

特別
コラボ



1 こんなパン見たことない! 必食のユニークパンが誕生

あそび割烹 賢太朗×パンストック

素材の良さを活かしながら独自のセンスで提供する料理にファンが多い『あそび割烹 賢太朗』と、福岡で絶大な人気を誇る『パンストック』がタッグを組み、特別メニューが完成! 「本当に美味しいものを届けたい」という2店の想いが詰まったユニークかつ美味しいパンを食べ逃さなく。パンストックのパンも限定販売!

あそび割烹 賢太朗 柳井望さん
パンストック 平山哲生さん

- パン寿司(6種) ¥1,500
- 甘鯛のから揚げドッグ ¥1,000



2 博多を代表する老舗焼肉店が誇る麺料理

大東園本店 焼肉

徹底した肉の目利きで多くのファンをもつ焼肉専門店。ランチメニューで圧倒的な人気を集める「博多ユッケジャン麺」は、厳選した和牛を長時間強火で煮込んだコクのあるスープが特徴。小麦が香りたつ細麺も旨し

スタッフ 原田剛さん

- 博多ユッケジャン麺 ¥860



3 自家製ラー油を使ったこだわりの担々麺

八幡麻婆 雅 中華

福岡市の人気中華店で修業した店主が、昨年10月に八幡で独立。「辛さ増し」が好評の「八幡麻婆豆腐」を看板メニューに、上海系の中華料理を味わえる。合馬直送の野菜を使ったメニューも豊富。

オーナー 池田雅大さん

- 関門ポークと博多和牛の肉味噌入り師匠! ピーナッツバター担々麺 ¥500
- 醤油ラーメン ¥500
- 青島ビール ¥500



4 気分を盛り上げる、すっきり爽やかな一杯

ドラゴンBAR ポルト

門司港唯一のゲストハウス『ポルト』が、イベント限定でバーをオープン。紹興酒をソーダで割った「ドラゴンボール」や様々なドリンクを提供。

ゲストハウスポルト 093-342-9938

- ドラゴンボール ¥500
- 猿喰(冷酒) ¥500
- 門司ハイ白 ¥500/ロック¥600
- 北九州レモンサワー ¥500
- 門司ハイ黒 ¥500/ロック¥600



5 “博多中華”の名店が北九州特別メニューを提供

侑久上海 中華

伝統的な上海料理をベースに、地元食材を使用した季節感溢れる“博多中華”が幅広い世代から支持を集める。今回は写真の「角煮まんじゅう」をはじめ、厳選した食材を使った3種類のユニークな中華メニューを提供。

料理長 塚崎幸一さん

- 角煮まんじゅう(2個) ¥600
- キクラゲソーセージチャイナホットドッグ(2個) ¥600
- キャベツたっぷり焼売(2個) ¥600



6 ホリユームたっぷり! トポギ×焼うどん

韓国創作料理 峠×焼うどん発祥の店 だるま堂

韓国の宮廷料理人のもとで学んだオモニがつくる伝統的な韓国料理や創作料理がいただける「韓国創作料理 峠」と、1945年から小倉で愛される焼うどんの店「だるま堂」のコラボが実現! 『峠』の秘伝タレを使った「トポギ焼うどん」は、もちもち食感とピリ辛の味わいにやみつき必至。

