

博多をオイシくする食マガジン

CITY DINING
くうてん
KOOTEN

Kooten

2011 [autumn]
TAKE FREE

くうてん × DiscoverJapan

特集

筑豊の うまかもん・ あまかもん

食欲の秋！
ガツンと肉で満たしましょう
いっぴん通りに
秋の逸品大集合！



実りの秋！
▼
食欲の秋
くいしん坊
号

JR HAKATA
CITY



前菜、魚料理、肉料理にデザートが付いたコース(5,000円)。旬の食材をとびきりオシャレに楽しみたい人へ！前菜：蟹の軽いムースとヴィシソワーズスープ 鶏の卵と銀杏のプロシエットと共に 魚料理：サーモンのスフレ仕立て ベーコンのドゥミ・セッシュェ添え ソース・アメリカーン 肉料理：鶏もも肉のコンフィー レモン風味 バルサミコ風味のトマトのサラダを添えて デザート：クレーム・ブリュレ

フ
レ
ン
チ

【このお酒が合います】



ブルゴーニュ産のロゼ、ヴーヴ・アンバル(ボトル6,500円、グラス800円)は食事のどのタイミングにも合います

ヴィシソワーズスープによってとろける蟹のムースや、ふわふわの泡が添えられたサーモンのスフレ仕立て。まるで一皿一皿に魔法がかけられたように料理を楽しめるのが、「ブラスリー・ポール・ボキューズ 博多」のフランス料理。自慢のクレーム・ブリュレや、自家製のリエットで楽しむバゲットもセットになった秋のコースを、開放的な空間でゆったりと味わってみて。



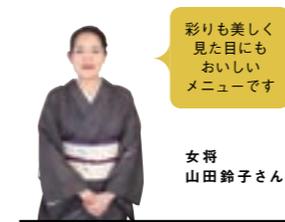
お皿の上の芸術でもあるフレンチは味も絶品！
料理長 佐藤英司さん

● ブラスリー・ポール・ボキューズ 博多
【フランス料理】 ☎11:00～23:00 (L.O. 22:00) ☎092-413-5110 Map P23-8 (9F)



和
食

【このお酒が合います】



彩りも美しく見た目にもおいしいメニューです
女将 山田 鈴子さん

京料理には、やはり京都の地酒を。華やかな香りと、口に含んだ瞬間に広がる豊かな旨みが特徴の「玉川」無濾過生原酒(1合1,000円)

● 京都ぎをん 八咫
【京料理】 ☎昼11:00～15:00 (L.O.14:30) 夜17:00～23:00 (L.O.22:00) ☎092-413-5291 Map P23-13 (10F)

くうてん料理長自慢の
秋の味覚づくし
メニュー

Kooten
Gourmet Plan
in Autumn

今年も食欲の秋がやってきました。JR博多シティ9F・10Fの「シティダイニング くうてん」では、各店舗が料理長自慢の秋メニューをご用意しました。「食べることが大好き」という方にもきっとご満足いただける絶品メニューをご紹介します！

京都の秋は美しく、美味しい。見目麗しい京料理を博多で楽しむなら、「京都ぎをん八咫」で決まり。素材の味を生かし、色や香りを楽しめるおぼんざいの数々で、ほっとした気持ちになります。生ゆば、丹波シメジなど京都ならではの食材と、地元福岡産の新鮮な旬の野菜を使った炊き合わせや、松茸の香りが生きたクリームコロッケに土鍋炊き込みごはん。女性のお一人様でも、料理をカウンターでしつとりと味わえるのもいい。



● スラーヂ
【インド料理】
☎11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6717 Map P23-4 (9F)



● 京はやしや
【甘味処】
☎11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-292-7686 Map P23-7 (9F)



● 天串 魚串 ひさご
【天串 魚串】 ☎平日昼11:00～15:30、平日夜17:00～23:00 (L.O.22:15) 土日祝は11:00～23:00 (L.O.22:15) 土日祝15:00～16:00はドリンクのみ ☎092-409-6911 Map P23-3 (10F)

ナンやチキンなど付け合わせも絶品です



スタッフ KASUMI さん

当店自慢のほうじ茶が味わえます



店長 尾島綾希子さん

味も量も食べごたえ満点です



調理スタッフ ハイさん・ゴクさん



栗の石畳

博多の新定番スイーツ「石畳」。丹波の和栗のそのままの食感とクリーム、どちらも贅沢に楽しめます。315円

▶ チョコレートショップ博多の石畳

☎092-281-1826 アミュプラザ博多 1F



こぼれ栗

熊本産の見事な栗をたっぷりつめた栗蒸し羊羹と、まろやかな蒸し生地の浮島を重ねたやさしい。315円

▶ 鈴懸

☎092-413-5507

Map P17 (1F いっぴん通り)



秋の逸品

いっぴん通りに

秋の逸品が大集合！

「アミュプラザ博多」の1F、B1Fでは、おいしいお持ち帰りの逸品をご用意しています。

バラエティーパック

栗やかぼちゃ、さつまいもなど秋が旬の食材を含む9種類の味が楽しめる、お得なミニパンセット。1パック500円



▶ ラググルッピ

☎092-409-6851

Map P17 (1F いっぴん通り)



紫いも

ごまを練り込んだクロワッサン生地、紫いものペーストを包んだ一品。自然な甘みが特徴。230円

▶ 三日月屋

☎092-409-6901

Map P17 (1F いっぴん通り)

パンキンバイフレバーのアイスが期間限定で登場！

▶ ゴールデンスプーン

☎092-481-0141

アミュプラザ博多 B1F

おすすめは、ハロウィン限定の「イメージコレクション」

▶ ゴディバ

☎092-413-5022

アミュプラザ博多 B1F

行楽にもおすすめ5種類のバラエティサンド

▶ サン アンド ベジ

☎092-413-5460

Map P17 (1F いっぴん通り)

新作「魁りキ弁当」はいかが？

▶ マッジョデリ 博多

☎092-413-5270

Map P17 (1F いっぴん通り)

キャラメルパンキンベーグル

自然な甘みが特徴のかぼちゃ生地に濃厚なキャラメルチップを練り込んだベーグル。やさしい甘みと香りがお口に広がります。180円

▶ ベーグル&ベーグル

☎092-409-6828

アミュプラザ博多 B1F



タルトショコラマロン

栗が詰まったアーモンドクリームの上にたっぷりショコラクリームをのせた、栗好きにはたまらないボリュームのある一品。520円

▶ ア・ラ・カンパーニュ

☎092-413-5079

アミュプラザ博多 1F



かぼちゃパウンドケーキ

期間限定のかぼちゃパウンドケーキは、カットしたときの断面もかぼちゃそのもの。生地にも旬のかぼちゃが練り込まれています。1,470円

▶ エニスモアガーデン代官山

☎092-413-5810

Map P17 (1F いっぴん通り)

松茸おこわ

松茸、銀杏、きのこが入った秋の彩りおこわ。今の時期だけしか味わえない贅沢な味わいをぜひご賞味あれ。525円 (250g) ※都合により商品がご提供できない場合がございます。

▶ 黄金おこわ たごさく

☎092-409-6822 アミュプラザ博多 B1F



秋の行楽弁当

チキンカツサンドや手まりおにぎりなど、外でも食べやすく、子どもも喜びそうなメニューが詰まったお弁当。家族のお出掛けに。800円

▶ 博多オークラデリ

☎092-413-5392

Map P17 (1F いっぴん通り)

さんま(左)・木の子(奥)・栗(右)

自家生産の米を使ったおむすびの具に、秋の食材を使用。ボリュームもありお腹も大満足！さんま200円 / 木の子・栗各180円

▶ 峠の玄氣屋

☎092-413-5602 Map P17 (1F いっぴん通り)

秋のお団子 ゆず/かぼちゃ

ゆずは皮チップ入りで香り高く、かぼちゃは素材そのままのやさしい甘みで、クセになる味。小腹が空いたときにぴったりのお団子。各105円

▶ 串の坊 笑福

☎092-413-5775

Map P17 (1F いっぴん通り)



手前から「栗と牛すね肉の煮込み」1,200円、「松茸入りフカヒレスープ」1,150円、「銀杏と鶏肉のブラックビーンズ炒め」1,050円、「松茸入り中華おこわ」800円。贅沢な秋の食材を丁寧に調理しバリエーション豊かに中華らしく楽しめるメニューが揃いました



中華料理

【このお酒が合います】



主張のあるお料理に負けない、深い香りとコクの醸し出紹興酒(カラフェ1,800円/グラス550円)が中華には欠かせない

中国の伝統的な家庭料理が楽しめる「華都飯店」の手にかかれば、秋の食材もまるで中華の定番メニューのように料理にとけ込んでしまします。例年とはまた違った秋を味わいたい方には、濃厚な味わいに変身した栗や松茸、銀杏などに、新鮮な驚きを感じるはず。
ボリュームのあるメニューをシェアする中華スタイルで、グループみんなが秋を堪能しましょう。



