

Food travel magazine

JR HAKATA CITY

おいしい九州を、探しに行こう

くうてん

2023
winter

TAKE FREE

緑
深き山へ
宝探し。

日田彦山線BRTひこぼしライン

東峰村 - 添田町 - 日田市

深い緑に
覆われた地で
きらりと光る
山の宝ものに
出会う。

福岡県と大分県の県境、大自然の懐に抱かれた東峰村、添田町、日田市。緑に覆われた山間地で、自然に寄り添うように生きる人々の暮らしを垣間見れば、人と、食と、土地と向き合い生きることは、こんなにも豊かなのだと気づかされます。

地域に根を張り、隣人と手を取り合い、自分にできることにひたむきに取り組む人々の日常は、未来を生き抜くサステナブルな暮らしのヒントに満ちています。

2023年8月には、2017年の九州北部豪雨以来、不通となっていた日田彦山線添田駅～夜明・日田駅間が「日田彦山線BRT ひこほしライン」に生まれ変わって開業したばかり。

少しずつ日常を取り戻してきた地域の人々が、これまで大切に守り育ててきた山の宝ものたちをこの冬のくうてんでお披露目します。

編集・写真＝大塚淑子
取材・文＝中城明日香
デザイン＝apuaroot





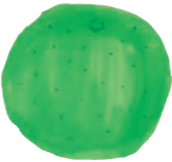
JA おおいた日田梨部会

池川祐輔さん

日田
梨
木
PEAR



「一番おいしい時期に穫ってあげたい」
100年以上続く、日田のシンボル。



日田
循環農法の野菜

CIRCULAR FARMING VEGETABLES

九州三大美林に数えられる杉林を背に広がる段々畑、耳を撫でる清らかな水の音。日本の原風景が息づくこの場所で、約20年前から無農薬・無化学肥料の米や野菜を育てる「かじわら農園」の梶原昭彦さん。「何度も失敗したし、挫折そうになることもあったけど『おいしい!』というお客さんの顔をみたらやめられなくてね」と柔和な笑顔を見せる。土の中の菌や草、虫の働きを最大限に生かす「循環農法」で、丹精込めて育てる野菜は年間約40種。多品種少量生産でどれも味が濃くて甘い、野菜本来の力がみながる逸品ばかりだ。平成29年7月九州北部豪雨では、山から大量の土砂が畑やハウスに流れ込み、大切に育ててきた土壌も大きなダメージを受けた。それでも諦めないのは、農業を始めたばかりの頃の感動が今も鮮やかに記憶に刻まれ

ているから。収穫した野菜のおいしさに驚いた梶原さんは「収穫から食べるまでの経験をしたことがない人に、そんな体験をさせてあげたい」と体験型の農園を夫婦二人三脚で続けてきた。被災したビニールハウスで開くマルチシエ、自家製柚子胡椒のワークショップ、生米から作るピザや米粉を使ったお菓子やパンの教室など、農園の野菜のおいしさを通じて自然とともに生きるよるこびを伝えていく。今では息子さん夫婦も循環農法で野菜を育む生産者。「野菜本来の味を伝えたい」と願った夫婦の思いの種は、着実に芽吹いている。



「先日、学生さんたちが定植したばかり」という畑。地域に開かれた農業を実践している



野菜本来の味が凝縮!
自然と生きる無農薬野菜。



「『第2回全国梨選手権』に入賞したんです」と池川さんはうれしい報告をしてくれた

小ぶりだが酸味が少なく、甘みの強い「あきづき」は人気の品種。いくらでも食べられる



全国放送で「日田市」の文字をもっとも多く目にするのは、決まって夏場。全国各地の最高気温を知らせるアナウンスだ。阿蘇山麓やくじゅう連山、英彦山を屋根として周囲をぐるりと山々に囲まれた日田盆地特有の寒暖差の大きい気候は、夏は蒸し暑く冬の寒さは厳しい。加えて朝晩の気温差も大きく、暮らすには少々ハードルが高いけれど、農作物にとってはその味をグッと引き上げてくれるありがたい存在だ。この地域で100年以上

に渡り栽培されてきた特産物の梨も、そんな環境だからこそおいしく育つ作物のひとつ。その9割が水分と言われる梨の味を決めるのは、豊かな水に恵まれた「水郷(すいきょう)」として知られる日田の名水。弾けんばかりの梨の実に包丁を入れると、一気に爽やかな香りが広がり、みずみずしく甘い果汁が滴る。

注ぐ梨園には、最盛期を迎えたばかりの梨「あきづき」がたわわに実っていた。東京でシテムエンジニアをしていた池川さんは4年前、結婚を機に移住し就農。コロンと丸い梨の姿を愛おしそうに見つめながら「自分たちが育てた梨が実る。それだけで幸せな気持ちになります。できるだけ一番おいしい時期に収穫してあげたいですね」と梨を見上げる。ゆたかな自然と作り手の温かな眼差しに見守られて育った梨、おいしくないわけがない。



