

Food travel magazine

JR HAKATA CITY
おいしい九州を、探しに行こう

くうてん

2015 Autumn

vol. 06

TAKE FREE



唐津
山海の玉手箱

唐津、

山海の玉手箱

城

下町、唐津。唐津くんちや呼子の朝市、虹の松原といった多くの観光要素を持つ、九州屈指の人気旅行地だ。しかしこのエリアがもつポテンシャルの高さは、その限りではない。実は良質な漁場と、個性ある土を有しており、食材の生産地としても唯一無二の土地なのだ。いまや全国区の知名度を誇る呼子のイカをはじめ、400年前からこの地の特産品と言われてきた自然薯や、廃線となった線路上のトンネルを利用して作られたハムなど、唐津が育んできた「食の物語」を紐解いてみよう。

(文・上田瑞穂 写真・三宮正勝)

唐津市





ツヤツヤ、コリコリのイカは、
ピカピカ、キラキラの海に集まる

深

夜1時、呼子の沖合約10キロの洋上は、まるで昼間のような明るさだ。各漁船から放たれる漁火は、水深40〜50メートル付近にいるイカたちまで届く。毎夜、煌々と光る灯りに吸い寄せられて、大量のイカが釣り上げられている。

「父と二人で漁に出ていますが多いい日には一晩で千何百杯、100〜200キロ揚がることもあります。一本ずつ手釣りですが、夏の最盛期には昼の1時から翌朝4時くらいまで、ぶっ通しで海に出ているんですよ。陸より海にいる時間のほうが長いですね」そう



話してくれたのは、イカ釣り漁師の福浦健二さん。父である吉視さんと二人で漁に出、獲ってきたイカの一部は母の勇子さんが干し物に加工する。この町ではよくみる、家族総出のイカ漁スタイルだ。

「父は十数年間船酔いに苦しんだのですが、私は1年くらいで慣れることができましたね」と健二さんが話す横で、勇子さんが「長男は小さい頃からちよつと船に乗ったらずぐ酔うたですよ。だから市役所に入った。次男の子は海に強かったけんが、漁師向きよ」と朗らかに笑った。勇子さんのそばには、3人のお孫さんたちが寄り添っている。町の特産物



満月の日は明るすぎて漁にならないのだから。最も適しているのは小潮の間夜だという

であるイカを守り、受け継いでいるのは紛れもなくこの町に暮らす人々。そのタスキは次世代にきちんと渡されていくようだ。

「有難いことに、イカといえれば呼子というイメージが全国にもしっかり伝わっている。これほど多くの観光客の方が来てくださっているこの状況を当たり前と思わずに、皆さんに満足してもらえる品質の

イカを提供し続けること。漁師も加工業者も料飲店も、全ての地元人間がこの一点を肝に銘じて、次世代につながる『イカの町』を守っていかなくてはいけないんですよ」

きっとこの町で育ったこの3人が大人になる頃にも、この沖合の洋上にはたくさん漁火が点されているに違いない。



「イカ活き造り発祥の町」として一躍有名になった呼子町。海岸名物の朝市はなんと元日を除く毎日開催、年中無休だ



水揚げから捌くときまで、一貫して真水は用いず海水を使うのが呼子スタイル。身が白く、固くなるのを防ぐためだ



トンネルの中には、まさかの…



■唐津くん煙工房 唐津市船宮町2303-1 0955-74-4015

トンネル熟成に加えて、塩や香辛料なども独自の研究を重ね、化学合成の発色剤や結着剤を使わずに食感よく仕上げることに成功



「地上で温度15℃、湿度77%をキープしようと思ったら、莫大なコストがかかる。トンネルを使うことで、そのコストを1/6くらいに抑えられるため、省エネ&エコでもあるんですよ」と雪竹社長