秋の食材は中華料理にも合うんです

店長 岸原俊博さん

▶ 華都飯店 (シャトーハンテン)

[北京・四川料理]

☎11:00~23:00 (L.O.22:00)

☎092-415-1176 Map P23-10 (9F)



麺に沖縄そば、調味料に島とうがらしを使った、きのこたっぷりの沖縄ペペロンチーノ (780円)。

定番パスタも沖縄アレンジで新感覚に！
【沖縄料理】
☎11:00~24:00 (L.O.23:00)
☎092-413-5080
Map P23-6 (10F)



八丁味噌で濃厚な味わいに仕立てた、味噌おでん (880円)。

秋冬、体にしみわたります。お酒は軽快な手取川 (1合680円) がおすすめ
【おでん・郷土料理 すぎのこ】
【おでん・郷土料理】
☎11:00~24:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6703
Map P23-19 (10F)



フェットチーネに濃厚ソースが絡むボルチーニ茸の Pasta (1,600円)。

お酒は、ミディアムボディのキャンティ (ボトル3,000円)
【ピッツェリア エッセドゥエイル ビナーリオ】
☎11:00~23:00 (L.O.22:00)
☎092-413-5788
Map P23-2 (9F)

秋の食材を沖縄風に仕上げました

スタッフ 菅原愛さん

寒くなったらぜひおでんで温まって！

スタッフ 菅原愛さん

濃厚ソースが麺に絡んでやみつきに！

料理長 石濱昌英さん

名物のみつせ鶏を使ったねぎ身 (190円)、うずら、ししとう、砂ズリ、鶏皮、ささみなど、日替りのおすすめが1本になった人気の博多まつり串 (200円)。鹿児島県産芋焼酎「明るい農村」(グラス480円)と相性◎



このお酒が
合います

● うまや
【焼鳥】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-415-1150 Map P23-2 (10F)



鶏
肉



糸島市にほど近い福岡市・北崎の自社農場で育てた、こりこりとした歯ごたえが特徴のオリジナルブランド鶏・北崎鶏と、黄味が強く濃厚な輝黄卵を使用した親子丼 (並800円)。「赤い梅酒」(グラス500円)と一緒に楽しんで



このお酒が
合います

● かしわ屋源次郎
【鶏料理】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-477-9408 Map P23-20 (9F)



馬
肉

特選・霜降り、赤身、心臓、タン、甘みがあるあばら骨付近の肉・フタエゴ、コラーゲンたっぷりのたてがみ・コウネが入った盛合せ (7種3,150円)。熊本県産球磨焼酎「武者返し」(グラス650円)とともにゆっくりと吟味して



このお酒が
合います

● 菅乃屋
【馬肉料理】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-413-5117 Map P23-12 (10F)

鹿児島県の六白黒豚の豚しゃぶ (1人前2,800円) は旨みのある脂身ごとそばつゆでどうぞ。手打ちの更科そばも楽しんで。お酒は氷割焼酎を貯蔵しておくことでまるやかな口当たりを引き出した「一本杓」(700円)



このお酒が
合います

● 遊食豚彩 いちにいさん
【黒豚料理】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-477-8123 Map P23-10 (10F)



豚
肉



64年前の創業当時と変わらぬ、赤味噌をベースにした秘伝の味噌ダレと特製ソースの両方が楽しめる「わらじとんかつ」(単品1,260円、定食1,680円)。薄めでサクサクの衣のトンカツに生ビール (630円) が止まりません



このお酒が
合います

● みそかつ 矢場とん
【とんかつ】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-471-8810 Map P23-22 (9F)



も
つ

プリプリのモツとたっぷりの野菜を一緒に味わえる博多のソウルフード・もつ鍋 (1人前1,150円 ※写真は2人前)。しょうゆ、みそ、塩の3種類から選べる。シメはチャンポン麺、お酒は「二階堂」(ボトル2,300円/グラス400円)で



このお酒が
合います

● 博多名物 もつ鍋笑楽
【もつ鍋】 ☎昼11:00～15:00 (L.O.15:00) 夜15:30～23:00 (L.O.22:30) ☎092-409-6860 Map P23-1 (10F)

佐賀牛の下腹・かいのみ (1人前1,785円) は強火でサッと炙って、さっぱりと塩で。外はカリッ、中はしっとりレアのまま、厚切りのジューシーな肉質は口に入れるだけでほける贅沢な逸品。クリーミーな「虎マッコリ」(グラス525円)とともに



このお酒が
合います

● 焼肉 チャンピオン
【炭火焼肉】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6812 Map P23-11 (10F)



牛
肉



見事な霜降りの黒毛和牛と、松茸による、贅沢なハーモニーが楽しめる松茸すき焼 (6,300円～/期間限定10月末まで)。最高級の味と一緒に楽しむのは、すき焼の割下に合わせてつくられた、きりっと辛口の今半オリジナル日本酒「壺中有天」(1合1,470円)



このお酒が
合います

● 人形町今半
【すき焼・しゃぶしゃぶ】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-409-6600 Map P23-15 (9F)



タ
ン

厚みのある牛たんは、地元・仙台の地で1枚1枚手作業でカットし、丹誠込めて塩・胡椒を振って熟成。炭焼きの香りが食欲を誘う (単品1,575円、定食1,995円)。宮城県産の辛口純米酒「浦霞」(一合840円)も用意



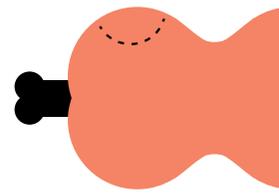
このお酒が
合います

● 牛たん炭焼 利久
【牛たん】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-413-5335 Map P23-3 (9F)

秋の食欲は
ガツンと
肉で満たしましょう

実は「くうてん」では肉料理が百花繚乱、幅広く楽しめるってご存知でした? 日本全国からとびきりのいい肉を揃え、各店が腕を振るった料理をご提供。
さあ、どこから行く?

焼 いてよし、揚げてよし、煮てよし、しゃぶしゃぶにしてよし、生でもよし。こんなにバリエーション豊かに誰もが楽しめる食材は、肉を置いて他にはないでしょう。「くうてん」にも、いろんなお肉を、いろんな食べ方で味わえるお店がたくさんあります。好きな肉や食べ方にこだわりがある方も、この食べ方ははじめてかも、という方も。美味しい食材が並ぶ秋、わいてくる食欲は肉でしっかり満たしましょう。



県外のゲストにも
おすすめしたい
普段はチェーン店の
居酒屋などで飲むこ
とが多いという2人。
「年上の方に連れて
行っていただいたり
しながら、美味し
いお店を開拓中！こ
こもその1軒。人を
連れて行くにも◎」



落ち着いた雰囲気がイイ！
「男だけの飲み会でもたま
には仕事の話とかしたいやん？
ここみたいに半個室にな
ると話しやすかね～」



九州各地の焼酎が豊富に揃う
中国出身のリュウさんは、黒霧島
や白波など、九州の焼酎を飲むこ
とが多いのだとか

おいしそう～



きちんと和食を気軽にいただく！
本格的な創作和食メニューが手頃な価格で
いただける。「はぁ～男性の美味しそうに
豪快に食べる姿って素敵だわ～」

ビール好きの男子に！



生ビールはアサヒスーパードライ、キリン一番搾り(400
ml各500円)が揃う。ソーセージ5種の盛り合わせ(1,200
円)やハラペーニョピザ(900円)、マウンテンガーリ
ックトースト(800円)などビールのお供ならお任せ

● A&K ビア&フード ステーション
【ビアースレストラン】 ☎11:00～24:00 (フード
L.O.23:00 / ドリンクL.O.23:30)
☎092-415-1190 Map P23-7 (10F)

2次会もくうてんハンゴで



山形、新潟、富山、大分など日本全国から、厳選し
た生の岩牡蠣を提供する本日の岩牡蠣 (価格要問い合わせ) と、牡蠣に合わせてつくったオリジナルシ
ャンパン (ボトル8,000円/グラス980円)

● ハカスターション オイスターバー
【オイスターバー】 ☎11:00～24:00 (L.O.22:30)
☎092-409-8940 Map P23-17 (10F)

博多駅で期間限定メニュー登場



特スペシャル 750円
映画「ラーメン侍」公開記念。ラード
やカリカリ、シナチクをトッピングし
た数量限定の一杯 (10/22～)

● 博多 一風堂
【ラーメン】
☎11:00～24:00 (L.O.23:45)
☎092-413-5088 Map P23-5 (10F)

【行ったお店はココ！】

Toc-Toc

長浜の市場で買い付
けた新鮮な魚介が揃
う。昼は魚介の定食、
夜は豊富なお酒とど
もに旬を味わおう

トクトク

【海鮮定食・居酒屋】 ☎昼11:00～15:00 土日祝は
～15:30 (L.O.15:00) 夜17:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6933 Map P23-4 (10F)