かじわら農園

梶原昭彦さん



「田畑に生える草は、土壌の状態を教えてくれる大事な存在なんです」と循環農法の視点を教えてくれた梶原さん



ホンモロコ

日田漁業協同組合
手島勝馬さん

休耕田を救うホンモロコ

琵琶湖の固有種ホンモロコの養殖が始まったのは約10年ほど前、目的は休耕田の活用だった。全国的にも漁獲量が少ないため、高級魚として取り扱われている。クセのない淡白な白身と深いうま味が特長のホンモロコは、塩焼きや天ぷら、南蛮漬けなどどんな調理法とも相性抜群。ぜひご賞味あれ。



まだまだあるよ、日田のうまかもん



ジビエ

株式会社 tracks
日田ジビエ工房
林 大愛樹さん

サスティナブルな絶品ジビエ

「日本の山にはこんなにおいしい肉があることを多くの人に知ってほしい」とジビエの加工に取り組む「株式会社 tracks」の林大愛樹さん。ハンターとの連携で捕獲した鹿や猪は、徹底した品質管理の元、丁寧に精肉。臭みのない濃厚な味わいのジビエでサスティナブルな食の世界を堪能して。



糸はるか

農事組合法人
大肥郷ふるさと農業振興会
原田文利さん

濃厚な甘さは、もはやスイーツ!?

担い手のいない田畑を借り受け、故郷の風景と土壌を守る「大肥郷ふるさと農業振興会」。収穫した食材は併設の加工場で仕込む、究極の地産地消を実践している。近年の蜜芋人気を牽引する紅はるか。濃厚な甘みと柔らかな食感はスイーツそのもの！ひと口食べれば虜になる味わいだ。



口末口曾

ももは工房のみなさん

おいしさの秘密は仲間の“笑顔”

「大肥郷ふるさと農業振興会」の加工部として20年前に設立。無添加味噌のおいしさの秘訣は、原料となる米、裸麦、大豆は地元産にこだわり、麴まで手づくりしていることと、立ち上げから変わらぬメンバーで笑いながらつくっていること。当たり前にある特別な味わいは、地域の元気の源だ。



日田 日本酒

SAKE

井上酒造
代表 井上百合さん



大鶴谷一帯を覆う耶馬溪層でゆっくりと濾過された水で仕込む酒は、清酒、焼酎、リキュールなど多彩に揃う



「酒づくりは、米づくりから」という言葉はあるけれど、米づくりから取り組む酒蔵は全国でも希少だ。創業219年の酒蔵「井上酒造」は、蔵の仕込み水である英彦山系の伏流水を引き込み、田おこしから米作りまで一貫して行う醸造に取り組んでいる。伝統・品質・革新を経営理念に掲げる杜氏の井上百合さんは、熟練の蔵人たちと手を取り合い、無農薬栽培での米づくりから醸造まで、数えきれないほどの工程を経て、一本のお酒を仕立てる。すべて自家栽培の米ではまかなえないけれど、挑戦する過程に意味がある。



彼女の内側から湧き起こるエネルギーはどこから湧いてくるのだろう。2人姉妹の長女として生まれ、幼い頃から蔵を継ぐ覚悟を持ちながらも20年間、家族の都合で故郷を離れていた時間があつたからだ。20歳になった娘に「今まで育ててくれてありがとう。今日田に帰らなかつたら後悔するかもしれないよ」と背中を押された井上さんは、2014年に帰郷。空白の時間を取り戻すかのようになり、全身全霊で酒蔵と向き合っている。「体が小さければそれに見合った小さな樽で仕込めばいい。自分の目と手でじっくりと素材を感じながら、美しい自然の中で丁寧な仕事ができることが嬉しい」と故郷への感謝を口に。「井上酒造」の目指す酒は、酒本来の美味さを感じ、料理の味わいを引き立てる酒。それはいつだって愛する故郷とともにある。

和やかなムードの中にも、凛とした緊張感を持って仕込みに徹する蔵人たち。中には40年のキャリアを持つ蔵人も



伝統と革新と故郷への愛。
女性杜氏が米から育てる渾身の一杯。

添田 木佳茸

SHIITAKE



ぷりっと肉厚、濃厚な旨み！
里山文化が育む「山のアワビ」。

田川郡添田町と大分県中津市山国町にまたがる霊峰英彦山。そのお膝元に位置する添田町。年間降水量は2000ミリと雨の多いこの地域は、原木椎茸の栽培に適した環境がある。「菌以外すべて天然素材。生命力みなぎる椎茸の姿に驚かされます」と目を丸くするのは、100年以上原木椎茸の栽培に取り組んできた「藤川椎茸園」の5代目・藤川徹さん。「ホダ木の中にいかに効率よく菌を回すかが農家の腕の見せ所」と言う。

そもそも椎茸には「原木」と「菌床」の2種類があることを知っている人はどれくらいいるだろうか。人工的な菌床椎茸なら収穫まで3カ月。一方、原木椎茸は「ホダ木」と呼ばれるクヌギの木に菌を打って菌を育てるため、収穫まで2年を

