

報道関係各位

JR九州博多駅ホームの出店 GO・ROKU 第三弾！**漁師一家がつくる絶品「漁師めし」
博多駅のホームで天然真鯛の贅沢ごはんを堪能！**

JR博多シティでは、JR九州博多駅の5番6番ホームの店舗を、『地域と連携し九州を元気にしたい』という想いから、九州の魅力が詰まった料理を提供するポップアップショップとして活用しております。この度、第三弾店舗として、2021年10月8日（金）に「漁師めし 来進」がオープンいたします。この機会にぜひご取材ください。

漁師の夫が地元の海で捕ってきた天然真鯛を、妻と娘が様々なアレンジして料理を提供します。真鯛の漬けを乗せたごはん、素焼きして干した「鯛のいりこ」でとった出汁をかけて食べる『鯛茶漬け』や、揚げたての鯛フライをサンドした『鯛バーガー』も絶品。漁師だからこそ提供できる新鮮な『漁師めし』を是非ご賞味ください。

**【店舗名】 漁師めし 来進（りょうしめしらいしん）**

【販売期間】 2021年10月8日（金）～2021年12月31日（金）

【営業時間】 10:00～20:00 ※日曜定休

【販売場所】 JR九州博多駅ホーム 5番6番のりば（吉塚駅側）

※来店にはJR券又はJR入場券が必要です。

【メニュー一例】※すべて税込み価格。その他のメニューもご用意しております。

鯛茶漬け（大）1,300円（中）1,000円（小）700円、鯛バーガー 700円、鯛フライ 200円

■ 漁師めし 来進

福津市JR福間駅近くに2020年6月にオープン。

その日に漁港から直送した新鮮な真鯛を、漁師の妻と娘が捌き、料理する。

【参考】

第一弾:淡麗らぁ麺 明鏡志水（めいきょうしすい）2021年3月10日～6月30日

第二弾:手打ち蕎麦 さえ木 2021年7月9日～2021年9月30日