イケメンたち、
いらっしゃ～い！



とりあえずの乾杯は
やっぱりビールよね！



男子
会

飲み友達「チーム・じゅん子」！

左から、タレントの古澤さん (29)、バーテンダーの田中さん (28)、
じゅん子、モデルのリュウさん (20)、学生の廣田さん (21)

マグロの南蛮
1,050円



冷や汁
450円



刺盛り(一人前)
1,050円※写真は5人前



カナトフグの
からあげ
840円



地元で獲れた旬の魚を使った献立のみならず、創作オ
リジナルメニュー、野菜を使ったオシャレな一品など、
バリエーション豊かな料理が揃う。美味しいお酒だけ
ではなく、男子の食欲な食欲もしっかり満たすクオリ
ティとボリュームで、アツい信頼を集めている

ホント女って
よくしゃべるわねえ



【行ったお店はココ！】
眞家房
SAIKABO

● 妻家房

【韓国旬彩料理】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-415-0108 Map P23-1 (9F)

伝統的な韓国の家庭
料理が本場の味でい
ただけます。栄養の
バランスも考えら
れているから、美容
と健康を気にする方
も安心してどうぞ



美容にもいい
マッコリ

左からじゅん子、チハ
ルさん、マチコさん、
サトコさん、ミッチー
さん。職業も年齢も違
う4人の共通点は「お
いしい食事とお酒が大
好き」。今日は韓国気
分を追求するため、一
杯目からマッコリで

女子の乾杯は
早速マッコリで♪



みんなで
少しづつシェア

「いろんな料理を食べ
たいから、複数人でシ
ェアできる一品料理が
豊富なのは嬉しいね」



おいしいものがあれば話は尽きません
「おととも、皆で飲んだばかり(笑)」という仲良し
4人。「みんな職場も違うから、博多駅に集まれるのは
便利。半個室があるお店は話もしやすく◎」



モチモチの
チヂミがおいしい！

モチモチの食感が嬉しいチヂミ。ニラなど野
菜もたっぷりヘルシ
ーにいただけます



みんなで
少しづつシェア

「いろんな料理を食べ
たいから、複数人でシ
ェアできる一品料理が
豊富なのは嬉しいね」

みんなでワイガヤ！ くうてんで

男子会・女子会のススメ

「くうてん」にはグループで訪れ
てもみんなが満足できるお店が
たくさん。「くうてん」を知り尽く
すスタッフが、お腹も満足な飲
み会をコーディネートします！

女子
会

アタシのおすす
め
教えるわよ！



コーディネーター・
じゅん子

ふだんは「ハカスタ
ーション オイ
スターバー」(10F)
で皆様をお待ちして
おります♥

ビビンバ、チャプチェ、ブルコギなど定番メニューがず
らり。「韓国旅行したときに食べた現地の味そのまま！」
とマチコさん。「韓国料理は“辛い”だけじゃない、奥
深い料理です」「韓国料理はいくら食べても太らない、
それでいて満腹になれる
す」とは妻家房店長談



チャプチェ 1,050円



石焼ビビンバ 1,050円 ナッチソーメン 1,680円

女子向けコンパクトサイズ



お子様ラーメン 500円
豚骨ラーメンの原点ともいえる白丸元
味のコンパクトサイズ。これなら女子
のお腹にも収まります

● 博多 一風堂
【ラーメン】
☎11:00～24:00 (L.O.23:45)
☎092-413-5088 Map P23-5 (10F)

女子の別腹には甘いものを



女子のお腹には、やっぱり甘い物も必要です。フレッシュ
フルーツをふんだんに使った季節のパフェ(1,200円)
や、ふわふわのパンケーキにミニパフェが付いたベリ
ーセット(1,200円)が人気

● キャンベル・アーリー
【フルーツ&パンケーキ・カフェ】
☎11:00～23:00 (L.O.22:30) ☎092-409-6909
Map P23-17 (9F)

女子はみんなパスタ好き！



モッツアレラと完熟トマトのスパゲッ
ティ(1,100円)とカルボナーラ(1,080円)
は不動の人気。イタリアのロゼ「バル
ドリーノ」(グラス450円)で

● 37PASTA
(サーティーセブン パスタ)
【パスタ】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-413-5537 Map P23-18 (9F)

こ
宴
ち
会
ら
す
も
る
チ
な
エ
ら
ッ
ク
!

世界記憶遺産認定記念

JR九州 おすすめ秋のバス旅

山本作兵衛の世界と
筑豊の歴史に触れる旅

炭鉱夫・山本作兵衛が遺した記録画が、2011年5月に日本国内初の「世界記憶遺産」に認定されました。作兵衛が自らの経験や伝聞をもとに炭鉱の様子をつづった絵の数々を、後世に伝えるべき筑豊の遺産として触れることができるツアーです。「くうてん」のグルメチケット500円分もプレゼント!

【行程】

- 8:30 博多駅 集合
- 田川市石炭・歴史博物館
山本作兵衛の炭鉱記録画を鑑賞します。世界記憶遺産登録記念原画特別公開「山本作兵衛コレクション展」がご覧いただけます
- ベルセゾンナカムラ (昼食)
季節ごとの景色が楽しめる開放的なレストランで旬の食材を生かしたランチをいただきます
- 旧伊藤伝右衛門邸
筑豊の歴史を知る上で欠かせることのできない炭鉱王・伊藤伝右衛門の功績に触れます。秋の特別企画展「平戸がつなぐ天皇家と白蓮」もお楽しみいただけます
- はせがわ美術工芸
伝統の技とモダンな感覚が融合した美術工芸品としてのお仏壇。その金箔貼りの技術を見学します
- 18:00頃 博多駅到着、解散

バス旅 日帰り 1名様から申し込みOK

【出発日】10月28日(金)・11月1日(火)・15日(火)
【旅行代金(博多駅集合・解散、大人お一人様)】11,300円
(JR九州マイ・ウェイクラブ、ジバング倶楽部会員様は9,800円)
【最少催行人数】15名様
【ご参加条件】
JR九州マイ・ウェイクラブ、ジバング倶楽部の会員様、または会員様以外でも男性満60歳以上、女性満50歳以上であれば参加できます。

問：JR九州旅行 旅の予約支店 ☎092-482-1489

「特急かいおう」で直方まで!

筑豊エリアへ電車で向かうなら福北ゆたか線です! 通勤時には、博多・直方間を結ぶ特急「かいおう」も通っています。特急「かいおう」は2011年に惜しまれながら引退した直方出身の大関・彰皇のしこ名を愛称にした列車。いまも地域でも親しまれています。史上最多の通算1,045勝を抜いた大関のように、長く愛される特急です

飯塚市街詳細map

- わた惣**
創業150年。日本全国のみならず世界中からの選りすぐった美味が勢揃いする店内は、お取り寄せのテーマパークのよう。力強い筆文字が目印
飯塚市本町16-10 ☎0948-22-1457
- 味覚焼**
タコ抜きのとこ焼きその名も「味覚焼」は地元の老若男女に愛されるソウルフード。だし入りの生地にネギと大玉を入れたシンプルなお一品
飯塚市本町8-7 ☎0948-23-1167
- ひよ子本舗吉野堂**
東京銘菓だと思われることも多い全国的に有名なお菓子「ひよ子」はここ飯塚が発祥の地。創業当時の物語を写真も店内に展示
飯塚市本町15-1 ☎0948-20-0145
- 本町商店街**
- 嘉穂劇場**
廻り舞台の仕組みや小道具、昔の公演ポスターなどが見られる劇場。公演のない日は見学することも可能で、舞台下の「奈落」は必見
飯塚市飯塚5-23 ☎0948-22-0266
- セゾン**
創業24年を数える飯塚の洋菓子店。フレッシュケーキや焼き菓子のほかオーダーメイドのデコレーションケーキなども人気が高い
飯塚市東徳前12-37 ☎0948-25-2822

旧伊藤伝右衛門邸
明治時代に「筑豊の炭鉱王」と呼ばれた伊藤伝右衛門の邸宅。3つの蔵と4つの棟、25の部屋と美しい庭園をもつ豪華な御殿
飯塚市幸袋300 ☎0948-22-9700



田川市
石炭・歴史博物館
石炭のなりたちや採掘現場の再現、炭鉱で働く人たちの様子など、田川市の歴史を支えた炭鉱を展示する資料館。山本作兵衛の記録画も収蔵しています
田川市大字伊田2734-1 ☎0947-44-5745



筑豊の特集
うまかもん
あまかもん

福岡県の中央に位置する筑豊エリア。古くは炭鉱の街として栄えた歴史があり、見どころも多い街です。一方、温暖な気候と豊かな自然の中で農業、畜産業もさかん。おいしい食材に目がない「くうてん」スタッフたちが、早速素敵な食材との出会いを求めて行ってきました。

筑豊エリアって??