韓国創作料理 峠 李重美さん
焼うどん発祥の店 だるま堂 竹中康二さん

- 峠&だるま堂 特製トポギ焼うどん ¥700
- トポギ ¥600
- 小倉発祥焼うどん ¥500



7 シンプルなのに目を引くデザイン

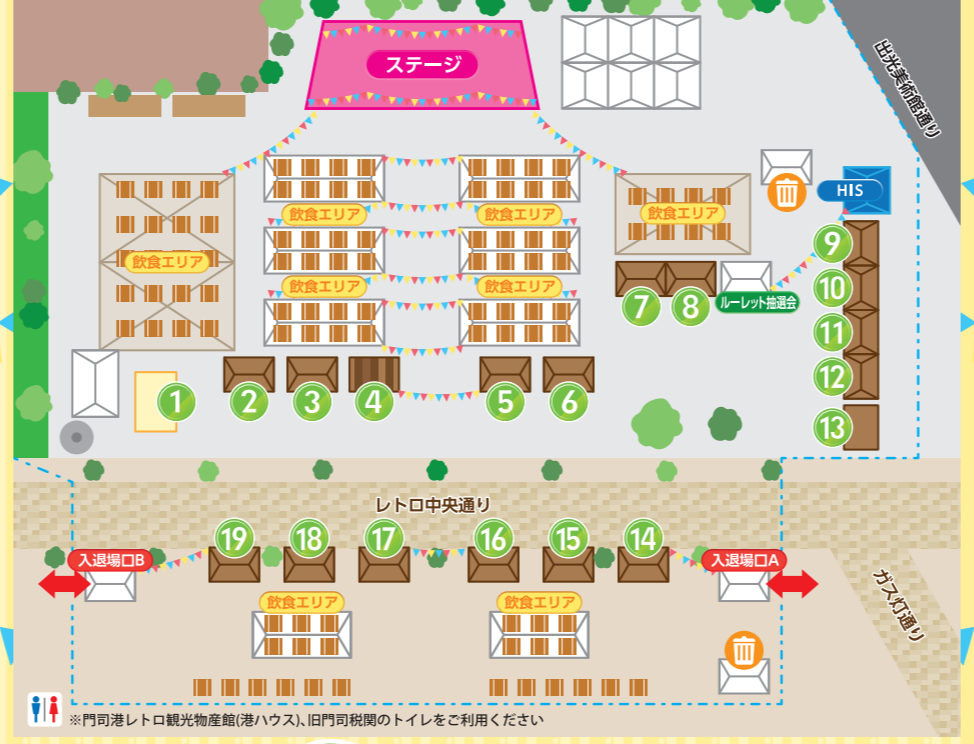
門司港ゲストハウスポルト クッズ販売

門司港駅のレトロな駅名標をデザインしたこちらのグッズは、JR九州と「ポルト」のコラボ商品。Tシャツやキャップ、サコッシュなど、日常使いしやすいアイテムばかり。一部キッズサイズも。

ゲストハウスポルト 093-342-9938

- インナーポケットサコッシュ ¥2,000
- Tシャツ ¥3,000
- キャップ ¥4,000 他

HITAKYUSHU X EASTASIA FOOD FESTIVAL IN MOJIKO



8 地元の学生たちが門司港エリアの魅力的な情報を発信!

北九大地域創生学群モノはうす!! 情報発信所

北九州市立大学生ら21名が運営する情報発信所。毎週土曜10:00~15:00は施設を開放し、門司港の魅力を発信している。そのほか、栄町銀天街で開催されるイベントにも参加するなど、地域の人々と共に門司港エリアを盛り上げている。

090-8207-3158 (モノはうす担当窓口・西田)

門司港エリアを歩き回ったり、多くの文献を読んで情報収集したりしたものをFacebookやWebサイトに掲載。今回の出店ブースでは、学生の視点で見つけた門司港の魅力を伝える。

「モノはうす」のFacebook

「門司港モノがたり」のWebサイト



9 食欲をそそる、だしが染み染みの肉豆腐

北薩摩 居酒屋

鹿児島県出身の店主が営む和食居酒屋。市場で仕入れる旬の食材を使った料理や、鹿児島で買付けられる酒の品揃えはもちろん、カウンター越しの楽しい会話と細やかな接客も常連客の心をつかんでいる。

代表 富田雄大さん

- 地元の国産和牛を使ったピリ辛肉豆腐 ¥800
- レモンサワー ¥400
- 角ハイボール ¥500



10 新感覚のオリジナルおでんで魅了

おでん居酒屋 8800 おでん

若者にも愛されるカジュアルな雰囲気のおでん店。おでんのスープは、魚介系だしと鶏ガラだしの2種類。定番の具材をはじめ「クリームチーズさんちゃく」など、変わり種の新感覚おでんも堪能できる。

店主 下川雄己さん

- 台湾風おでんの盛り合わせ ¥1,000
- 和牛スジや大根などの盛り合わせを、鶏ガラだしと麻辣醤を合わせたスープで提供(具材は変更の場合あり)。



11 冷めてもおいしい! ピリ辛の四川ダレ唐揚げ

喜酒快膳 夢玄 居酒屋

和の風情あふれる“大人のほっこり癒し処”。“手間かけた料理で非日常を感じてほしい”と、刺身や肉料理、炉端焼き、点心など幅広いラインナップでリピーターを魅了する。スイーツも充実。

取締役 下小園丈太郎さん

- ピリ旨! 四川風どぶ漬唐揚げ(5個入り) ¥500
- 「華味鳥」を特製の下味に漬込み、カリッと揚げた唐揚げ。ピリ辛の四川ダレに絡めて召し上られ。



12 見た目も味も記憶に残る真っ黒トポギ!

negozio di Maribo- 食材販売

“イタリア料理を身近に感じ、楽しんでほしい”という思いから、多種多様な食材を揃え、レシピもレクチャー。中には滅多に出会うことがない珍しい食材も。阿部さんお手製のスイーツやオードブルも人気が高い。

