

PW プレミアムウォーター

PREMIUM WATER

HighQuality Water Delivery Service

**プレミアムウォーターは
ウォーターサーバー業界NO.1のシェア!**

自然本来のおいしさを味わえる天然水とおしゃれで高機能なウォーターサーバーをお届けしております。特設ブースにて無料試飲会も開催中です!

SS Sweets Stock

Sweets Stockは福岡県糸島市に本社がある五洋食品産業のブランドです。

ひとくちで、ほっと笑顔のひとときを

皆様へ冷凍スイーツを手にとって欲しい。そんな想いを込めたブランドです。

解凍時間により楽しみ方いろいろ♪
2個入モンブランをお手頃価格(¥500)で販売!地元素材を使ったこだわりスイーツもご用意しております。ご購入には数量限定プレゼントもあり!

HAKATA A級グルメ大食覧会 SPECIAL!!

パーソナリティ来店トークSHOW!!

FM FUKUOKA 人気番組のパーソナリティが随時来店予定!
どの時間に誰が来るかは当日のお楽しみ!!

<p>Morning Jam</p> <p>MORNING JAM (月~木) 7:30-12:30 / (金) 7:30-10:55</p>	<p>DIG!!!!!! FUKUOKA</p> <p>DIG!!!!!! FUKUOKA (月~木) 12:30-16:30</p>	<p>Hyper Night Program GOW!!</p> <p>Hyper Night Program GOW!! (月~木) 16:30-20:25</p>
<p>BUTCH COUNTDOWN RADIO</p> <p>BUTCH COUNTDOWN RADIO (金) 13:30-18:55</p>	<p>Friday Happy Expressin JR博多ステイ</p> <p>Friday Happy Expressin JR博多ステイ (金) 19:00-19:55</p>	<p>Weekend more radio!! OH! HEY! YO!</p> <p>Weekend more radio!! OH! HEY! YO! (土) 7:30-9:55</p>

HAKATA 朝カフェ 復活開催!

A級グルメでは常連の **スペイン・中南米料理のお店**

「SANCHO PANZA」との2日間限定コラボカフェ!

朝カフェ SANCHO
by 博多まちづくり推進協議会

5/13(水)・14(木) 7:00-10:00
JR博多駅前広場 賑わい交流空間

博多まちづくり推進協議会コラボ企画「朝カフェ」、2019年以降の復活開催!
ご通勤・ご通学などで博多駅をご利用の皆様へいつもより少しだけ早起きて、特別な朝ごはんで一日を始めましょう!!

FM FUKUOKAの飲食店紹介番組

ザ・メシュラン BUTCH COUNTDOWN RADIO

金曜 14:35 - 14:55 生放送!

「福岡のうまい店」を知り尽くした「ザ・メシュラン」食通・謎のアジア人とMC BUTCHが会場に登場!
取材といわずに食べてみて、お勧めできる店のみを放送して、信頼の31年!

「ソワニエプラス」が、この春リニューアルして新登場!

<コンセプト>
「福岡の食を愛する、本物志向の大人たちへ」

デザイン・サイズを一新し 季刊誌へとリニューアル。
グルメを軸にしなが、
「食」を取り巻く様々なシーンもクローズアップ!
食を愛する大人たちが「もっとワクワクするような情報を発信。」

美味い!から広がる世界
「ソワニエプラス」1,100円(税込)
季刊4・7・10・1月10日 発売

料理・ドリンクのご購入方法

現金での料理・ドリンクのご購入はできません
We do not accept purchases in cash. 현금으로의 구매는 불가능합니다

1 券売所でイベントチケットを購入

現金・PayPay・クレジットカード
でお買い求めいただけます。

You can purchase event tickets at the ticket booth. Payment can be made by cash, PayPay, or credit card.
 티켓 매표소에서 이벤트 티켓을 구매하실 수 있습니다. 결제는 현금, PayPay, 신용카드를 이용하실 수 있습니다.