世界中類を見ない「トンネル熟成」は、本場ドイツからも視察が訪れるほど注目を集めている。なぜなら、そのトンネル熟成で作ったハムやベーコンが、世界最高峰の競技会DLGコンテストで、最高賞である金賞を獲得したからだ。「酒蔵や醤油蔵でよく、蔵付酵母」と言われる菌があるからこそ、その蔵の味がでると言われますよね。それと同じ、「トンネル付菌」が既にこの熟成庫の中に育っています。ここでしか作れない味や風味があるんですよ」

果的には4つの間仕切りを設けて、トンネル内に3部屋を作り、それぞれ温度の違う部屋にしました。エアコンを暖房運転することにより仕切られた壁の温度は20℃、そのエアコンの室外機から冷気が出る部屋は5℃、そしてトンネルそのものの状態を活かした部屋は15〜17℃。サラミ、ベーコン、生ハム…とそれぞれの温湿度に適した商品の中で熟成させていきます。隣接する空間の温度が異なるので、空気の流れが生まれ、それでいてどの季節にも温度と湿度が一定している。安定した温湿度が、まろやかな商品を作り上げるのです」

世界初!

風味豊かな本格サラミたちが、熟成中です

旧 国鉄時代に建設が中止された呼子線。工事半ばで廃止となったこの旧呼子線の鳩川トンネルを有効活用しようと、唐津市と九州大学が共同でプロジェクトを立ち上げた。家庭用エアコンのわずかな空調でトンネルの中は常時、温度15〜17℃、湿度77%。この環境を最大限生かすには何がいいのか…それを模索していた時、手を挙げたのが唐津くん煙工房の雪竹俊範社長だった。「他業者のほとんどが利用したいと考えていたのは、冷蔵庫としてのトンネルの活用でした。家庭用エアコンの室外機から出る冷気で5℃以下をキープしようと言う算段でしたが、私はこのままの温度で空調さえ整備できるなら、熟成室を作りたいと考えたんです。結



「400年前からの唐津の特産品を復活せよ」



4

400年前の唐津くんちに
関する記述の中で、お殿
様へ自然薯を献上していたとい
う記録が残っているんですよ」

真っ白な美しい自然薯を手に、
そう語るのは佐々木勲さん。彼の
後ろには、真っ赤に燃えた土の断
面が聳えている。

「江戸時代には藩主への献上品
だったことが、そして明治時代
は漱石の著作『吾輩は猫である』
の中に、唐津の友人からもらっ
た貴重な自然薯が盗まれる」と
いう記述が残されています。鏡山
一帯のこのエリアは、ところどこ
ろ赤土の山で、白くて粘りの強い
最高級の自然薯が採れる環境に昔
から恵まれていたのですが、年々
農家が減少し、
すっかり唐津の
特産品としては
忘れられた存在



になってしまっていました。それ
を復活させたいと、13年前に脱
サラして福岡から郷里へ帰ってき
たんです。そして復活させるから
には、誰も成功していない無農薬
栽培で育てたいと」

長い期間土の中で生育する自然
薯は、農薬なしでは栽培が難しい
と言われていた。しかし佐々木さ
んの想いはシンプルだった。

「人間も、サプリや薬に頼った身
体より、自然の野菜などをしっか
り食べて育った身体のほうが丈夫
で健康でしょう？作物も一緒。化
学肥料で育ったものは細胞一つひ
とつが弱いんです。自然の薯
と書いて自然薯ですから、お殿様
や漱石も食べたであろう自然の自
然薯を育てたいと思ったんです」
その道のりは決して平坦なもの
ではなかった。農業は限りある時
間との闘いでもある。1年に収穫

できるのは一回。何度も失敗して
種イモが病気にかかり、諦めよう
としたこともあったという。いよ
いよ今年ダメだったら辞めよう、
そう思ったときにたまたま畑の近
くの山が、豪雨の影響で崩れた。
その崩れた断面に、自生していた
自然薯を見つけたのだ。肥料がな
くても育つことを目の当たりにし、
希望を確信に変えて取組み、2年
前に初めて生育に成功したとい
う。やはり無農薬の自然薯は強さが
違いました。擦ったときにアクが
出ず、白いままなのが特徴。そし
て粘り気が強く、生命力を感じる
食感です」