オーナー 阿部和歌子さん

- クリームチーズソースとトマト味噌がきいたイカスミトポギ(黒) ¥500 ※写真は12名分
- クリームチーズソースとトマト味噌がきいたイカスミトポギ(白) ¥500
- 地産生産が効いたぼっ手羽(2-3本入り) ¥500



13 星付きレストランで修業を積んだ料理長が腕を振るう

マリーゴールド門司港迎賓館 フレンチ

昭和初期に竣工された銀行跡地で結婚式を行う『マリーゴールド門司港迎賓館』。写真のオマールコロッケは元々、関門海峡火火大会でのみ発売していたが、あまりの人気ぶりにFOOD TRUCKの定番メニューに。

料理長 一ノ瀬博之さん

- プレミアムフィッシュドッグ ¥800
- オマール海老のクリームコロッケ(1個) ¥300



14 老舗が手がける本場の絶品チヂミ

大邱食堂 食材販売

昭和23年創業。現在は3代目が暖簾を守る、大衆食堂のような雰囲気漂うレトロなホルモン鍋店。鹿児島県産「たから豚」の三段バラ肉を味わえるサムギョブサルもぜひものだ。

代表取締役 松波学守さん

- ニラとチーズのチヂミ ¥500



15 フレンチ出身の店主が手がけるタルト&キッシュ

NIJI カフェ

タルトやキッシュを販売する「S.tart.inn」を1号店にもつカフェ「NIJI」。関門タコや近所の人から分けてもらった野菜など、できるだけ地元の食材にこだわる。スイーツ系の甘いタルトも充実。

店主 貞岡朋宏さん

- 関門タコとブラックオリーブとペーコンのキッシュ ¥300
- 焼きカレーキッシュ ¥300



16 旨みを凝縮した豚骨スープにハマる人続出

ラーメン秀光 本店 ラーメン

「北九州ラーメン王座選手権2019」で上位入賞した実力店。定番の豚骨ほか、あっさりめの魚介豚骨やつつけ麺も揃う。ベースとなるスープは数種類の骨を12時間かけて煮込んだため、トロリとまろやかに仕上がっている。

店長 高倉英樹さん

- 豚骨担々麺 特製マー油入り レギュラー/¥700 ハーフ/¥400
- 北九州レモンサワー ¥400



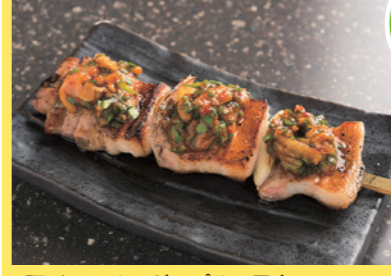
17 北九州で広島の味を楽しむならこちら

鯉八 鉄板居酒屋

看板メニューは、広島風お好み焼き。カウンター前の鉄板で、広島出身の店主が手際良く焼いてくれる。「四川麻辣焼きそば」は、花椒をきかせた広島の汁なし担々麺をアレンジしたもの。好みの辛さを選ぼう。

店主 兼森一裕さん

- 四川麻辣焼きそば ¥600
- 広島から仕入れる特注平打ち麺の表面を、鉄板でカリカリに焼き上げて提供。オリジナルの辛味ダレに絡めてどうぞ。
- 激辛サモハン焼きそば ¥700
- 辛さ控えめ麻辣焼きそば ¥600



18 備長炭で丁寧に焼き上げる絶品串料理

炭焼き専門創作居酒屋 勝屋 焼き鳥

家族連れや幅広い年齢層に支持される郊外の焼き鳥店。地元の新鮮食材を備長炭でじっくり丁寧に焼き上げる串料理を、リーズナブルに味わえる。店主イチオシ「特製つくね」は卵黄を付けてお試しあれ。

代表 川本勝さん

- 豚バラのサムギョブサル風串 ¥500
- 炭火で焼き上げた厚肉関門ポークに、キムチやコチュジャンを混ぜたピリ辛ソースがベストマッチ!



19 幻の地ビールのラガー数量限定販売!

門司港地ビール工房×響灘ホップの会

2020年、北九州で栽培したホップを使った地ビール「Hibiki Fresh Hops若松エール」が誕生し、即日発売の幻のビールに! 今年は新たにラガーを醸造し数量限定の初披露!!

門司港地ビール工房 093-332-5155

- ラガー ¥550
- 通常カップ ¥500
- たっぷりカップ ¥700

※感染症の状況及び屋外イベントの為、予告なくメニュー変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。