要する。「藤川椎茸園」では、3代目が荒廃した山を開き、20年前に植樹したクヌギを山から伐り出すところから数えれば、足掛け22年以上かけて原木を仕立てる。菌を打ち、仮伏せ、本伏せと原木を寝かせ、雑菌に負けない強い菌を育て。今では栽培する農家も数件に減ってしまったというが、藤川さんの中には失われつつある里山文化がしっかりと根付いている。原木椎茸のシーズンは冬。厳しい寒さの中で時間をかけて育った肉厚の椎茸は、肉厚でぷりぷり！「山のアワビ」と称される芳醇な旨みと森の香りが凝縮された濃厚な味わいが自慢だ。「いい山は、クヌギの木を生かすのがうまい」。どこかで聞いた木こりの言葉が浮かぶ。山のアワビは、奥が深い。



TOHO FUKUOKA SOEDA FUKUOKA HITA OITA 2023 LOCAL SPECIALITIES

肉厚の椎茸は炭火でじっくり火を通し、塩とすだちを振って食べるのがおすすめ



藤川徹さん
藤川椎茸園



HITAHIKOSANSENBRTHIKOBOSHI LINE
TOHO FUKUOKA SOEDA FUKUOKA HITA OITA 2023 LOCAL SPECIALITIES



片岡酒造
代表 片岡拓之さん



趣あふれる酒造の建物。前を流れる大肥川を眺め、せせらぎの音に耳を傾ける時間もまた一興



半世紀ぶりに酒造復活！
地域の存続をかけた酒。

東峰
日本酒
SAKE



「日本の棚田百選」に選ばれた竹の棚田をはじめ、美しい日本の原風景を今に伝える福岡県東峰村。1898年創業の「片岡酒造」は、約50年前炭鉱の閉山などを理由に自社での酒造りをストップ。自社銘柄の製造を他社へ委託し、販売を続けてきた。ところが、平成29年7月九州北部豪雨で蔵も自宅も丸ごと濁流にのまれるという大きな被害を受けた。土砂に埋もれた蔵を目の当たりにした4代目の片岡拓之さんの脳裏に「廃業」の二文字がよぎる。そんな時、誰もが被災者という状況で、地域の住民やボランティア、常連客や子育て仲間たちが片岡さんの元へ真っ

先に駆け付け、復旧作業に当たった姿を見て思いとどまったという。「お礼はいいから、酒造を続けてね」。その言葉に励まされ、営業再開に漕ぎつけた。地域への思いを募らせた片岡さんは、「いつかこの場所で再び酒造りを」と長年蓋をしてきた気持ちに目を向け、地域の仲間とともに立ち上がったのだ。約半世紀ぶりの酒造りへの挑戦は、試行錯誤の連続。それでも村で育てた酒米や「平成の名水百選」にも選ばれた「岩屋湧水」で仕込むなどこだわりも詰め込んだ。完成した純米吟醸酒「東峰一献」は、軽やかな飲み口と芳醇な香りが飲みやすいと評判も上々。店頭一番人気の「福稲」や、甘めで柔らかな味の「にこり酒」、吟醸寶珠山「や」小石原など銘品がそろい踏み。地域の息づかいを感じる一杯を堪能して。

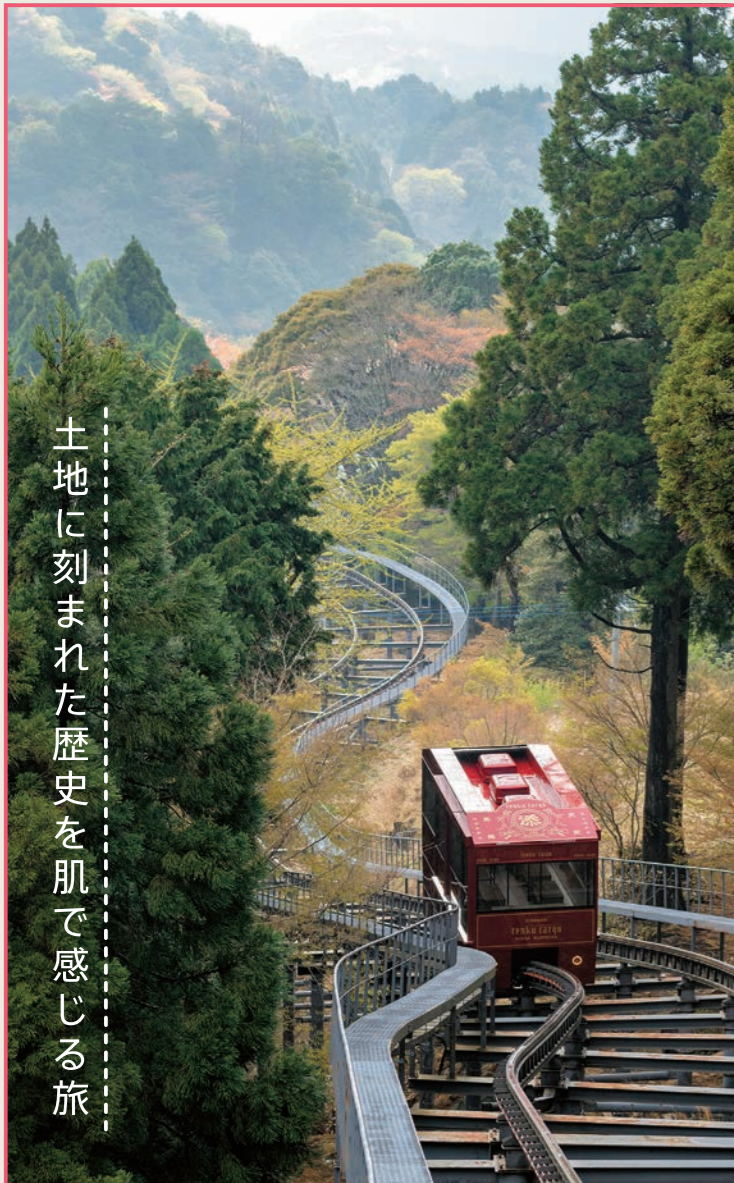
創業125年、老舗酒造が届ける珠玉のラインナップ。辛口から軽い飲み口の甘めのものまで多彩にそろ