2 チケットを渡して注文する

チケットは払い戻しできません
Ticket is not refundable. 티켓은 환불 되지 않습니다

チケットは物販ブースでもお使いいただけます
Tickets can also be used at merchandise booths.
 티켓은 상품부스에서 이용하실 수 있습니다

※イベント内容・スケジュールは、予告なく変更する場合がございます。最新スケジュールは、FM FUKUOKA イベントHPでご確認ください。
【お問合せ】 HAKATA A級グルメ大食覧会2026実行委員会 (FM FUKUOKA) 092-791-7290 (平日10:00~17:00) ※写真は全てイメージです。実際とは異なります。

produced by **FM FUKUOKA** ザ・メシュラン × ソワニエ+

HAKATA A級グルメ大食覧会 2026

in JR博多ステイ

Since 2014

5.13 WED - 17 SUN

**JR博多駅前広場が
巨大なレストランへ**

Gourmet restaurants in JR Hakata City Station Square

香る焼酎スタンド supported by 濱田酒造

ドイツビールステーション HOS

時間 11:00-22:00 L.O. 21:30
会場 JR博多駅前広場

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

前売券 1,000円(税込) ★開催当日、会場専用窓口で
1,100円分のイベントチケットと交換できます
※[500円券×1枚 / 300円券×1枚 / 200円券×1枚 / 100円券×1枚]
※プレイガイドでの前売券販売は、5月12日(火) 23:00まで

当日券 1,000円(税込) [500円券×1枚 / 300円券×1枚 / 100円券×2枚]
※当日券売所は混雑する場合があります。予めご了承ください。

【チケット取り扱い】
チケットぴあ(セブン-イレブン) <https://t.pia.jp/> Pコード: 996-008
ローソンチケット(LAWSON/ミニストップ) <https://l-tike.com/> Lコード: 81374
イープラス(FamilyMart) <https://eplus.jp/>
各出店者店頭(店頭での直接購入には手数料は掛かりません。)
※チケットぴあ: コンビニ端末での直接購入のみ。
※ローソンチケット、イープラス: お支払いはコンビニ払いのみ。

【写真】北の恵み 飯坂カマエ

La casa di Nao / イタリアン
膳灸 KAISHA / 牛肉料理
海運蔵×海の駅うおさ / 海鮮
IGNON / フレンチ
サンチョ PANZA / スペイン・中南米
隱・台所 久岡家 / 和食
KUROKI / 和食

※チケットはイベント開催中のみ有効です。有効期限を過ぎた場合は無効となります。※チケットは一切の払い戻し・返金はできません。※出店者・メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。※専用駐車場はございません。ご来場は公共交通機関をご利用ください。
※未成年者および運転予定の方へのアルコールの提供は断ります。身分証を提示いただく場合があります。※チケットは、いかなる事情(紛失・盗難・破損など)があっても再発行はいたしません。※営利目的のチケットの転売は、いかなる場合も断ります。
※飲食物の持ち込みは禁止させていただきます。※会場内で係員の指示に従っていただけない場合はご退場願うことがあります。また、係員の指示及び注意事項に従わないために生じた事故については主催者は一切責任を負いません。
※写真はイメージです。実際とは異なります。【お問合せ】 HAKATA A級グルメ大食覧会2026実行委員会 (FM FUKUOKA) 092-791-7290 (平日10:00~17:00) HAKATA A級グルメ2026 検索

選ばれし名店・人気店が大集合!

produced by FM FUKUOKA サ・メシユラン × ワークII+

HAKATA A級グルメ大食覧会 2026 in JR博多シティ

1 ラ・カーサ・ディ・ナオ イタリアン La casa di Nao



2色のパンのエスカルゴのトマトクリームソース
1,200円

食べたい!「ピッツァ職人選手権」優勝シェフのピッツァ
スイスとイタリアの日本大使館で総料理長を務め、福岡のイタリア料理界のレジェンド的存在の石橋尚幸シェフ。「2色のパンのエスカルゴのトマトクリームソース」は、ニンニクたっぷりのトマトクリームソースで煮込んだエスカルゴを自家製パン(プレーンと竹炭)に挟んで食べる一品。昨年好評だった「黒毛和牛のサーロインステーキ」が今年も登場。九州産黒毛和牛の旨味を塩胡椒・レモンでシンプルに提供。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ァもお楽しみに。



黒毛和牛のサーロインステーキ
9,000円(3~4人前)
※限定10食

オーナーシェフ/石橋 尚幸さん

福岡市中央区薬院4-8-6 ■092-404-7030

2 テッペン キタノメグミ てっぺん 北の恵み 鉄板&パフェ



ラム3種盛り合わせ
2,500円

北海道グルメが大食覧会にやってきた
北海道の味覚を楽しめる鉄板居酒屋が登場。博多駅筑紫口で人気の軒で、旬の海鮮や生ラムジンギスカンなど本場の味を提供する。店主は札幌で6年間腕を磨いた実力派。「ラム3種盛り合わせ」は、ショルダー、ロースやラムチョップのジンギスカンの盛り合わせ。ニュージーランド産・オーストラリア産・北海道産のラム肉をミックスし、九州醤油ベースの甘めの自家製ダレで味わう。さらに北海道の文化である夜パフェを福岡に広めたいとオープンさせた姉妹店「cafe&bar 夜パフェEIGHT」からは、「いちごパフェ」が登場。飲んだ後の締にも楽しめるように、あまおうにピスタチオアイスや北海道産ミルクジュラート・パイ生地を合わせた軽やかなデザート。