筑前と豊前の頭文字をとった地名をもつ、福岡県の中央部をさすエリア。飯塚市、直方市、田川市が筑豊における3大都市で、かつては筑豊炭田が栄え多くの人でにぎわっていました。現在は全ての炭鉱が閉山していますが、この歴史・経済的背景は多くの遺産を残しています。三都のほかには嘉麻市、嘉穂郡、宮若市、鞍手郡、田川郡が含まれます。博多や北九州からは車・電車で1時間圏内にあり、近年はベッドタウンとしても位置づけられています。



ラピュタファーム



おいしいものが豊かな
筑豊へようこそ！



杉本さん

果樹園「ラピュタファーム」を営むかたわら、豊友会をとりまとめる杉本さん。「筑豊には古くから農業を営んでいる人も最近はじめた新しい人もいます。彼らをつなぐことで、より美味しい食の広がりを提供できれば嬉しいです」



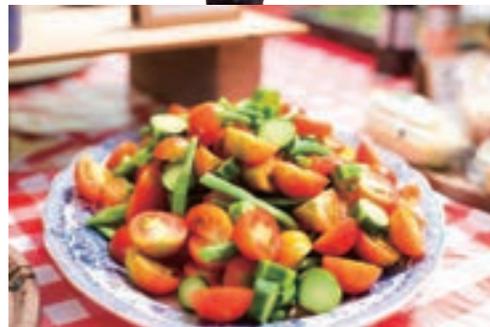
たくさんあって
迷うなあ・・・

豊友会の仲間である生産者の方々が大勢集まってくださり、「くうてん」スタッフに食材のご紹介をしていただきました。つくり手自慢の食材を使った何十種類もの料理やデザートがずらり！どれもおいしそう。彩りも鮮やかで、どれをいただくか迷います

豊友会のみなさんが迎えてくれました

筑豊を愛し、食や農を見つめ、ヒトやモノ、コトのネットワークを大切にしようという志のもとに集まった連携の会「豊友会」。仲間になりたい人も大歓迎！

どれもこれも
うまいなあ！



メニューは新鮮な野菜のサラダにはじまり、漬け物、炊き込みご飯、豆乳鍋、天ぷら、バーベキュー、ケーキやプリンなどのスイーツまでよりどりみどりで、アイデアが豊富！

旬のフルーツ
いただきます！



10/30はラピュタファームに集まれ！

毎年開催される豊友会主催のイベント「食と農の達人祭」が、今年も10月30日の10～15時に開催決定。詳細はラピュタファーム (Tel. 0947-47-4000) まで！



新メニュー
できるかな？



育雛場を営む島中さん(左)、安真木ファームの中原さん(右)。会場では生産者一人ひとりに、食材について説明いただく機会が設けられました

白木牧場の大田さん(左上)。搾りたての牛乳を加熱殺菌処理せずにそのまま飲む厚生労働省認定の「特別牛乳」を生産しています。日本で初めてジャージー牛の特別牛乳に認定されました。

JR九州バスで
行ってきました！



Autumn in Chikuhou

筑豊の秋、実ってます。

筑豊エリアを炭鉱の町ではなく「食」という視点でとらえてみると、実はつくり手たちがこだわってつくった食材が揃っているようです。

行ってきましたーす



「くうてん」スタッフが
行ってきました！

「くうてん」の料理長や店長たちをはじめ、スタッフ総勢50名近くで食材ツアーを敢行！おいしい食材への出会いや新メニューへのひらめきを求めていざ出発。果たしてその成果は？

この田んぼが合鴨農法
鴨が見えるかな？



30年以上にわたって農業を営む古野さん。お米は、合鴨農法による完全有機栽培で育てています。「毎年、約7ヘクタールに田植えをした後、約1000羽の合鴨のヒナを放ちます。鴨が雑草と害虫を食べてくれます。フンも稲にとっては栄養分になるんですよ」。古野さんの田んぼでは苗ではなく種を植える直播き方式にも挑戦しているそう

古野農園



お米は合鴨農法で
作っています

古野さん

「香りがいい！」
と誰もが驚く古野
さんのゴボウは大
浦ゴボウという品
種で、大きく



大きなゴボウですね！

新鮮なバジル
見つけ！



ひらめいた
新メニュー
が

上) 今年の田んぼでの役目を終えた合鴨たち。古野さんのところでは鴨も肉として出荷されます。「合鴨農法のいいところは、ご飯とおかず(肉)が同時に育つ、ということかもね(笑)」と古野さん。左) 稲は合鴨にくちばしでつかれることで、たくましく丈夫に育つといえます



畑で育った野菜をそのままいでも、試食させていただく「くうてん」スタッフたち。「スーパーに並んでいるのとはモノが違う、しっかり味がする」



古野さんの農場では米のほかにもたくさんの野菜を栽培中。ナスやピーマン、ゴボウ、ジャガイモ、バジルetc.、いずれも有機農法にこだわって育てられています。古野さんが自らを表現するときに使うのが「百姓」という言葉。「米も野菜もつくるし鶏も育てる、小屋も建てるなど、百の仕事をごこなすから百姓と呼ぶ。自分の工夫次第でおもしろくなるんです」



クリーミーなグラタン
ースの中に鴨がたっぷり



5 合鴨と有機野菜の
あんかけやきそば 1,400円
古野農場の野菜と鴨肉を
使ったかたやきそば。し
しとう、ナスなどを使っ
て彩りも豊かに仕上げま
した。パリパリ麺にとろ
みあんがよく絡みます。
※1日10食限定
ディナーのみ

「筑豊産」鴨肉・野菜

5 広東炒麺南国酒家
(かんとんちゃおめんなんごくしゅか)
【あんかけやきそば】
11:00～23:00 (L.O.22:30)
092-409-6869 Map P23-5 (9F)



4 合鴨のグラタン 724円(単品)
古野農園の鴨肉をつかった、ビストロの定番
パルマンティエ風グラタン。ランチタイムは
スープ&ドリンクもセットで880円でご提供



4 ラブレ・ロワ ピノ・ノワール
ボトル2,835円/グラス409円
南仏産のピノ・ノワール
種を100%使用。繊細で
豊かな味わいがタケノヤ
の料理によく合います

4 博多ビストロ
タケノヤ
【ビストロ】
11:00～24:00 (L.O.23:30)
092-413-5278
Map P23-23 (10F)

1 季節のフルーツのタルト/520円
筑豊の季節のフルーツを使っ
てつくった、見た目にも可愛
らしいタルト。サクサクのタ
ルト生地にフルーツのおいし
さが凝縮されている。ペリ
ーのソースとフレッシュフル
ーツも添えて。※入荷状況に
よりフルーツは変わります



1 カルパリーノ
ボトル 4,600円
イタリアのワインメ
ーカー、PIEROPAN社の
白ワイン。フレッシュ
な果実香と酸味のバラ
ンスがよく、素材を生
かした海鮮料理に◎

1

1 ザッコ アルボルト
【海鮮イタリア料理】 11:00～23:00 (L.O.22:00)
092-413-5065 Map P23-14 (10F)

Autumn in Chikuhou

筑豊の旬が詰まったくうてん新メニュー

筑豊で育った食材を使って、早速秋の新メ
ニューが続々登場しています。野菜あり、卵あり、
お肉あり、お酒あり。筑豊グルメをご堪能あれ！

10/14(金)～11/17(木)まで
くうてんで筑豊メニューのフェアを開催します！



「筑豊産」豆乳

3 豆乳担々麺 900円
通常鶏ガラのみを使用するスープに、50:50の
割合でまるやかさを醸し出す筑豊メイドの豆乳
を加えて。スープと唐辛子、山椒が入った特製
ラー油が見事にマッチした珠玉の逸品

3 四川飯店
【中国四川料理】
11:00～16:00 (L.O.15:00)
夜17:00～23:00 (L.O.22:00)
092-413-5098 Map P23-8 (10F)

3 古越龍山
紹興酒陳年8年
850円(一合)
中国・江南地方の良質なもち米と
名水を用いて作られた、祝い事な
ど特別な会食に登場する名酒



「筑豊産」鴨肉

2 治部煮 1,200円
加賀の郷土料理として有名な治部
煮。季節の野菜と筑豊の鴨肉、そ
して加賀特産のお麩を使用。小麦
粉を使うことで旨みを凝縮

2 加賀屋
【日本料理】 11:00～15:00 (L.O.14:30)
夜17:00～23:00 (L.O.22:00)
092-413-5500 Map P23-9 (9F)



6 ポテトサラダ
温泉卵添え 500円
筑豊産のジャガイモをフレ
ッシュなトマトの上のせ、
温泉卵をトッピング。甘み
のあるウスターソースをか
けて食べるのがおすすめ



6 「セゾン」のケーキと
ドリンクのセット 750円
飯塚の洋菓子店「セゾン」のフ
レッシュなケーキを3種類セ
レクト。ケーキ1個にドリンク付
のセットがおすすめ

6 神戸カフェ
【カフェ&バー】
11:00～24:00 (L.O.23:00)
092-413-5366
Map P23-9 (10F)

「セゾン」杉岡シェフ
(左)と篠崎料理長(右)