愛おしそうに、真っ白な自然薯
を抱く佐々木さん。11年をかけ
て栽培に成功した無農薬自然薯は、
現在全国から注文が殺到し、早く
も唐津の名産品として注目を集め
ている。

11年の紆余曲折の末、 全国でただ一人、

オーガニック 自然薯の 栽培に成功

「身土不二」を信条としているため、堆肥に至るまで
自分で作り、唐津の中で循環する農業を目指してい
るという佐々木勲さん。その姿勢が認められ、2015
年の九州地域環境保全型農業推進コンクールにお
いて九州農政局長賞を受賞した





金桜豚の味噌バラ大串
 ●希少な金桜豚を特製の味噌に漬けこみ、芳ばしく焼き上げました。凝縮された旨みをご堪能ください。●680円(税込)●提供時間/11:00~24:00(L.O.23:00)

10円 [もつ料理] もつ料理 万作



あわび土瓶蒸
 ●唐津産あわびを丸ごと使った土瓶蒸し。大ぶりの天然しめじと海老、銀杏、水菜、三ツ葉、生鮎と具だくさん。●1,980円(税込)●提供時間/11:00~15:00(L.O.15:00)、16:30~23:00(L.O.22:15)

10円 [天串・魚串] 天串 魚串 ひさご



10円 [京料理] サザエのつぼ焼き

●唐津の美味しいサザエを肴に秋の夜長を感じて下さい。●サザエのつぼ焼き1,030円(税込)●提供時間/17:00~23:00(L.O.22:00)

10円 [京料理] 京都ぎをん 八咫

唐津のお酒が飲めるお店 (価格は店舗によって異なります)

小松酒造

若い蔵元杜氏が、次々と話題の酒を造り続けている人気蔵。看板銘柄である「万齢」は食事との相性の良さでも定評があります。今回は「万齢」の純米酒、特別純米酒、純米吟醸酒などを、それぞれのお店でお楽しみください。



純米酒(全量山田錦)「万齢」

9円 [ごはん・汁・地酒] ごはん家 椒房庵

特別純米 超辛口「万齢」

10円 [もつ料理] 博多名物 もつ鍋笑楽 [焼鳥] うまや

純米吟醸「万齢」

10円 [海鮮定食・居酒屋] トクトク Toc-Toc

特別純米「万齢」

10円 [京料理] 京都ぎをん 八咫

鳴滝酒造

太閤秀吉が茶を点てたという伝説が残る水で今も酒造りを行う鳴滝酒造。透明感のある飲み口が人気の純米吟醸酒「聚楽太閤」と、コクのある甘みが特徴の本格米焼酎「大唐津」が登場です。



本格米焼酎「大唐津」

9円 [日本料理] 加賀屋

純米吟醸酒「聚楽太閤」

10円 [黒豚料理] 遊食豚彩 いちにいさん



田植えに挑戦!

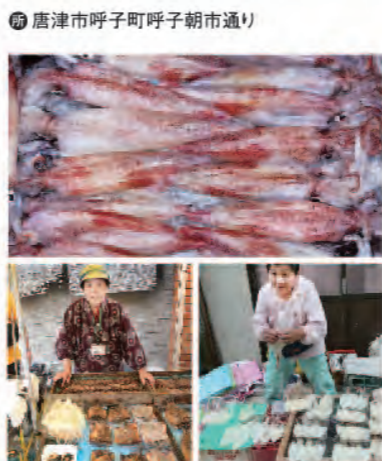
国内で最古の水耕稲作地といわれている菜畑遺跡があるのも唐津市。2000年以上も前から稲作をしていたというこの地は、今なお有数の穀倉地帯だ。佐賀県が誇るブランド米「さがびより」の田植えに参加したのは、くうてん9階で美味しいお米が話題の「ごほん家 椒房庵」のスタッフ。梅雨の晴れ間となったとある一日、みんなで力を合わせて田植えに挑戦しました!