金の原台地って？

野菜がおいしく育つ魔法の台地。

「とにかくどんな作物でもおいしくなる」と地域の人が声を弾ませるのは「金の原台地」。肥沃で水はけのいい粘土質の赤土と、寒暖差のある気候、澄んだ空気と雄大な自然がどんな野菜もおいしく育ててくれるという。ほうれん草や里芋、ネギなど、食べてみる価値アリ！





土地に刻まれた歴史を肌で感じる旅

スロープカーで聖なる山へ

添田町

SOEDA

日田彦山線のシンボルといえ、英彦山。福岡県添田町と大分県の県境に連なり、参道口には佐賀藩主鍋島勝茂建立の「銅鳥居」や、往時の姿をとどめる宿坊「財蔵坊」など、見どころ満載です。そんな門前町と英彦山神宮奉幣殿をつなぐのが、今年3月に車両を

一新した「英彦山スロープカー」。国指定重要文化財の奉幣殿は、静寂の中、荘厳な佇まいで旅人たちを待っています。さて、「古」の添田を味わったなら、次は添田の「今」を体感。BRT「ひこぼしライン」と日田彦山線の列車が接続する添田駅周辺にも

注目です。道の駅「歓遊舎ひこぼしの裏山」には、今年「フォレストアドベンチャー・添田」が誕生！森の中にジップスライドや本格アスレチックコースを設けた自然共生型アウトドアパークです。最後に、添田駅から徒歩約15分の中島家住宅にも、ぜひ立ち寄って。かつて宿場町として賑わった日田道筋に建つ重厚な商家で、築約160年の主屋、醤油蔵などが国の重要文化財に指定され、英彦山とはまた違った歴史を垣間見ることが出来ます。



PICK UP 3

フォレストアドベンチャー・添田

福岡県内3ヶ所目のフォレストアドベンチャー。大人向けのアドベンチャーコースと、少し難易度を下げたキャンピーコースの2種類があり、ハーネスや事前練習もあるので安心です。

住／福岡県田川郡添田町野田1288-3
電／080-3975-4010
営／9:00～17:00(最終受付15:00)
休／無休 料／2,800円～
◎BRT歓遊舎ひこぼし駅から徒歩で約1分



PICK UP 2

中島家住宅

蝋燭(はぜろう)や酒等の製造販売を行っていた商家。昔の町家の形態をよく残しており、1977年に国の重要文化財に指定されました。純白の漆喰壁が放つ存在感、ひときわ大きく見える黒色の瓦屋根は圧巻です。

住／福岡県田川郡添田町添田1860
電／0947-82-1236 営／水～日曜
10:00～16:00 休／月・火曜
(祝日の場合は開館し水曜休館) 料／無料
◎JR添田駅から徒歩で約15分



PICK UP 1

英彦山神宮

県内唯一の神宮として、多くの人の崇敬を集めています。現在の奉幣殿は、小倉藩主細川忠興によって1616年に再建されたもので、1907年に国の重要文化財に指定されました。

住／福岡県田川郡添田町英彦山1
電／0947-85-0001
営／9:00～17:00
休／無休
◎BRT彦山駅から添田町バスで約20分



山間の窯郷を訪ねて

東冬峰村

TOHO

40以上の窯元が点在する小石原焼・高取焼のふるさと

良質の土や水に恵まれた標高500mの里で、350年前から育まれてきた伝統工芸。飛びぬけや刷毛目といった伝統的な技とモダンなデザインが同居する小石原焼と、黒田藩の御用窯に起源を持つ高取焼を訪ねる旅の起点は、小石原焼伝統産業会館です。貴重な資料や展示に加え、陶芸体験も楽しめます。すっかり魅了され、自分だけの器が欲しくなったら、ほぼすべての窯元の作品が揃う「道の駅小石原 陶の里館」へ。観光ガイドや地図を頼りに、気になる窯元を直接訪ね、さらに多くの作品に触れてみるのも一興です。

じっくり窯里を堪能したら、小石原エリアとは少し趣が異なる宝珠山エリアへ。「日本の棚田百選」に選ばれた竹地区の棚田、神秘的な岩屋神社、鉄道遺産ともいえるめがね橋など、映画のワンシーンのような風景に出会えます。季節によって表情を変える棚田は、遺跡のような石積みも興味深いのですが、田んぼの中でキャンプをしたり、千枚田を見下ろす宿やカフェがあったりと、楽しみ方が幾通りも。誰もが訪れたい、懐の深い棚田なのです。



