



博多の“粋”を味わう六日間 9.25日 - 9.30日

博多

朝  うどん

by  大福うぜん

営業時間 7:00-10:00

※9月25日(月)～29日(金)営業

昼  まるしゅ

by 海産物 博多三徳
卸問屋

営業時間 11:00-16:00

夜  うたげ

by  博多とりかわ大臣
HAKATATORIKAWA-DAIJIN

営業時間 17:00-22:00

※30日(土)は21:00まで営業

会場

JR博多駅前広場
小規模イベントスペース

主催



博多まちづくり推進協議会

問合せ

博多まちづくり推進協議会

【TEL】092-474-7243(平日10:00-17:00) 【HP】hakata-machi.jp

博多まちづくり推進協議会では博多駅周辺の回遊性向上とにぎわいを創出する取り組みを行っています。





博多朝 うどん by 大福うどん

営業時間 **7:00-10:00** ※9月25日(月)～29日(金) 営業

うどん発祥の地“博多”の極上出汁のもちもちうどん。

- うどん(普通盛り) …… ¥400
- うどん(小盛り) …… ¥200
- トッピング(丸天) …… ¥100
- トッピング(レモン) …… ¥50
- ミネラルスープ(とろろ昆布) ¥100
- おにぎり(日替) …… ¥150
- 緑茶 …… ¥150



※写真はイメージです。

—— 大福うどん ——

うどん発祥の地である「博多」で、昭和25年に創業した「大福うどん」。昆布ベースに、カツオ節などの魚介の旨みが効いたスエ(出汁)に、噛めばふんわり、中はむっちりのもちもち麺が美味しさを倍増させます。



昼 まるしえ by 海産物卸問屋 博多三徳

営業時間 **11:00-16:00**

博多で水揚げされた、新鮮な海の幸を詰め込んだ贅沢な丼。

- オリジナル海鮮丼 …… ¥1,000
- 淹れたて八女茶 …… ¥300

長浜の魚市場でその日の朝に買い付けしたばかりの新鮮な魚で作った海鮮丼。すし酢には羅臼昆布を贅沢に使用し、まるやかな酢飯に仕上げています。



※写真はイメージです。

—— 海産物卸問屋 博多三徳 ——

博多区対馬小路で昭和34年創業の海産物屋博多三徳。厳選した海産物を長年販売し、近年では長浜の魚市場で買い付けした魚の加工にも力を入れている。博多朝マルシェの開催やおだし教室など食を伝える活動をしています。



福岡市博多区対馬小路10-18
TEL.092-281-5697



博多三徳 三代目/上田江美子

夜 うたげ by 博多とりかわ大臣 HAMAKATA TORIKAWA-DAIJIN

営業時間 **17:00-22:00** ※30日(土)は21:00まで営業

外はカリッ、中身はジューシーな博多の逸品「とりかわ」を肴に一杯。

- 博多とりかわ ¥120
- とん足塩焼き ¥400
- 枝豆 …… ¥300
- 生ビール …… ¥500
- 焼酎 …… ¥400～
- 日本酒 …… ¥400～
- ソフトドリンク ¥200～



※写真はイメージです。

—— 博多 とりかわ大臣 ——

博多の人々がこそって虜になる独特の焼き鳥「とりかわ」。秘伝の特製タレに漬け込み、さらにタレにくぐらせ焼きを重ねていく炙り焼きと、下焼きを重ね、カリッとした食感と飽きのこない美味しさの塩焼き。まさに博多の逸品と呼ぶにふさわしい味を、ぜひ食べ比べてみてください。