いちごパフェ
1,900円



店主/牧野 怜二さん

福岡市博多区博多駅前1-1-33 はかた近代ビルB1F ■080-1725-4617

3 サンチョ・パンサ SANCHO PANZA スペイン・中南米料理



メキシカン グルメタコス
1個 800円~
※限定数あり

一度は食べてみたい!中南米本場の味
ヨーロッパから中南米のラテン系料理だけでなく、ラテン文化の発信基地としても、なくてはならない店舗の一つ「SANCHO PANZA」。日本では入手困難な食材や日本の旬の幸をアルゼンチン出身のパブロ氏が本場の調味料を使用して、本場の味を提供中。より厚みのある自家製ゴルディータ(トルティーヤ)に、毎日楽しめるよう、具材は日替わりで提供される「グルメタコス」。写真はエビ・サーモン・和牛・カルニータ。また、肉汁がジュワッと溢れ出る生チョリソーを使用した「チョリソーアサド」。緑のソースは、香草で作るアルゼンチン発祥のチミチュリソース。A級では定番メニューで毎年人気が高い。



チョリソーアサド
1,400円



シェフ/パブロ・レグエイロさん

福岡市中央区大名1-15-11 Daimyo11511ビル5F ■092-762-4110

4 アニオン AIGNON フレンチ



糸島豚 骨付き豚ロース
3,900円

素材の良さを生かした豪快な「男のフレンチ」
人気店「AIGNON(アニオン)」の本田シェフが掲げるのは、素材が持つ本来の力強さを引き出した「男のフレンチ」。昨年大好評だった「糸島産・骨付き豚ロース」が、450gという大満足のボリュームにパワーアップして再登場!たっぷりの野菜を使った爽やかなラビゴットソースで提供。じっくり手間をかけて煮込んだ「豚スネ肉の煮込み」は、トロトロの食感とマスタードソースの酸味が相性抜群、ザワークラフトと合わせて召し上がれ。アニオンのスペシャリテ「大人のハンバーグ」や鴨料理も見逃せません。ミシュランガイド福岡では2014年・2019年にビブグルマンを獲得。



豚スネ肉の煮込み
2,600円



オーナーシェフ/本田 フトシさん

福岡市中央区天神1-15-14 高木ビル1F ■092-717-3001

会場 MAP



インフォメーション | 当日券 券売所 | 前売券 引換所 | プレミアムウォーター | Sweets Stock | 容器回収所

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)。

香る焼酎スタンド supported by 濱田酒造

焼酎の楽しみ方をアップデートする「だいやめ」と「CHILLGREEN」。定番の炭酸割から、カクテルまでお楽しみいただく、「香る焼酎スタンド」が登場。ライチのように香るだいやめや、柑橘香るマーガオのチルグリ、ピンクグレープフルーツのようなホップのチルグリと食事に合わせて楽しめます。自由で新しい焼酎体験をぜひ。

だいやめ ハイボール ¥600
だいやめサンライズ ¥700
だいやめトニック ¥700

ホップのチルハイボール ¥600
マーガオのチルハイボール ¥600

ドイツビールステーション/HOS

音楽家「リヒャルト・ワーグナー」に因んだ音楽祭で有名な街、バイエルン州バイロイト市。世界最大のビール博物館が併設されている醸造所でもあり、現在では多くのブルワリーと協力関係を持つ1887年創業の老舗醸造所です。「マイゼルス ヴァイス」は伝統製法で醸造される確かな味わいを「マイゼルス & フレンズ」はビール純粋令に基づきながら新たな取り組みを、「パイロイターブルワリー」は、伝統に忠実に地域に愛される。下面発酵ビールを目指すレーベルで、世界的に名誉あるコンクールで数多く受賞しています。そんな熱意ある醸造家たちの想いを乗せたビールを是非お楽しみください。

マイゼルス&フレンズ アーバンIPA ¥1,000
マイゼルス&フレンズ ベールエール ¥1,000
マイゼルス&フレンズ アイリッシュレッドエール ¥1,000
マイゼルス&フレンズ ヴァイスオリジナル ¥1,000