PICK UP 3

竹地区の棚田

400年余りの歴史を持つ400枚もの石積みの棚田は、谷間のわずかな空間を農地に利用するための、先人による知恵と努力の結晶です。田植え後の水面に反射する夕日や、ホタル舞う風景、金色に輝く秋の稲穂や、雪の日の静けさなど、四季折々の美しい光景を見ることが出来ます。

住／福岡県朝倉郡東峰村宝珠山
◎BRT筑前岩屋駅から徒歩で約17分



PICK UP 2

岩屋キャンプ場

耶馬日田英彦山国定公園内にある人気のキャンプ場。高台のひらけた場所がテントサイトになっています。キャンプ場を拠点に、棚田や岩屋神社へ散策に出かけるのもおすすめ。

住／福岡県朝倉郡東峰村宝珠山4171
電／0946-23-8423 営／12:00～17:00
休／年始、不定休
料／フリーサイト1人550円+1張1,100円～、電源付2,200円、コテージ1泊16,500円～
◎BRT筑前岩屋駅から徒歩で約15分



PICK UP 1

小石原焼伝統産業会館

敷地内に登り窯も備えた、小石原焼の歴史を学べるミュージアム。絵付けや飛びぬけといった陶芸体験もでき、窯元めぐりの拠点にぴったりです。有料展示エリアの手前には、小石原焼の販売コーナーも。

住／福岡県朝倉郡東峰村小石原730-9
電／0946-74-2266 営／9:30～17:00
休／火曜(祝日の場合は開館) 料／250円
(高生200円、小中学生150円)※陶芸体験920円～
◎BRT大行司駅からタクシーで約17分

日田彦山線BRT ひこぼしライン誕生!

「平成29年7月九州北部豪雨」で被災した日田彦山線にBRTひこぼしライン(バス高速輸送システム)が開業しました。新しく誕生したのは、青空にきらめく6色のBRT車両。添田駅～日田駅間の約40km区間を結びます。36のBRT駅が設けられ、運行本数もグッと増便!沿線エリアの魅力を探しにお出かけしてみませんか?



BRTとは?

Bus Rapid Transit
バス・ラピッド・トランジットの略称で、バス専用道路等をつくり、経路することで、目的地に速く、正確な時間に着けるようにする仕組みを意味します。「バス高速輸送システム」とも言います。



BRT専用道
バス専用のため、渋滞せず時間通りに運行が可能!



愛称

みんなの“ひこぼし”になれますように

日田彦山線の地域の想いを乗せ、未来に向け駆け抜けていく「日田彦山線の“星”」となるように、願いを込めて命名しました。

デザイン

みんなを笑顔にする
ご機嫌カラー

外装デザインは“おりひめの羽衣”をイメージ。色とりどりにきらめく地域の魅力を6色で表現しています。内装には“ひこぼし”を散りばめたオリジナルデザインのシートモケットを、外装と同じく6色用意しました。座席には、USB充電ポートを搭載している車両もあります。

運行情報

便利なバスロケーションシステム

BRTの現在地や運行状況がリアルタイムで分かる「バスロケーションシステム」を導入しております。パソコンやスマートフォン等の携帯端末で運行情報を簡単に調べることができます。ぜひご利用ください!

導入車両

みんなにやさしい車両

BRTひこぼしラインには「小型電気バス」を4台、「中型ディーゼルバス」を2台導入します。コンセプトである“やさしい交通機関”として、導入車両すべてにノンステップバスを採用し、電気バスにおいては地域の豊かな自然環境を守るだけでなく、災害時の非常用電源としての活用等、地域への貢献を目指します。



長居したくなる町

日田市
HITA

時代の残り香を歩いて楽しむ町並み

BRTと接続し、特急「ゆふいんの森」も停車する日田駅は、観光客も多いエリア。約20年前に伝統的建造物群保存地区となった豆田町は、ぶらり散歩するのにぴったりの場所です。江戸時代の儒学者・廣瀬淡窓を知る資料館に、町を一望する3階建ての日本家屋、圧巻のひな人形コレクションを備えた老舗醤油蔵など、歩くほどに魅力を感じ、ついつい長居したくなる町なのです。

日田駅前を出発したBRTは、夜明駅から大肥川沿いへ。市内に3軒残る酒蔵のうち2軒を有するこの地域では、土地が育む豊かな食に出会えます。BRT伏尾駅近くの「老松酒造」は、1789年創業の老舗。地元の麦を使った焼酎に力を入れているそうです。樽熟成で醸す洋酒のような香りに、思わずうっとり。また、川沿いの小さなカフェ、手仕込みの味噌工房、旬野菜を販売するショップなど、きらりと光る個性のお店が多いのも、この地域の特徴です。重たくなった買い物バッグを手に、夕日を眺めて伸びをひとつ。さあ、夜はこれから。まずは名物の日田やきそばを食べに行こうかな。



PICK UP 3

老松酒造

松の老木があった老松神社の泉から湧き出る水を使って、1789年に酒づくりを始めた老舗酒蔵。清酒に加え、こだわりの詰まった焼酎「閻魔」も人気で、毎年のように数々の賞を受賞しています。

住/大分県日田市大鶴町2912
電/0973-28-2116
営/8:00~17:00
休/土・日曜、祝日
◎BRT伏尾駅から徒歩で約7分



PICK UP 2

日田醤油(ひな人形ミュージアム)

江戸期から続く味噌・醤油の老舗。店舗奥がミュージアムになっていて、3代目当主が収集した約4,000体ものひな人形を、一年を通じて見ることができます。店舗ではしょうゆソフトクリーム(400円)も人気!