「和食の原点は、やはり米の美味しさ。まずはお客様に本当に美味しいお米を味わっていただきたいという想いから、店では羽釜や土鍋で炊いたご飯をご提供しています。今日はせっかくの機会なので、美味しいお米が作られている現場を学んでおこうと、スタッフと参加しました」
 ごほん家椒房庵 料理長 後藤秀利さん

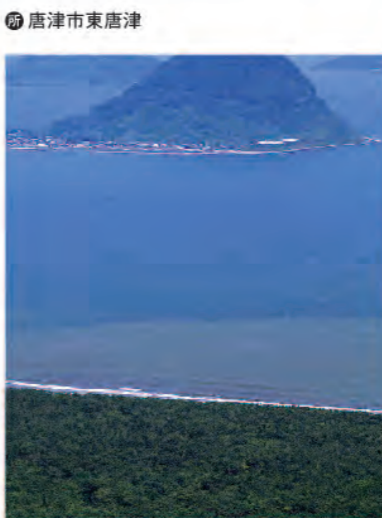
九州屈指の人気旅行地「唐津」

呼子の朝市



元日を除いた毎日、年中無休で朝7時半から12時まで市が立つ。石川県の輪島、岐阜県の高山と並び日本三大朝市と呼ばれる規模で、週末ともなると県外ナンバーの車が朝早くからずらり。名物のイカの一夜干しやウニ、サザエなどと並び、果物や加工食品などの店も出る。最近では買ったばかりの食材をその場でBBQできるエリアも人気だ。

虹の松原



唐津藩初代藩主・寺沢広高が防風・防潮林として植林したのが始まり。全長4.5キロ、幅0.5キロにわたって、唐津湾沿岸に約100万本のクロマツが広がっている。鏡山展望台から眺めるその姿は、まさに虹の弧を描くように美しく、唐津の象徴的な景観の一つである。

唐津くんち



11月2~4日に行われる唐津神社の秋季例大祭。獅子や鯛、飛龍などさまざまな形を模した14体の曳山が、「エンヤエンヤ」「ヨイヤソイヤソ」の掛け声とともに市内を練り歩く。勇壮で迫力あるその姿を一目見ようと、期間中は50万人もの人で賑わう。

唐津まるごとマーケットin博多駅 at JR博多駅前広場



10月22日(木)~25日(日)

[日時] 22日(木) / 16:00~19:00
 23日(金) 24日(土) 25日(日) / 11:00~19:00

唐津市の食材を使用した「美と癒しの食」をテーマにした会場限定メニューや、唐津市七山産の「七山七福しょうが」を使用したジンジャービール、ジンジャーワインなどがお楽しみ頂けます!

同日で開催!
 時間 11:30~19:00
 九州の生産者による「新鮮で」「おいしい」「笑顔」のマーケット

唐津フェア



10+ 呼びイカのイカスミトマト

●呼びの活イカと野菜をイカ墨のコクを加えたトマトとさっとあわせました。
●1,200円(税込) ●提供時間/17:00~24:00(L.O.23:00)

10+ [沖縄料理] 沖縄リパブリック 談四郎キッチン
Okinawa Republic



10+ 金桜豚のステーキ マスタードソース

●肉の旨みが多く、あっさり食べられる金桜豚のロース肉をステーキにしました。ハチミツとマスタードの甘めソースでどうぞ。●1,000円(税込) ●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:00)

10+ [ビーズレストラン] A&K ビア&フードステーション



10+ 呼びいかのスパイシーガーリックソテー

●揚げた呼びのイカをガーリックソテーに。タイの唐辛子でピリッとスパイシーに仕上げました。●1,280円(税込) ●提供時間/15:00~24:00(L.O.23:00)

