぷり入った「膾炙の和牛カレー」は裏メニュー的な存在で、この機会にぜひ味わいたい。こだわりの肉料理の数々をお楽しみに。

■福岡市中央区高砂1-5-2-2F ■092-526-2377

素材の良さを生かしたオトコのフレンチ

『AIGNON』オーナーシェフ・本田フトシさんが掲げるのは、素材の力強さを生かした“オトコのフレンチ”。その代表作といえる料理が、阿蘇のあか牛、和牛のホホ肉と心臓、仔牛のタン、イベリコ豚、鴨などの挽肉にフォアグラを加えた「オトコノニューハンバーグ」だ。「仔牛タンの白ワイン煮込み」は、柔らかく煮込んだタンとブラックオリーブのソースの組み合わせが赤ワインによく合う。ミシュランガイド福岡では、2014年・2019年と共にビブグルマンを獲得。

■福岡市中央区天神1-15-14 高木ビル1F ■092-717-3001

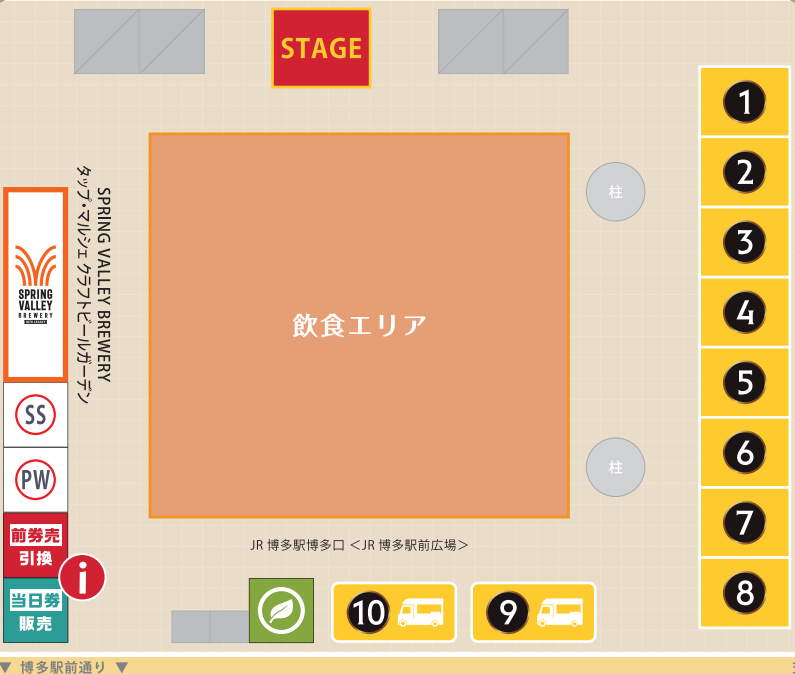
中南米の定番を本場の味で提供

ヨーロッパから中南米のラテン系の料理だけでなく、文化も発信する『SANCHO PANZA』。日本では入手困難な食材や調味料を使い、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、本場の味を提供中だ。アボカドなどを使ったワカモレと、トマトなどで作ったサルサロハの2つのソースが絶妙な「メキシカンタコス」は、ほどよい辛味が万人に愛されそう。あのサッカー選手も食べたかもしれない?生チヨリソのグリルを挟んだ「チヨリパン」もぜひ!

■福岡市中央区大名1-15-11 Daimyo1511ビル5F ■092-762-4110

会場
MAP

SPRING VALLEY BREWERY presents
HAKATA A級グルメ大食覧会 2025 in JR博多シティ



時間
11:00▶22:00
ラストオーダー
21:30

インフォメーション
PW プレミアムウォーター
SS Sweets Stock!
容器回収所
※前売引換券をお持ちの方は、前売券引換所でイベントチケットとお引換えください。
※容器回収・ごみ分別にご協力ください。

※会場レイトアウトおよび出店者・出店内容・料金は変更になる場合があります。

◎料理・ドリンクの購入には **イベントチケット**をお求めください。現金での購入はできません。

イベントチケット(当日券)の購入にPayPayが使えます。※店舗での商品の購入にもPayPayが使えます(一部を除く)。

SPRING VALLEY BREWERY タップ・マルシェ クラフトビールガーデン

2025年春にリブランディングされたSPRING VALLEY BREWERYから、口に広がる麦のうまみとホップの上品な香り。豊潤なのに、すっきりとした綺麗な後味のインディアパールラガー「豊潤ラガー 496」。きめ細かなふわとろの泡と、華やかな香り。シルクのような上質でまろやかな口当たりのホワイトエール「シルクエール 白」。爽やかな和柑橘のような香り。希少な日本産ホップを一部使用した、心地よい苦みとすっきりとした後味のパールエール「JAPANエール 香」など6品と、タップ・マルシェで人気のクラフトビールも日替わりでチョイス。選りすぐりのクラフトビールをお楽しみ下さい。