住/大分県日田市豆田町13-6
電/080-4275-0898
営/9:00~17:00
休/元日のみ 入場料/300円
◎JR日田駅から徒歩で約19分



PICK UP 1

廣瀬資料館

4年半の修復工事を終え今春より公開範囲を広げてリニューアルオープン。江戸末期に金融業で栄えた廣瀬家の史料や、淡窓・廣瀬八賢の貴重な遺品も展示されています。

住/大分県日田市豆田町9-7
電/0973-22-6171 営/9:00~17:00
休/月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始
※2・3月と10・11月は休みなし
入館料/450円(小中高生350円、身体障害者200円)
◎JR日田駅から徒歩で約16分



銘酒 / 07

百合仕込み
純米吟醸

酒蔵の眼前に広がる水田に、蔵の仕込み水である英彦山の伏流水を引き、蔵人総出で田おこしから米作りまで行う「井上酒造」。大分県唯一の女性杜氏が愛情を込めて醸す純米吟醸酒



9F 喜水亭 和樂
【海鮮御膳】

市場直送の鮮魚を、四季折々の料理でおもてなし。博多の老舗料理店の味を気軽に楽しめます

百合仕込み 純米吟醸
1,100円/杯(120cc)



銘酒 / 06

角の井 純米酒

清冽な水と盆地特有の冷涼な気候が醸す逸品。一切の添加物を加えず、米と米麹だけで造られた純米酒です。ドライ&シャープな口当たり、穏やかな酸味の中に米の温かみを感じられます



10F 博多水たき 濱田屋
【水炊き】

新鮮な鶏ガラをたっぷりを使い、鶏のエキスが溶け込んだスープを使用した水炊きは唯一無二

角の井 純米酒
1,815円/本(300cc)



銘酒 / 02

梨リキュール・
梨園

盆地特有の冷涼な気候が生み出す名産の梨「日田梨」を贅沢に使用した梨リキュール。梨の持つ香りや甘み、旨みといった魅力を十分に引き出した、香り高いリキュールです



9F 加賀屋
【日本料理】

加賀や能登から取り寄せる素材を活かし、雅な加賀百万石の武家料理や能登半島の郷土料理を提供

梨リキュール・梨園
650円/杯



銘酒 / 01

吟醸 寶珠山

明治31年創業の「片岡酒造」自慢の純米酒。福岡県で唯一名水百選に選出された岩屋湧水の軟水で仕込む「寶珠山」は、キリリと辛口でクリアな飲み口。特に和食との相性は抜群です



9F うなぎ 徳
【うなぎ】

浜名湖産をはじめ国産の活鰻を関東風の背開きに。名物の「お櫃うなぎ茶漬け」をぜひ!

吟醸 寶珠山
860円/1合



水どころは、酒どころ。伝統の技に魂を込めて杜氏が仕込んだ極上の一杯を、くうてんのテーブルへ。定番のお気に入り料理に合わせるもよし、地域食材とのペアリングを堪能するもよし。今日も、晴れやかな「乾杯!」の声とともに、楽しいひとときが始まります。

料理がもっと美味しくなる!
とびきりの銘酒が勢ぞろい



銘酒 / 10

リキュール・
間魔梅酒

麦焼酎「間魔」の原酒に、大分県産の大粒の鶯宿梅(おうしゅくばい)を漬け込み、約2年熟成。すっきりとした中にも、深いコクと旨み、奥行きのある甘みが広がる梅酒です



10F 博多ワイン醸造所 竹乃屋
【ワイン酒場】

九州初の自社都市型ワイナリー「博多ワイン醸造所 竹乃屋」直送の生ワインに舌鼓

リキュール・間魔梅酒
590円/杯



銘酒 / 09

リキュール・
天空の月ゆず梅酒

大分県産のゆず果汁と香り豊かな梅酒を使用。梅の甘みと酸味、芳醇なゆずの風味がふんわりと広がります。食前酒、食中酒どちらもおすすめ



10F 博多名物 もつ鍋笑楽
【もつ鍋】

今や全国区のもつ鍋人気、その礎を築き上げた専門店。秘伝のスープは醤油・白みそ・塩の3種類

リキュール・天空の月ゆず梅酒
580円/杯



銘酒 / 08

芋焼酎
天領金芋

焼酎造りの中で最高峰と名高い黄金千貫を九州産100%で仕込み、麹は芋と相性の良い黒麹、割り水には名水として知られる天領日田の天然水を使った極上の芋焼酎です



9F かしわ屋源次郎
【鶏料理】

福岡生まれの鶏料理専門店。弾むような歯応えとジューシーさを兼ね備えた新鮮な鶏肉は、味も別格!