10+ [タイ料理] コカレストラン

COCA RESTAURANT



10+ 燻製3種盛り

●バストラミ、ベーコン、サラミの3種に相性の良いグリエールチーズとたまねぎの盛り合わせを添えました。●1,500円(税込) ●提供時間/17:00~23:00(L.O.23:00)

10+ [スペイン料理&ワイン] カヴァル
CAVAL



10+ 釜揚げシラスのかき揚げ、ちりめんと青菜炒め

●釜揚げシラスをサクサクのかき揚げに。優しい味わいのおでん出汁でどうぞ。ガーリックオイルで炒めたちりめんと青菜はシャキシャキの歯ごたえです。●各780円(税込) ●提供時間/17:00~24:00(L.O.23:00)

10+ [おでん・郷土料理] おでん・郷土料理すずのこ

すずのこ

10+ 牡蠣と唐津産鯛とサザエの炊き込みご飯

●オイスターバーならではの牡蠣と海鮮の贅沢な炊き込みご飯。お好みで有馬山椒とワサビを。●2,280円(税込) ●提供時間/11:00~24:00(L.O.22:30)

10+ [オイスターバー] ハカスターーション オイスターバー

HAKA STAR OYSTER BAR



10+ 食べ比べ生ハム、サラミ盛り合せ

●唐津産の生ハムとバルマ産の生ハムの食べ比べはいかが?美味しいワインと一緒にどうぞ。●1,382円(税込) ●提供時間/17:00~24:00(L.O.23:00)

10+ [ピストロ] 博多ピストロ タケノヤ
PISTO TAKEKUYA



10+ 釜揚げシラスと万願寺唐辛子のパスタ

●旨みたっぷりのこだわりのシラスと万願寺唐辛子の甘みがベストマッチ!オイルベースのパスタです。●1,480円(税込) ●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:00)

10+ [海鮮イタリア料理] ザッコ アルポルト
Zacco Al Porto



10+ 金桜豚のロースト 季節の野菜のグリル添え

●低温でじっくりとローストしてやわらかく仕上げました。季節の野菜とともに楽しみ下さい。●1,620円(税込) ●提供時間/平日17:30~24:00(L.O.23:00)

10+ [ステーキ・グリル料理] スターキ&ワインスタイル ぶどうの樹
Steak & Wine Style

ぶどうの樹



10+ フィレテ・レポサド

●今が旬の大ぶりのタチウオをフリットし、ピリ辛サルサを添えたタコスです。お好みでライムをしぼって召し上がりください! ●734円(税込) ●提供時間/15:00~25:00(L.O.24:30)

10+ [メキシコ料理] カンティーナ エルポラチョ
Cantina El Polacho

エルポラチョ



10+ 牛スネ入り デトックス火鍋

●唐津産ごぼうの旨みと豆板醤や豆鼓が効いた、辛めのデトックス火鍋。●2,700円(税込) ●提供時間/17:00~23:00(L.O.22:00)

10+ [中国四川料理] 四川飯店
Sichuan Restaurant



10+ 自然薯を使った鉄板料理

●唐津産、ホクホクの自然薯と北海道のグラタン。●780円(税込) ●提供時間/17:00~25:00(L.O.24:00)

10+ [博多お焼き・トンベイ焼] 元祖 博多 豚兵衛
Tsunbeyi

豚兵衛



9f **チャブチェ**
 ●さつまいもで作った韓国春雨の炒め物は、韓国のお祝い時には必ず食べる伝統料理。期間中だけの相知原木しいたけは、身が大きく香りや食感も楽しめます。●1,080円(税込)●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:30)
 [韓国旬彩料理] **妻家房**



9f **ローズマリー香るイノシシ肉の煮込みソースマファルディーネ**
 ●オイルベースのフィレンツェ風ソースに、唐津産の猪肉を香り高いハーブと一緒にじっくり煮込みました。ワインやトマトは使用していないので、素材本来の味が楽しめるソースに、パスタはソースに絡む波打ち麺「マファルディーネ」がベストマッチ。●1,814円(税込)●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:00)
 [ピッツェリア] **ピッツェリア エッセドゥエ**