7 寒北斗 純米 1,350円
嘉麻市の玉の井酒造でつくら
れる、飲み口が穏やかで優し
い香りをもつお酒。どんな料
理にも合い、飽きがない味

「筑豊産」日本酒

7 かしわ屋源次郎
【鶏料理】 11:00～23:00 (L.O.22:30)
092-477-9408 Map P23-20 (9F)

7 トクトク
【海鮮定食・居酒屋】 11:00～15:00
土日祝は～15:30 (L.O.15:00) 夜17:00
～23:00 (L.O.22:30) 092-409-6933
Map P23-4 (10F)



5 杏仁豆腐 400円
筑豊のブルーベリーを桂花陳酒でコンポ
ートし、お店の人気メニューである杏仁
豆腐のソースにしました

5 古越龍山
紹興酒陳年5年
600円(100ml)
味と香りのバランスに優
れた紹興酒。味のはっき
りした広東麵にも負けな
いコクと香りを、食中酒
として楽しんで



「筑豊産」ジャガイモ



「筑豊産」卵

8 島中さんのふわふわオムレツタコス 683円
島中育雛場の卵を使い、生クリームを入れてふ
わふわに仕上げたオムレツ。サルサソースをの
せて、トルティーヤで包んでいただきます

8 コロナエキストラ
651円
メキシコビール
のメジャーブランド、
コロナビール。柳
形に切ったライム
を加えて風味をつ
け、瓶のままさわ
やかにいただく



8 カンティーナ
エルボラーチョ
【メキシコ料理】
11:00～25:00 (L.O.24:30)
092-409-6263 Map P23-21 (10F)

14 自然薯プリン 880円
筑豊の自然薯をすり下ろし、生クリームと卵をあわせてふわとした食感に仕上げたプリンは見ただけでも美しい

「筑豊産」自然薯

14 オリジナルシャンパン ボトル8,000円/グラス980円
使用するブドウの品種や熟成期間、集荷から保管までの管理まで細かく定められた、高品質なシャンパン。さわやかな味わい

14 ハカタステーション オイスターバー
【オイスターバー】 ☎11:00～24:00 (L.O.22:30)
☎092-409-8940 Map P23-17 (10F)

冷めてもおいしい！
新米はこう炊く

ポイント1
少ない水でとぐ
お米は水にさらした瞬間から水を吸います。ポイントは少ない水でとぐこと。手で米をまわしときながら洗米します。これを4～5回繰り返しましょう

ポイント2
じっくり浸水させる
ざるにあげて水を切る
とぎ終わったら米に浸水させます。たくさん吸うので水はたっぷり張りましょう。冬場は1時間ほど置きます。その後ざるにあげ、1時間ほど置いて水を切ります

ポイント3
火加減を変えてトータル15分！
ざるにあげた洗米の重さと同量の水を加え、炊きます。1～2分で沸騰するまでは強火、その後は弱火にして13分ほど。炊きあがったら15分ほど蒸らします

料理長の後藤勝利です！

「筑豊産」豚肉

● ごはん家 椒房庵 (ごはんや しょぼうあん)
【ごはん・汁】
☎ 昼 11:00～16:00 (L.O.15:30) 夜 17:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6611 Map P23-11 (9F)

「筑豊産」卵

13 めんたい ジャガバター 680円
おつまみの黄金コンビ、明太子&ジャガイモをバターで炒め、チーズをトッピングして焼き色を付けた鉄板メニュー。アツアツのうちに食べて！

13 ニラ玉バジルソース 680円
筑豊産の卵でニラをとじ、明太子をトッピング。古野農園のバジルソースがアクセント。お酒もどんだん進む、一度食べたらやみつきの味

「筑豊産」バジルペースト

13 自家製サングリア (白/赤) グラス580円
季節ごとのフルーツを5種類ほどふんだんに漬け込み、香り高く仕上げた自家製のサングリア。漬け込んだ果物もグラスに盛り、そのまま食べられます

● 元祖 博多 豚兵衛
【博多お焼き・トンベイ焼き】
☎11:00～25:00 (L.O.24:00)
☎092-409-6831 Map P23-22 (10F)

15 乳豚ロースカツサンドランチ (フレンチフライ・ドリンク付) 1,000円
柔らかく、きめ細やかな肉質の筑豊産乳豚(にゅうとん)を、軽くトーストした香ばしいパンでサンド

「筑豊産」豚肉

● アンデルセン ブレッド&カンパニー
【カフェ&レストラン】
☎9:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-409-6064 アミュプラザ博多2F

ねぎ味噌(左) 180円
ちりめん青菜(右) 180円
筑豊の小松菜が入ったちりめんおむすびと、筑豊の玄米味噌を海苔で巻いたおむすび。手軽に味わえる筑豊グルメ

「筑豊産」野菜

● 味の玄氣屋
☎092-413-5602
Map P17 (1F いっぴん通り)

● ラッグルッピー
☎092-409-6851
Map P17 (1F いっぴん通り)

16 YAWARAKAクッペ(左) 280円
カレ(右) 320円
ふわふわのパンに筑豊産の卵を挟んだクッペ。カレはベーコンとジャガイモが入った大きなパン

「筑豊産」ジャガイモ

10 ポテトのチーズ焼き 578円
古野農園のジャガイモと、ゴーヤ、パプリカ、自家製ベーコンをバターで炒め、トマトのラタトゥイユとチーズをのせ、香ばしく焼いた料理。野菜は季節により変わります

10 ぶどうの樹 オリジナルワイン ボトル 4,200円/グラス 525円
ドイツのバーデン村で醸造されるカシスのような穏やかな酸味のある香り、グルリ料理との相性抜群。ランチタイムにもおすすめの軽めワイン

● ワインスタイル ぶどうの樹
【グルリ料理】 ☎ 昼 11:00～16:00 (L.O. 15:30) 夜 17:30～24:00 (L.O.23:00)
土日祝は 22:00 ☎092-409-6900
Map P23-15 (10F)

「筑豊産」ナス・ズッキーニ

11 かきあげ茶漬け 1,680円
筑豊の野菜をつかったサクサクのかきあげをメインにしたお茶漬け。最初は天井でいただく。最後にあごだしをかけてお茶漬けにすると2度おいしい！

12 ナスとズッキーニの宮古味噌ちゃんぶるー 680円
古野農園のナスと、沖縄名産の島豆腐、ベーコンなどを具材にした味噌炒め。宮古味噌には濃厚な塩気があるので白味噌を混ぜ、まろやかな甘みもプラスしています

12 咲元 ボトル1,200円
濃厚な味噌炒めに合わせるなら、さっぱりしたタイプの泡盛を。ロックでいただくほか、ソーダ割やコーラ割にしてもさわやかでおいしくいただけます

● 沖繩りパブリック 談四朗キッチン
【沖縄料理】 ☎11:00～24:00 (L.O.23:00)
☎092-413-5080 Map P23-6 (10F)

● 一鳥万宝 グラス580円
古野農園の合鴨米をつかって飯塚市の瑞穂菊酒造が醸した日本酒。味のある辛口タイプで、和食に合うすっきりしたお酒

9 う巻き 1,050円
筑豊の鳥中さんの卵で、うなぎの蒲焼き1/4を巻いたおかず。卵はかつおだしで溶いており、ふわふわな仕上がりに、この一品だけでお酒が進みそう

「筑豊産」卵

● うなぎ 徳
【うなぎ】
☎11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6619 Map P23-6 (9F)

「筑豊産」野菜

11 海鮮丼・茶漬 磯らぎ
【海鮮丼・お茶漬け】
☎11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-409-6637
Map P23-21 (9F)

まだまだあります！ おすすめの筑豊メニュー

筑豊産のトマトを使ったベーコン巻き。おつまみにぴったりの、さっぱりとした味わいです

筑豊産の野菜を使った旬香かに玉や、筑豊の豆腐とさつまいもを使ったヘルシーなティラミスをご提供

筑豊産の味噌を使った、和風ポロネーゼを楽しめます。麺はほうれん草のフェットチーネで鮮やかに

筑豊産の野菜を使ったイタリアの伝統料理である前菜をご提供します。しっかりボリュームもあり

● もつ料理 万作
【もつ料理】
☎11:00～24:00 (L.O.23:00)
☎092-409-6701 Map P23-18 (10F)

● ごはん家 椒房庵 (ごはんや しょぼうあん)
【ごはん・汁】
☎ 昼 11:00～16:00 (L.O.15:30) 夜 17:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6611 Map P23-11 (9F)

● 37PASTA (サーティーセブンパスタ)
【パスタ】
☎11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-413-5537 Map P23-18 (9F)

● アロマフレスカ
【イタリア料理】
☎ 昼 11:00～16:00 (L.O.15:00) 夜 17:30～23:00 (L.O.21:30)
☎092-413-5252 Map P23-16 (9F)

今回お包みに使ったのは……



Sybill 1,050円 (50cm巾) 1,785円 (75cm巾) 2,625円 (97cm巾)