芋焼酎 天領金芋
500円/杯(お湯割り/水割り/ロック)



銘酒 / 05

山水
純米大吟醸

酒造好適米の「山田錦」を使い「水郷」日田の清らかな水で仕込んだ純米大吟醸。丁寧に低温醸成させることにより、華やかな吟醸香、ふくよかな味わいが生まれます



9F 人形町今半
【すき焼・しゃぶしゃぶ】

明治28年創業の黒毛和牛専門店。口の中ですくろける、最高に贅沢な牛肉をご賞味あれ

山水 純米大吟醸 1,375円/杯(90cc)
2,750円/1合、11,000円/本(4合瓶)



銘酒 / 04

角の井
純米吟醸

創業200余年、伝統の技で醸した純米吟醸。酸味と甘みがしっかりとしたボディとなり、ほどよい旨みを感じる純米吟醸酒です。爽やかな飲み口で、後味には心地よい酸の余韻が残ります



10F トクトク
【海鮮定食・居酒屋】

お屋は魚メインの定食、夜はお酒がすすむ一品料理を。博多っ子に愛される鮮魚料理の名店

角の井 純米吟醸
1,100円/1合



銘酒 / 03

角の井
純米大吟醸

創業以来、脈々と受け継いできた手間を惜しまぬ伝統の酒造り。厳選した酒米を丁寧に磨き上げ、低温でじっくりと醸成させた純米大吟醸です。淡麗な香り、深みのある旨みをご堪能あれ



9F 蛸割烹やま中
【寿司】

華やかに旬が咲き揃う「玄海・博多前」の寿司。店主自ら地元市場で厳選した食材を惜しみなく

角の井 純米大吟醸
1,540円/1合

牡蠣とホンモロコ・干たけのこのフリット 1,380円

添田・日田の山と川の幸と、国産の旬の真牡蠣とのコラボレーション。ブルーチーズソースにつけてどうぞ

レカイエ オイスターバー L'ÉCAILLER 2
[シーフード]



1 原木椎茸の炙り焼き 350円

旨みが凝縮した肉厚の原木椎茸を、シンプルに香ばしく焼き上げました

2 里芋の唐揚げ 620円

栄養満点の土壌で育った里芋を、ホクホクの唐揚げに仕上げました

うまや
[焼鳥]

うまや



各日限定
10食

自家製出汁を使用した添田ほうれん草のおひたし 550円

添田町の肥沃な「金の原大地」で育った旬のほうれん草を、自慢の出汁と一緒に

提供時間 / 17:00~

博多うどん酒場 和八
[うどん居酒屋]



1 「日田ジビエ工房」イノシシ肉のつくね 869円

クセのないイノシシ肉に、スペインの伝統的なナッツとマトのソースがアクセント

2 「日田ジビエ工房」シカ肉のつくね 869円

やわらかジューシーなシカ肉のつくねと自家製ガーリッククマヨネーズが好相性

バル エスパニョール ラ・ボデガ
[スペイン料理・スペインバル]

LA BODEGA



1 柚子ジンジャーソーダ 770円

2 柚子ジンジャーソーダ 660円

辛口のベトナム焼酎ルモアイ×東峰村産の柚子ジンジャーがすっきり爽快

ロータスパレス
[ベトナム料理]



添田産のネギたっぷりチヂミ 1,210円

フェア期間中、すべてのチヂミに添田産のネギを使用。シャキシャキの食感を楽しんで

韓国食堂 バリトン
[韓国料理]



1 鹿肉の黒胡椒炒め 2,800円

醤油ベースの味付けに黒胡椒と辣油の香り豊か。山椒を効かせてスパイシーに

2 猪の火鍋 3,200円

豆板醤と香辛料をブレンドした刺激的な火鍋スープは、白ご飯との相性抜群!

四川飯店
[中国四川料理]



10 FLOOR

各店シェフが腕によりをかけて、里山の秋を珠玉の一皿に仕立てました。

各日限定
10食

麻婆豆腐 980円

英彦山の伏流水で仕込んだこだわり豆腐を使用。花椒と豆豉がピリリ!

博多鉄なべ 無限餃子
[餃子]



伴鳥だんご入り鶏汁 780円

大分県の郷土料理・だご汁を伴鳥流にアレンジ。朝挽き霧鳥鶏の出汁が絶品です

もも焼き 伴鳥
[鶏料理・宮崎料理]



食べて応援!

本紙に記載のフェアメニューの売上の一部が令和5年7月7日からの大雨災害に伴う支援金となります

11月10日(金)、11月22日(水)の2回配信予定

JR博多シティLINE公式アカウント友だち限定

フェアメニューを含む1,000円(税込)以上のお会計の際にご利用いただける

1,000円OFFクーポンを抽選でプレゼント!! ※事前に友だち追加していただく必要があります。



友だち追加はコチラ

にがり酒と巨峰の
フローズンカクテル
1,700円

ほのかな甘みのにがり酒と福岡名産の巨峰。深まる秋にぴったりのカクテルです

※無くなり次第終了

提供時間/17:00~

MYMON 一木庵
[バー]

ICHIBOKUAN

日田無農薬野菜の
スペシャルデリ
1,580円

自然栽培のカブやピーツなど、新鮮野菜と自家製ソーセージの大満足プレート

提供時間/11:00~L.O.14:30

抹茶カフェ ハチ
[抹茶カフェ]

HACHI



大肥の
完熟みそと鴨肉の
鉄鍋チーズリゾット
1,600円

天然熟成の無添加味噌と英彦山の新米を使用。チーズと赤ワインもベストマッチ!