9f **ぼたん鍋(猪鍋)※1人前小鍋 かます柚庵一夜干し**
 ●生姜と山椒のきいた特製味噌が美味しい小鍋と、柚子入り調味液に漬けこんだかますの一夜干しをどうぞ。●ぼたん鍋(小鍋)2,000円(税込)、かます柚庵一夜干し1,200円(税込)●提供時間/17:00~23:00(L.O.22:00)
 [日本料理] **加賀屋**



9f **ローストビーフ自然薯山かけ**
 ●今半黒毛和牛のローストビーフに、粘りが強く旨みのある自然薯を山かけにしました。●1,836円(税込)●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:00)
 [すき焼・しゃぶしゃぶ] **人形町今半**



9f **釜揚げシラスの炊き込み土鍋ご飯 ~有機とろろ添え~**
 ●一杯目は釜揚げシラスごはん。二杯目は無農薬栽培のとろろをかけて、シラス山かけごはんでご賞味ください。●小釜1,600円(税込)、中釜2,400円(税込)●提供時間/17:00~23:00(L.O.22:00)
 [ごはん・汁・地酒] **こはん家 椒房庵**



9f **自然薯のサクサク揚げ 蟹肉入りあんかけソース**
 ●自然薯のとろみと粘り、旨味をとしこめサクサクに揚げました。蟹肉入りのあんかけソースであっさりとお召し上がり下さい。●1,500円(税込)●提供時間/11:00~16:00(L.O.15:30)、17:00~23:00(L.O.22:00)
 [北京・四川料理] **華都飯店**



9f **金桜豚のカツレツ**
 ●ジューシーな金桜豚のカツを特製のデミグラスソースまたは和風ソースでどうぞ。スープ・サラダ・ライスorパン付。●1,730円(税込)●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:00)
 [洋食レストラン] **洋食 麻布満天星**



9f **手打ち生パスタピーチ 唐津産 猪のラグーソース**
 ●新鮮な猪肉を赤ワインベースのソースで長時間煮込み、旨みを凝縮したソースに自家製手打ちパスタのピーチを合わせました。●1,836円(税込)●提供時間/17:00~23:00(L.O.22:00)
 [イタリア料理] **Cantina シチリアーナ**



9f **明太イカ焼売と牛たん焼売盛り**
 ●唐津産のイカ&博多辛子明太子のシュウマイと、当店オリジナルの牛たんシュウマイを食べ比べできます。●648円(税込)●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:30)
 [牛たん] **牛たん炭焼 利久**



9f **猪肉のスパイシー炒め**
 ●猪肉と野菜をスパイスであっさり炒めた一品。ピリッとした辛さがおつまみにぴったりです。●980円(税込)●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:30)
 [インド料理] **スラージ**



9f **スパイスをきかせた佐賀牛のカクテル仕立て納所ごぼうとフロマージュブランのクリーム添え**
 ●佐賀牛の風味を生かし、軽いムース仕立てにしました。赤土で育った力強い納所ごぼうと一緒に召し上がりください。●1,620円(税込)●提供期間/11月1日~11月15日●提供時間/平日11:00~15:00(L.O.14:00)、17:00~23:00(L.O.21:30)、土日祝11:00~23:00(L.O.21:30)
 [フランス料理] **ブラスリー ポール・ボキユーズ 博多**



9f **梨とオイルサーディンのパンケーキ**
 ●旬を迎える梨とオイルサーディンをパンケーキにのせました。みずみずしい梨に塩味とオリーブオイルがよく合うお食事系パンケーキです。●972円(税込)●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:00)
 [フルーツ&パンケーキ・カフェ] **キャンベル・アーリー**



9f **唐津産シラス入りフカヒレあんかけ炒飯**
 ●シラス入りの炒飯にコラーゲンたっぷりのフカヒレを組み合わせた贅沢メニュー。●1,450円(税込)●提供時間/17:00~23:00(L.O.22:30)
 [あんかけやきそば] **広東炒麵南国酒家**