※会場ではブラカップでの提供です。

ストップ! 20 歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。

※出店者・メニュー内容・料金は予告なく変更となる場合があります。※写真は全てイメージです。

Gourmet restaurants in JR Hakata City Station Square
5.14wed-18sun

クロキ

6 KUROKI

和食
コンテナ



店主
黒木 孝安さん

和牛ホホ肉の柔らか煮

1,800円



マグロとアボカドの
タルタル
1,800円

パティスリー ルイ

7 Pâtisserie Rui

パティスリー
コンテナ



オーナーパティシエ
吉村 類さん

クリームキャラメル

700円(2個)



Je suis(ジュスユイ)
ドーナツ
500円(1個)

手打ちパスタと季節の野菜

8 イタリア料理 テシマ

イタリアン
コンテナ



オーナーシェフ
手嶋 義之さん

福岡県産鹿肉の

バルザミソース 2,000円



カナダ産オマール海老と
ペネのトマトクリーム
2,000円

ロングバケーションリゾート

9 LONG VACATION RESORT

牛肉料理
フードトラック



シェフ
芹ヶ野 なつみさん

黒毛和牛のビーフシチュー

1,600円



伊万里牛のステーキ丼
2,000円

カイエンタイ

10 海援隊

海鮮
フードトラック



代表
稲益 陽さん

特選海鮮丼

1,800円



トラフグの握り
宮崎キャビア・ウニ・イクラ添え
1,500円

和食の技に洋食のエッセンスをプラス

和食店としては唯一の参加となる『KUROKI』。店主の黒木孝安さんは季節を感じる旬の食材を中心に細やかな技で表現するワンランク上の日本料理店。日本料理の名店「なだ万」で腕を磨いた料理人で、和食の技に洋食の要素も取り入れた創作料理で勝負する。「マグロとアボカドのタルタル」は醤油ベースにゴマと辛子を利かせたソースで和えた日本酒に合う逸品。「和牛ホホ肉の柔らか煮」はデミグラスソースに味噌を合わせた濃厚な味わいで、ホロホロの肉が口の中で溶けていく。

■福岡市中央区春吉3-16-23 天神プライント1F ■092-707-1718

ドーナツブームのRui的答え

スイーツ大国フランスでフランス最優秀技術賞を受賞したフランク・フレッソンのもとで修業し、福岡のフレンチ・パティスリーで腕を磨いたオーナーパティシエの吉村類さん。フランスの伝統的なスタイルに吉村さんのエッセンスを加えた、他に類を見ないスイーツが高い人気を集める。そんなシェフがこのイベントのためだけにドーナツを開発。フィリングはタヒチ産パニョが香るカスタードやラズベリーとイチゴなどのスイーツ系から、牛肉の赤ワイン煮といった食事系までラインアップする予定だ。

■春日市岡本6-15 ■092-558-8083

カナダ産オマール海老とジビエをイタリアンで

大橋駅近くで創業22年になるこだわりの手打ちパスタが人気のイタリア料理店。オーナーシェフの手嶋義之さんが、イタリアで修業した本場の味を食べさせてくれる。名物料理のパスタは、カナダ産オマール海老の身を丸ごと1尾使った贅沢な一皿。福岡で初めて国産ジビエ認証を受けた「糸島ジビエ工房トックス」から届く鹿肉は驚くほど柔らかく、城島町「サンサンファーム」のアスパラガスとのコンビネーションも最高だ。ミシュランガイド福岡では、2014年2019年と共にビブグルマンを獲得。

■福岡市南区大橋1-20-1 守田第1ビル ■092-557-1655

厳選した伊万里牛を贅沢なステーキ丼に

海の中道にあるシーサイドレストランから、2年連続で腕を振るうのが、人気高級焼鳥で若女将として活躍した芹ヶ野シェフが参戦。今年は昨年好評を博した「伊万里牛のステーキ丼」に温玉をトッピングしたニュースタイルで挑む。脂身が少なく、さっぱりとした味わいが特徴の伊万里牛は、肉の旨味が際立つようシンプルに塩胡椒のみで味付け。ピリ辛の特製タレとまろやかな温玉と絡めれば、ご飯だけでなく、酒も進むアテになる。

■福岡市東区西戸崎5-24-1 ■092-260-8885

鮮度の良さに自信あり 市場直送の魚介を堪能

福岡市内を中心に出店する、九州唯一の海鮮フードトラック「海援隊」。長浜鮮魚市場から仕入れた朝獲れの新鮮な魚介を、海鮮丼や寿司で提供している。大食覧会では、創業50年以上を誇るフグの加工販売会社「ふくます水産」の養殖トラフグに、キャビア、ウニ、イクラを添えた特別メニューを用意。また、通常の海鮮丼をグレードアップした、本マグロやイクラなど7種のネタがのる「特撰海鮮丼」もこのイベントならではのメニュー。市場直送の海鮮メニューをお楽しみに。

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