提供時間/17:00~

37PASTA [パスタ]

各日限定
5食



純米大吟醸のマカロン
(コースの一皿)

酒粕と大吟醸を贅沢に練り込んだマカロン。日本酒とほうじ茶の香りがふわり
※ディナータイムはサービス料10%をいただきます。

オーグドゥジュール
メルヴェイユ 博多
[フランス料理]

merveilleille
HAKATA



日田梨のパフェ
1,595円

みずみずしい日田梨を心ゆくまでゆずのジュレが爽やかな香りと酸味をプラス

キャンベル・アーリー
[フルーツ&パンケーキ・カフェ]

Campbell Early



日田梨とモッツァレラ
のカプレーゼ 990円

日田産の梨とミルクィなモッツァレラチーズをカプリ風サラダに

Cantina シチリアーナ
[イタリア料理]

CANTINA
SICILIANA

金山寺みそと野菜の
クレープ包み
1,200円

「ももは工房」の手仕込み金山寺みそを、野菜と一緒に中華風クレープでくるり!

提供時間/17:00~

華都飯店 華都飯店
[北京・四川料理]



9 FLOOR

ジビエに新鮮野菜、香り高い果実。ひこぼしラインがつなぐ、旬のごちそう。

まるごと梨サワー
700円

日田の名産・梨をふんだんに使用。華やかな香りと風味が広がるドリンクです

東京恵比寿 串亭
[串揚げ]

串亭



定義山三角揚げ
柚子胡椒みそ田楽 660円

宮城県名物の三角揚げを、日田特産の柚子胡椒入りみそで田楽に

牛たん炭焼 利久
[牛たん]

利久

1 丸十(甘藷) 440円

低温でじっくり揚げて甘みを引き出し、スイーツのような美味しさに

2 ホンモロコ(2本) 660円

身はやわらかく、淡白な味わい。ほのかな苦味と深い旨みを味わって

銀座 天一
[天ぷら]

天一

1 フルーツマトのグラタンと
ホンモロコの天ぷら
1,500円

甘〜いマトとほろ苦いホンモロコ。旬の味覚をワンプレートで満喫

提供時間/17:00~

2 二十世紀梨のミニパフェ
600円

無添加の梨ジュースで作った梨ゼリーが主役。梨づくしの贅沢スイーツ

提供時間/17:00~

めんたい料理
博多 椒房庵
[めんたい料理]

めんたい料理
博多 椒房庵



各日限定
10食



日田産イノシシの
粗挽きハンバーグ 2,640円

味わい濃厚でクセのないジビエを粗挽きハンバーグに。ゴロツと肉肉しい食感が◎

ハンバーグ・ステーキ グリル大宮
[ハンバーグ・グリル料理]

グリル大宮
GRILL Omiya

シティダイニング

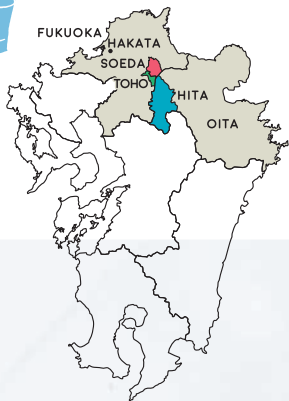
くうてん × 日田彦山線BRTひこぼしライン

東峰村 添田町 日田市

TOHO VILLAGE

SOEDA TOWN

HITA CITY



11.10(金) - 12.15(金)

福岡県と大分県の県境、大自然の懐に抱かれた東峰村、添田町、日田市。緑に覆われた山間地で、自然に寄り添うように生きる人々が、これまで大切に守り育んできた山の宝ものたちをこの冬のくうてんでお披露目します。



日田梨と
ブッラタチーズの
カプレーゼ 1,628円

クリーミーなチーズと梨のマリアージュ。彩り豊かな柿ソースと絡めて召し上がれ

提供時間/17:00~

10F ミスターアンド
ミセスグリーン
[サラダ・野菜バル]



食べて応援!

本紙に記載のフェアメニューの売上の一部が令和5年7月7日からの大雨災害に伴う支援金となります

11月10日(金)、11月22日(水)の2回配信予定

JR博多シティLINE公式アカウント友だち限定

フェアメニューを含む1,000円(税込)以上のお会計の際にご利用いただける1,000円OFFクーポンを抽選でプレゼント!! ※事前に友だち追加していただく必要があります。



↑友だち追加はコチラ

シティダイニング

くうてん

通常営業時間

11:00 ~ 最大24:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問い合わせ

アミュプラザ博多インフォメーション

TEL 092-431-8484 (10:00~20:00)

※電話番号はおかけ間違いのないようご注意ください。

※提供時間については変更になる場合がございます。ご来店前に店舗へご確認ください。 ※内容・サービスは予告なく変更・中止になる可能性があります。 ※写真はイメージです。 ※別途サービス料・チャージ料がかかる店舗がございます。 ※食材の仕入れ状況などにより内容が異なる場合がございます。 ※アレルギー物質に関してはスタッフにお尋ねください。