9f **かます棒寿司御膳**
 ●磯らぎ海鮮丼のハーフサイズと、かます棒寿司のセット。無添加のカリカリ梅をのせて、かますのお茶漬もお楽しみいただけます。●2,000円(税込)●提供時間/平日11:00~23:00(L.O.22:00)
 [海鮮丼・お茶漬] **海鮮丼・茶漬 磯らぎ**



9f **金桜豚セイロ**
 ●ジューシーな豚バラの甘みが引き立つ出汁でいただく「金桜豚せいろ」。白ネギの食感もお楽しみください。●1,800円(税込)●提供時間/11:00~23:00(L.O.22:00)
 [蕎麦] **永坂更科 布屋太兵衛**

唐津フェア

10/16(金)～11/15(日)

海の幸、山の幸に恵まれた食材豊かな唐津の秋を、くうてんで存分に味わってください。



かます 柚庵一夜干し

⑤カワ屋 9F

イカを含む鮮魚

暖流と寒流がぶつかりあう玄界灘にはプランクトンが多く、鮮魚の品質がいいのはご存じのとおり。今回はイカはもちろん、カマスやタイ、タチウオにシラス、サザエと唐津のうまい魚介が一堂に集まりました!

自然薯

現在国内で唯一の無農薬自然薯がくうてんに初登場!唐津の名水と豊かな赤土で育った自然薯は、美しい白さと粘りの強さが特徴です。時間が経ってもアクが出ず、真っ白なままの極上無農薬自然薯を、ぜひ。

唐津くん煙工房のハム

世界初のトンネルの中で造られたという物語もさることながら、とにかく一口食べるとその旨さに脱帽。本場欧州からも注目を集める極上のハムたちを、味わってお召し上がりください!

お酒 (小松酒造・鳴滝酒造)

名水に恵まれた唐津は、酒どころでもあります。太陽秀吉が茶を点てたという伝説が残る水で今も酒造りを行う鳴滝酒造の「聚楽太陽」と「大唐津」、若い戴元杜氏が次々と話題の酒を造り続けている小松酒造の「万輪」の3銘柄がフェアに登場です。

唐津の
おいしい
主役たち

納所ごぼう

肥沃な赤土で育ったこのごぼうは、驚くほど柔らかく香りが豊か。なんと生でも食べられるほどアクがなく、食感が良いのだとか。旨みと香りをたっぷり携えた力強いごぼうは、唐津産ならではの味わいです。

金桜豚

佐賀県ブランド豚「肥前さくらポーク」の中から、さらに厳選されたブランド豚。エサに乳酸菌を加えるなどの工夫を重ねた結果、旨みが凝縮され、熱を加えても舌触りの良い最高の豚肉が実現しました。

原木しいたけ

唐津市相知町は、実は質の高い原木しいたけで知る人ぞ知る町。温湿度を調整して丁寧に作られた原木しいたけは肉厚で香りが高い、一級品です。

猪肉

秋はジビエの季節。唐津の猪肉も旬の季節を迎えます。冬に備えてしっかりと蓄えられた野生の猪の脂身は、最高の甘さ。この時期しか味わえない肉の旨みを堪能しましょう。

梨

温暖な気候と豊富な日照時間に恵まれた唐津は、実はフルーツ天国。糖度が高く、瑞々しい梨の産地でもあります。甘さだけではなく適度な酸味も備えた、バランスの良い味わいをお楽しみあれ。

仕入れ、天候などの状況により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

シティダイニング

くうてん

11:00～最大25:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問合せ

JR博多シティ アミュプラザ博多 3Fインフォメーション

092-431-8484 (10:00～21:00)

※お電話番号はお掛け間違えのないようご注意ください。

JR博多シティ

検索

Facebook はじめました!

シティダイニングくうてんでシェアしてね!