180ml 4種類
厳選4種飲み比べ ¥2,200

パイロイターライフマンズ オリジナル ¥1,000
レーベンブレイ ミュンヘン オリジナル ¥1,000
Guest Beer リーフマンズ オンザロック ¥1,000

Gourmet restaurants in JR Hakata City Station Square 2026. 5. 13 wed-17 sun
※会場レイアウトおよび出店者・出店内容・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。

5 クロキ KUROKI 和食



マグロのどろたく
1,800円



エビカツサンド
2,000円



店主/黒木 孝安さん

和食の技に洋のエッセンスを融合させた創作料理
店主・黒木孝安氏は、日本料理の名店「なだ万」で腕を磨いた実力派。和食の醍醐味と言える季節を感じる旬の素材を活かし、繊細な技で表現するワンランク上の日本料理店。「エビカツサンド」は、注文ごとに揚げるサクサクの衣とプリプリの海老が魅力。片手で気軽に食べられるのも嬉しい。野菜は刻んだトリュフを使った自家製ドレッシングで和え、トリュフの上品な香りが広がる。ソースには風味付けにブランデーを加え、奥行きのある味わいに。「マグロのどろたく」は、本マグロに白ネギ、たくあん、胡麻ペーストを合わせ、醤油とごま油で仕上げた一品。バゲットにのせて味わうスタイルも「KUROKI」ならではの。

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

6 カイシャ 膾炙 KAISHA 牛肉料理



和牛麻婆豆腐
1,700円



黒豚酢豚
1,600円



店主/伊藤 保将さん

店主の原点、中華料理と黒毛和牛のマリアージュ
黒毛和牛を主役に据えた、福岡では珍しい肉割煮のお店。店主 伊藤保将氏は、西麻布の名店「麻布長江」で研鑽を積み、その後精肉店で肉の知識を深め、独自の発想で多彩な料理を生み出している。今回はその経験を活かし、和牛を使った中華料理で勝負。「和牛麻婆豆腐」は、手切りの厚切り和牛がゴロゴロ入った四川風。豆板醤や中国山椒の刺激的な辛味の中に、和牛の脂の旨味と甘味が広がる食べ応え抜群の一品。「黒豚酢豚」は、豚バラをあらかじめ角煮にして下味をつけ、衣をまわして揚げた後に黒酢を絡めた贅沢な仕上げ。さらに和牛を使った「青椒肉絲」など、店主渾身のチャイニーズメニューをぜひ堪能してほしい。

福岡市中央区高砂1-5-2-2F ■092-526-2377

7 カクレダイコロ ヒサオカヤ 隠・台所 久岡家 和食



きなこ豚のカツサンド
2,500円



きなこ豚のソテー シャリアピンソース オマール添え
3,000円



店主/久岡久志さん

春吉で四半世紀、路地裏の名店。カツサンドが絶妙
春吉の路地裏で四半世紀、常連客に愛され続ける和食の名店。くじら料理をはじめ、どの料理も美味しいと評判だが、特に人気なのが「きなこ豚のカツサンド」。宮崎産きなこ豚は、癖がないやわらかな肉質と甘い脂が特徴。カツソースとデミグラスソースをブレンドし、蜂蜜を加えた特製ソースが絶妙に絡む。ボリュームがありシェアしやすく、テイクアウトにも最適。「きなこ豚のソテー シャリアピンソース オマール添え」は、上質な豚肉とオマール海老を一皿で楽しめる贅沢な一品。希少な淡路島産の新玉ねぎを使ったシャリアピンソースが、素材の旨味を引き立てる。

福岡市中央区春吉3-13-28 ■092-771-1360

8 カイエンタイ ウミノエキ ウオザ 海援隊×海の駅 うおざ (フードトラック) 海鮮



トラフグの握り 宮崎キャビア・ウニ・イクラ添え
1,500円



特選海鮮丼
1,800円



代表/稲益 隆さん

鮮度の良さに自信あり!長浜市場直送の魚介を堪能
昨年11月、長浜鮮魚市場近くに構える「魚食普及推進施設うおざ」が、福岡水産物商業協同組合によってリニューアル。「海援隊」の加盟する福水協の「海の駅うおざ」と「海援隊」がタッグを組んで出店。創業50年以上のフグ加工の老舗ふくます水産による養殖トラフグに宮崎キャビア・ウニ・イクラを添えた特別メニューをご用意。さらに本イベント限定の特選海鮮丼は通常の海鮮丼をグレードアップし、本マグロやイクラなど7種のネタを贅沢に盛り込んだ一杯。長浜鮮魚市場直送ならではの味わいを堪能できる。

福岡市中央区長浜3-6-1 ■092-707-3751