全面に柄の入った綿100%の風呂敷。鮮やかな柄が、包んだときにインパクト大

● 博多阪急

☎092-461-1381
☎10:00~20:00
博多阪急 7F 結納コーナー



にじゆら 手ぬぐい1,365円~

伝統的な注染(ちゆうせん)という技法で丁寧に染められた手ぬぐい。個性的な柄はお包みに使うと映えます

● トキネリ

☎092-413-5338
☎10:00~21:00
アミュプラザ博多 7F

■ 秋の逸品をお包みアレンジ! ■

食べ物が豊富でおいしい時季には、みんなで逸品を持ち寄りホームパーティー、なんてこともあるはず。簡単アレンジで気の利いたおもたせに大変身させましょう。



トキネリ
スタッフ
西山雅英子さん

「トキネリでは、お包みできる店内の商品であれば、手ぬぐいでのラッピングサービスを行っています!」



豊友会メンバー
江島奈穂子さん

飯塚市内で包装資材店を営むかたわら、風呂敷包みの教室も主宰しています

パッケージプラザ
エジマヤ
☎0948-22-3185
飯塚市堀池134-6

教えてくれたのは……



モンテス・アルファ
カベルネ・ソーヴィ
ニオン2009
2,205円

きのこなど香りの強い食材が多くなる秋、ワインもそれに負けないフルボディで。濃厚なチリワイン

● エノテカ

☎10:00~21:00
☎092-413-5351
アミュプラザ博多 1F

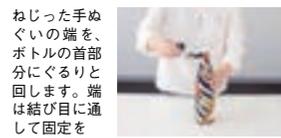


エナ2010
1,900円

長野産のワインで、日本の普段の食事にマッチする。飲みやすい赤。和食に合わせてもぴったり

● サンクゼール

☎10:00~21:00
☎092-413-5439
アミュプラザ博多 B1F



いっぴん通りのすっぴんさん 1,470円
厳選した卵、バター、粉だけでつくったシンプルなおいしさが際立つケーキ

● エニスモアガーデン代官山

☎092-413-5810
Map P17 (1F いっぴん通り)



もちbaum 1,575円
和三盆糖や米粉、発酵バター、ナッツなどを使用したしっとりbaumクーヘン

● ラトリエ・ドゥ・フラウ

☎092-413-5603
Map P17 (1F いっぴん通り)



細長い箱モノの場合には風呂敷のどちらか1対の端が余るので、それを有効活用。基本の結びを繰り返すだけで華やかに!



大きなりボン付きのかわいいギフトになりました! 箱の大きさと風呂敷の大きさによってりボンの大きさも変わります

銘菓「ひよ子」がサイズ違いで4種類入った、お土産に嬉しいかわいいひよ子家族。博多駅だけの限定販売なのでぜひ手に入れてみて!

840円
● 博多小径
☎092-409-5575 Map P17 B1F

24年間、飯塚で愛され続けてきた洋菓子店・セゾン。杉岡シェフが腕によりをかけた絶品ケーキは、定番も季節商品も新鮮なうちにどうぞ
生ケーキ 300円~
● セゾン (→P10)
飯塚市東徳前12-37
☎0948-25-2822
※一部商品は「くうてん」内「神戸カフェ」(Map P23-9 10F)にてお召し上がりいただけます (→P14)

いもこのムース
レアチーズ

丸芳露

小城市
(特製切り羊羹)

丸芳露 北島
☎092-415-4543
博多デイトス 1F

佐賀市
小城市

筑紫野市

飯塚市

北九州市

長崎を起点として小倉まで続く長崎街道、通称シュガーロード。江戸時代に多くの砂糖が運搬された歴史をもちます。

ミロの焼酎ケーキ

濃厚なチョコレートに芋焼酎を練り込んでしっとり焼き上げたパウンドケーキ。パッケージを開けた瞬間にふわりと焼酎の香りが…
1,100円
● はかた 美味庵(びびあん)
☎092-413-0141
Map P17 (1F いっぴん通り)

筑紫野市の菓子処・天本家のどら焼き。砂糖不使用の豆乳クリームに、ラムレーズン・黒ゴマなど数種類をご用意しています
各230円
● はかた 美味庵(びびあん)
☎092-413-0141
Map P17 (1F いっぴん通り)

天本家のちくし通らやき

薄い生地を重ねて焼き上げた香ばしいパイ。可愛らしい形はあじさいの花をかたどったもの。サクッと軽い食感のお菓子
140円(3枚入り)
● 博多小径
☎092-409-5575 Map P17 B1F

おたぐさ

シンプルなお菓子を手づくりで丁寧に作る松翁軒のカステラ。ふわっとボリュームがありながら、しっとりとした中身が詰まっている焼き加減は職人技
1,680円
● 松翁軒(しょうおうけん)
☎092-413-5016 Map P17 (1F いっぴん通り)

昔ながらの手づくり製法!

松翁軒 11代目社長 山口喜三さん

シュガーロードの起点で生まれた長崎カステラ
長崎銘菓として有名なカステラはもともとポルトガル伝来のお菓子。菓子職人たちが時間をかけて育てた異国情緒あふれるこの和菓子を受け継ぐ松翁軒では、しっとりとした焼き加減に仕上げるために欠かせない工程「泡切り」(写真)など、職人の手づくりによる製法にこだわっています

いっぴん通り 1F

博多阪急

博多小径 B1F

博多阪急

博多小径 10:00~21:00

Autumn Chikuhou
九州は、あまかもんの宝庫です。

海鮮井・茶漬磯らぎさんの

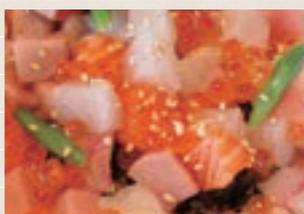
サイコロ海鮮丼

〈材料(2人前)〉

マグロ 50g	A	酒 30cc
カンパチ 50g		みりん 30cc
サーモン 50g		濃口しょうゆ 大さじ1
いくら 適量		薄口しょうゆ 大さじ1
ワサビ 適量		
ご飯 お好みの量		

point

大葉 1枚
ゴマ 適量
のり 適量



具材となる魚を選ぶときには彩りも大切なポイント。大葉やインゲンなどでグリーンを足すと鮮やかになり、美味しさが引き立ちます

〈つくりかた〉

- 1 Aの材料を全て鍋に入れて、火にかけます。アルコールをとばし、すぐに火を止め、冷ましておきます。
- 2 サイコロ状にカットしたマグロ、カンパチ、サーモンを①のつけダレで和えておきます。
- 3 丼ぶりにご飯をお好みで盛り、ご飯の上のにりをふり、魚を盛ります。
- 4 中央に大葉のをせ、その上にわさびのをせます。
- 5 周りにゴマをふり、完成!

● 海鮮井・茶漬 磯らぎ【海鮮井・お茶漬け】
☎11:00~23:00 (L.O.22:00) ☎092-409-6637 Map P23-21 (9F)



● 簡単アレンジで2度おいしく

井もの楽しみは2度3度と味を変えておいしくいただけること。海鮮井なら、ごまダレをまわしかけて食べると、香ばしくておいしい。また、最後はだしをかけてお茶漬けで食べるのもいい。あご(トビウオ)が入った「磯らぎのだし」(850円)、「磯らぎのゴマダレ」(850円)、どちらもお店でも購入できます。



ここで買えます

● 博多小径
☎10:00~21:00
☎092-409-5575
Map P17 B1F

家でたしなむ
日本酒ならこれ!



食中酒に!

特別純米那馬寒梅
吟醸酒同様に米を磨き込みフルーティな飲み口に。さらに吟醸には足りないコクと旨みもプラスした、食中酒として人気のある1本。冷やまたはぬる燗がおすすすめ。1,150円



冷やでも燗でも

純米たのしまる
吟醸酒に使用する高級酒米「山田錦」を磨きこまぎに醸造することで、米の旨みを引き出したこだわりの純米酒。和洋中どんなお食事に合わせてもおいしくいただけます。1,250円



燗でおいしい!

喜多屋 純米酒
福岡の酒米「夢一献」を磨きあげ、低温で発酵させて旨みを引き出した純米酒。ぬる燗、熱燗でもおいしくいただけるので寒い季節にぴったりの1本。和食に合います。980円

ココレストランの

タイチャーハン弁当

〈材料(2人前)〉

ご飯 200g	卵 1個
A	ムキエビ 7本 アサリ 1つまみ イカ 1つまみ
B	にんにくみじん切り 小さじ1 チリペースト (赤唐辛子を細かく切ったもの) 小さじ1

ナムブリックパオ
(百貨店や大型スーパーなどで手に入るトムヤムペーストなどで代用可) 大さじ1

味の素 少々 砂糖 少々
塩 少々 ブラックペッパー 少々
きざみパクチー&青ネギ 少々

〈つくりかた〉

- 1 Bの材料を炒めて香りを出します。
- 2 Aの具材を入れシーフードを炒めます。
- 3 卵、ご飯を入れて炒めます。
- 4 ナムブリックパオ、調味料を入れ味をととのえます。
- 5 パクチーとネギを入れて出来上がりです。



● お弁当のおかずをひと工夫でタイ風にアレンジ!

鶏のガーリック炒め

ガーリックで香り付けした油に鶏もも肉、赤唐辛子と調味料を入れて炒めます。生バジルを加えフレッシュ感が残る位に火を通して

きゅうりの和え物

砂糖+塩+酢+水で沸騰後冷却。その中にきゅうりとレッドオニオンをイン。刻みミントとパクチーを入れると本場の味わいに

エビすり身フライ

フードプロセッサーですりつぶしたエビにブラックペッパーをまぶして。パン粉をつけて揚げるだけで、簡単おかずの出来上がり!

オムレツ

卵に小口ネギとひき肉、魚醤を加えてミックス! 卵焼きをつくる要領で火を通します。まきずで形を整えたら、チリソースをかけて



ガムシロップがしっかりと混ざるようにステアします。ラストは串切りにカットしたライムを少し絞って、グラスの口に添えればできあがり!



水を入れたグラスに、マナオの原液とオレンジジュース、ガムシロップ、水を入れます。お好みでジンやウォッカを投入すればカクテルに

〈材料〉

マナオ原液(ライムジュースで代用可) 40ml
オレンジジュース 20ml
ガムシロップ 100ml
水 300ml

ドリンクもタイ気分!



店長 石井治彦さん

● コカレストラン

【タイ料理】
☎11:00~24:00 (L.O.23:00)
☎092-409-6855
Map P23-16 (10F)

くうてん 発

旬の美味家ごはんレシピ

家ごはんだって、おいしさも栄養も満点の旬の食材で楽しみたいもの。「くうてん」のシェフが旬の食材を使ってとっておきレシピを教えます!

博多をオイシクする食マガジン「Kooten」Vol.2は、秋の味覚をぎっしり詰め込み、創刊号よりページを増やしてお送りしました。アミュプラザ博多を巡れば、まだまだおいしい情報がたくさん転がっています。個性豊かなスタッフにも会いに来てくださいね！

使った器は・・・



DOT マグ / 525円
鉢 / 2,205円 (中)、
1365円 (小)

● **ダブルデイ**
10:00～21:00 ☎092-409-6851
アミュプラザ博多6F

アミュースタッフの「器と料理のおいしい関係」

ラッグルッピ スタッフ
荒牧理穂さん
「お店ではおいしくて安心・安全なペーカリーを豊富にご提供しています」

● **ラッグルッピ**
☎092-409-6851
Map P17 (1F いっぴん通り)

食べる・つくる
両方大好き！



大きめのマグと4パートプレートで朝食



アルミ製の弁当箱がクルで好きです



夕食はシリーズで揃えた器に盛りました



● **ア・ラ・カンパニー**

【洋菓子・カフェ】
10:00～21:00
☎092-413-5079
アミュプラザ博多1F
南仏をイメージさせる神戸発のパティスリー

● **ベーグル&ベーグル**

【ベーグルカフェ】
7:00～21:00
☎092-409-6828
アミュプラザ博多B1F
シンプルなレシピでつくられるヘルシーなベーグル

オススメ! 売れ筋ランキング

1 **タルト メリメロ**
630円
新鮮なフルーツをたっぷり使った贅沢なタルト。彩りもきれいで音に愛される味

2 **タルト オフロマーージュ**
473円
フランスから届いたクリームチーズをふんだんに使い、レモンをきかせてさっぱりと

3 **ガレット オフリユイ**
494円
土台はサクサクのガレット生地。フレッシュで甘酸っぱいベリーを贅沢に盛りつけました

4 **ミル クレープ**
525円
薄く焼き上げたクレープ生地でフレッシュフルーツとオリジナルクリームをサンド

5 **クラフティ オフランポワーズ**
525円
甘酸っぱい木いちごをたっぷり使い、しっとり焼き上げたケーキ

1 **アボカド&シュリンプ**
520円
ぷりぷり海老とフレッシュなアボカドの黄金コンビ。オリジナルわさびソースも好評です

2 **ごぼうとチキンの焼煎胡麻サラダ**
400円
角切りチキンとシャキシャキさがきごぼうを香ばしい胡麻マヨネーズで和えました

3 **B.L.T.**
450円
ベーコン (B)、レタス (L)、トマト (T) を組み合わせたシンプルなベーグルサンドです

4 **スモークサーモン&クリームチーズ**
520円
北海道産の天然スモークサーモンとクリームチーズが相性抜群のベーグルサンド!

5 **チキン竜田**
480円
肉厚でジューシーなしょうが醤油味のチキン竜田に黒酢ねぎソースをかけた和風サンド

※両店舗とも、テイクアウトとイトインが可能です。

屋上庭園「お福田」定点観測

屋上庭園「つばめの杜ひろば」のお福田では6月に植えた神楽米(もち米)も順調に育ち、10月初旬に稲刈りを行いました。畑ではさつまいもや落花生などの野菜たちも収穫間近です！
グリーンスタッフ カワチカ



くうてんスタッフの食いだおレポート

10F 四川飯店
雲白美豚(ワンハイビト)

おカズ
くうてん担当。胃袋の大きさは成人女性平均の2倍と推定される肉食女子。ビール、肉刺し、羊肉、クレスン、セロリを好物とし、特技はくうてんハンゴ

9F オークウッドウヅジュー
フォアグラソテーとグリルドカカオ

おっちー
くうてん担当。しっかりものだけけど、たまーに、笑えるドジをやらかします。机の上のらくがきと意味のないおかわりが得意

B1F ゴールドンスプーン
「シンプルターツ」

おミツ
いっぴん通りを含む食品を担当。なぜか会社中のお菓子がおミツのものに。お菓子全般を主食として生活し、特技はロールケーキ悪方巻き食い!

「Discover Japan」と一緒に日本を再発見しよう!

「日本の魅力、再発見」をテーマに、食、歴史、文化などを深く掘り下げる雑誌。[Kooten]は「ディスカバー ジャパン」と一緒に博多から日本を再発見していきます。※隔月6日発売。最新号の特集は「日本の酒」(11/5発売)です!



<http://www.sideriver.com/discoverjapan/>



● **東急ハンズ**
キッチン担当
永手さん
10:00～21:00 ☎092-481-3109
東急ハンズでキッチングッズコーナーを担当。「今回ご紹介した2点は、毎年この時期になると本当によく売れる人気の商品です!」

くりくり坊主
2,625円
面倒な栗の皮むき作業も、コレさえあればラクラク! 果皮も洗皮も一度にむけるので、栗レシビが広がりそう



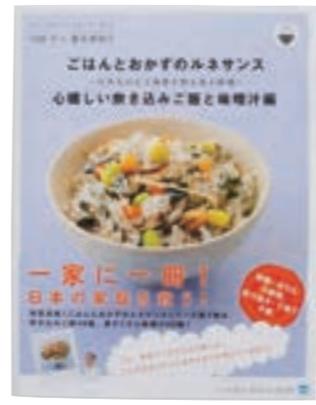
かゆいところに手が届く
便利な栗むきグッズ

かまどさん
7,875円(2合炊き)
お米の芯まで熱が通り、おいしく炊けるように工夫された伊賀焼きの土鍋。二重蓋になっているため吹きこぼれにくい

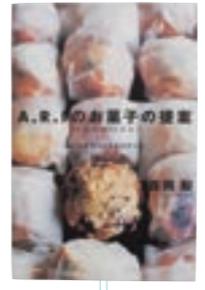


火加減いらずで
かまどで炊いたようなご飯!

KOOTENリコメンド



「ごはんとおかずのルネサンス 心嬉しい炊き込みご飯と味噌汁編」
弓田亨・椎名真知子 著 / イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画 / 1,890円
秋といえ炊き込みご飯! この本には、さまざまな炊き込みご飯が春夏秋冬の季節でも楽しめるアイデアが満載です



「A.R.I.のお菓子の提案」
森岡梨 著 / 文化出版局 / 1,575円
いちじくやりんご、柿などおいしい季節、この本で絶品マフィンをつくって素材まるごといただきます

旬のおいしさを
マフィンにつめこんで

● **MARUZEN**
実用書担当
田中香織さん
10:00～21:00 ☎092-413-5401
「一般書から専門書まで MARUZEN がセレクトした約60万冊を幅広く品揃えしております。お気軽にご来店ください!」



KOOTENプロファイリング

名前 うなぎ 徳 スタッフ 林 菜々恵さん
年齢 20歳
ニックネーム やしこ
必殺技 うなぎ100枚連続焼き(妄想)
ここで会えます うなぎ徳の店内で、調理場をのぞいてね
野望 日本一の女・蒲焼き職人
お客さまへ一言 美味しいうなぎをご用意してお待ちしています! いつか私もおいしく焼けるように日々修行中です。



日本一の女職人になる!

名前 鉄板焼きの神様
年齢 神ですから秘密です
ニックネーム カミサマ
口癖 「あなたがなくされたのは、どちらのコテですか」
ここで会えます コテをなくされたとき、どこからともなく現れます
特典 鉄板焼きがもれなくおいしさ倍増いたします
お客さまへ一言 もしコテをなくされてカミサマに質問されたら、正直に答えてくださるお客さまにはタバスを一皿サービス!



● **元祖 博多 豚兵衛**
【博多お焼き・トンベイ焼き】
11:00～25:00 (L.O.24:00)
☎092-409-6831
Map P23-22 (10F)

● **うなぎ 徳**
【うなぎ】
11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6619
Map P23-6 (9F)

鉄板焼きよ
おいしくなれ



Information

1 あのかリーむパンの人気店が いっぴん通りに登場!

昭和8年創業の「和」「洋」を融合させた商品づくりをする「八天堂」。「ふんわかとろりん」口どけの良さやレア感覚。長年の経験から生み出された独自の製法。今までになかった新食感の和製スイーツパンをご賞味あれ。

● 八天堂 (10/14(金) OPEN)

【くリーむパン】 ☎8:00～22:00
Map P17 (1F いっぴん通り)



3 10月19日「トクトクの日」はじめます!



毎月19日は「トクトクの日」! (年内 好評の場合は延長) みなさまに感謝の気持ちを込めてサンキューを上回る価格にて「まぐる漬丼」をご提供します。11:00～15:00ランチタイム限定「まぐる漬丼」通常780円を380円でご提供!

● トクトク

【海鮮定食・居酒屋】 ☎屋11:00～15:00 土日祝は～15:30 (L.O.15:00) 夜17:00～23:00 (L.O.22:30) ☎092-409-6933 Map P23-4 (10F)

4 筑豊のうまかもん、 屋上に大集合

日時:11/3(木・祝) 11:00～15:00(予定)
場所:つばめの杜ひろば
(JR博多シティ 屋上)

今号で特集した「筑豊のうまかもん」。物産展や、ジャージー牛乳でバターをつくる体験教室、古野農園でお米と一緒に育った合鴨によるレースなどのイベントが盛り沢山! 屋上に集まれ!

※詳細はHPをご覧ください。 ※イベントは予告なく変更、中止する場合がございます。

5 クリスマスチキン受付中!

お家クリスマスも美味しく! 詳細は店舗にお問い合わせください。

● うまや ☎092-415-1150 Map P23-2 (10F)

● カンティーナ エルボラーチョ

☎092-409-6263 Map P23-21 (10F)

● 沖縄リパブリック 談四朗キッチン

☎092-413-5080 Map P23-6 (10F)

2 AMU de ボジョレー!



日本一早く、くうてんで乾杯!

11/16(水) 24:00、ついにボジョレー・ヌーヴォー解禁。毎年この日を持っているワイン好きみなさんのために、「くうてん」10Fの5店舗が26:00まで営業します! みんなでボジョレーで乾杯しよう。

● ワインスタイル ぶどうの樹

【グリル料理】 ☎092-409-6900
Map P23-15 (10F)

● カンティーナ エルボラーチョ

【メキシコ料理】 ☎092-409-6263
Map P23-21 (10F)

● ザック アルボルト

【海鮮イタリア料理】 ☎092-413-5065
Map P23-14 (10F)

● 沖縄リパブリック 談四朗キッチン

【沖縄料理】 ☎092-413-5080 Map P23-6 (10F)

● 元祖 博多 豚兵衛

【博多お焼き・トンベイ焼き】 ☎092-409-6831
Map P23-22 (10F)

屋上でボジョレーを飲み歩き

日時: 11/17(木) 12:00～23:00
場所: つばめの杜ひろば
(アミュプラザ屋上)

11/17に解禁となるボジョレー・ヌーヴォーを、早速楽しめるイベントをJR博多シティ屋上で開催。屋上つばめの杜ひろばにて「ハカスターション オイスターバー」からは、ボジョレー・ヌーヴォー(1杯500円)とお酒に合うおつまみをご提供します。

ボジョレーが飲める店・ お持ち帰りができる店

くうてんの約20店舗でボジョレーを楽しめます。

お持ち帰りなら...

- エノテカ アミュプラザ博多1F
- ジュビター アミュプラザ博多B1F

6 そろそろ年始の準備も。おせち受付中!

「くうてん」の各店舗の自慢の味が詰まったおせち料理。ご予約を受付中! 詳細は店舗にお問い合わせください。

● 加賀屋 ☎092-413-5500 Map P23-9 (9F)

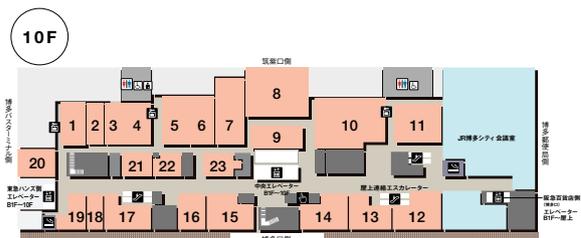
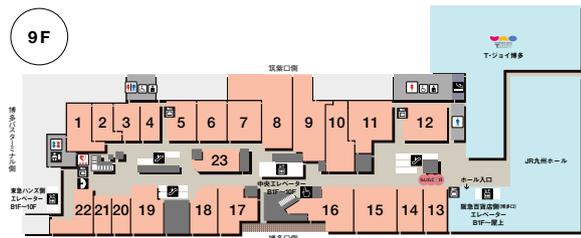
● 鮨割烹やま中 ☎092-409-6688 Map P23-13 (9F)

● 海鮮丼・茶漬 磯らぎ ☎092-409-6637 Map P23-21 (9F)

● 博多ビストロ タケノヤ ☎092-413-5278 Map P23-23 (10F)

● ワインスタイル ぶどうの樹 ☎092-409-6900 Map P23-15 (10F)

くうてん フloor Map



- 1 妻家房 [韓国旬彩料理] P07
- 2 ピッツェリア エッセドゥエイル ビナーリオ [ピッツェリア] P03
- 3 牛たん炭焼 利久 [牛たん] P05
- 4 スラージ [インド料理] P02
- 5 広東炒麵南国酒家 [あんかけやきそば] P14
- 6 うなぎ 徳 [うなぎ] P15, P21
- 7 京はやしや [甘味処] P02
- 8 プラッスリー ボール・ボキューズ 博多 [フランス料理] P02
- 9 加賀屋 [日本料理] P13, P23
- 10 華都飯店 [北京・四川料理] P03
- 11 ごはん家 椒房庵 [ごはん・汁] P15, P16
- 12 洋食 麻布満天星 [洋食レストラン] P23
- 13 鮨割烹やま中 [寿司] P23
- 14 銀座 天一 [天ぷら]
- 15 人形町今半 [すき焼・しゃぶしゃぶ] P05
- 16 アロマフレスカ [イタリア料理] P15
- 17 キャンベル・アーリー [フルーツ&パンケーキ・カフェ] P07

- 18 37 PASTA [パスタ] P07, P15
- 19 永坂更科 布屋太兵衛 [蕎麦]
- 20 かしわ屋源次郎 [鶏料理] P06, P14
- 21 海鮮丼・茶漬 磯らぎ [海鮮丼・お茶漬] P15, P20, P23
- 22 みそかつ 矢場とん [とんかつ] P06
- 23 オーグドゥジュール メルヴェイユ 博多 [フランス料理]

- 1 博多名物 もつ鍋美楽 [もつ鍋] P06
- 2 うまや [焼鳥] P06, P23
- 3 天串 魚串 ひさご [天串・魚串] P02
- 4 トクトク [海鮮定食・居酒屋] P08, P14, P23
- 5 博多 一風堂 [ラーメン] P07, P08
- 6 沖縄リパブリック 談四朗キッチン [沖縄料理] P03, P15, P23
- 7 A&K ビア&フード ステーション [ビアーズレストラン] P08
- 8 四川飯店 [中国四川料理] P13
- 9 神戸カフェ [カフェ&バー] P14
- 10 遊食豚彩 いちにいさん [黒豚料理] P06
- 11 焼肉 チャンピオン [炭火焼肉] P05
- 12 菅乃屋 [馬肉料理] P06
- 13 京都ぎをん 八咫 [京料理] P01
- 14 ザック アルボルト [海鮮イタリア料理] P13, P15, P23
- 15 ワインスタイル ぶどうの樹 [グリル料理] P15, P23

- 16 コカレストラ [タイ料理] P19
 - 17 ハカスターション オイスターバー [オイスターバー] P08, P16
 - 18 もつ料理 万作 [もつ料理] P05, P15
 - 19 おでん・郷土料理 すぎのこ [おでん・郷土料理] P03
 - 20 テムジン [博多一口餃子] P23
 - 21 カンティーナ エルボラーチョ [メキシコ料理] P14, P23
 - 22 元祖 博多 豚兵衛 [博多お焼き・トンベイ焼] P16, P21, P23
 - 23 博多ビストロ タケノヤ [ビストロ] P14, P23
- 営業時間11:00～23:00
 ☎ 24:00まで営業
 ☎ 25:00まで営業