

13 고쿠라 게이주엔

깊은 맛의 양념 X 두툽한 고기!!

예로부터 사랑받아 온 노포 중 하나로 육질이 부드럽고 맛이 좋은 갈비를 즐길 수 있습니다. 두툽한 고기를 좋아하는 분께 특히 추천합니다!

휴 목요일 ☎ 093-511-6070

영 17:00~22:00 [L.O.] 21:30

📍 고쿠라키타구 나카쓰구치 1-10-41



14 야키니쿠 주방 레이오

다양한 호르몬 종류, 양을 폭히 추천!

자신 있게 권하는 양(소의 위)은 방문한 손님에게 꼭 대접하고 싶은 명품 메뉴입니다. 총 13개 종류의 내장구이 메뉴가 준비되어 있습니다! 수량이 한정된 두툽육 시리즈도 놓칠 수 없습니다!

휴 둘째 주, 넷째 주 수요일 ☎ 093-531-0176

영 17:00~23:00 [소진 시 종료]

📍 고쿠라키타구 나카쓰구치 1-10-38 건화 빌딩 1F



15 미치리

이곳에서만 맛볼 수 있는 내장전골

‘미치리나베’는 신선한 내장, 일본 흑우의 갈비와 등심을 엄선한 채소와 함께 끓인 현지 노포의 맛입니다.

휴 수요일, 목요일 ☎ 093-541-1691

영 16:30~21:30 [L.O.] 21:00

📍 고쿠라키타구 나카쓰구치 2-2-9



16 한국 식당 엄마마음

엄선한 재료로 만드는 한국 가정의 맛

한국인 부부가 ‘가족에게 먹고 싶은 마음’으로 정성껏 만들어 주는 요리를 즐길 수 있습니다. 본고장의 삼겹살이 맛있습니다!! 야키니쿠 이외의 요리도 만끽할 수 있습니다.

휴 부정이 휴일 ☎ 080-7492-9864

영 18:00~23:00 [L.O.] 22:00 (런치는 예약 필수)

📍 고쿠라키타구 나카쓰구치 1-10-32 오즈마 빌딩 102



17 화로구이 야키니쿠 와라이바 화로구이 야키니쿠로 고기의 맛을 극대화!

야키니쿠 업계에서 오랜 세월 수행한 셰프가 만반의 준비 끝에 2022년에 오픈했습니다. 숯 향이 잘 배는 고기를 만끽할 수 있습니다.

휴 월요일이 공휴일인 경우 화요일 ☎ 093-232-2570

영 [화, 수, 목, 공휴일] 18:00~23:00

[금, 토, 공휴일] 18:00~24:00 (다들날 3:00)

[일] 18:00~24:00 두툽

고객이 만족할 때까지 그날의 영업을 종료하지 않습니다.

📍 고쿠라키타구 메이와다이 1-14



KOKURA YAKINIKU STREET

고쿠라 야키니쿠 거리 매력발신위원회

고쿠라 야키니쿠 거리의 역사

고쿠라 야키니쿠 거리란?

고쿠라키타구는 인구 대비 야키니쿠 가게 수가 현재 No.1*인 야키니쿠 격전지입니다. 특히 아사카도리 약 1km 반경에 야키니쿠 가게가 밀집해 있어 ‘고쿠라 야키니쿠 거리’로 불립니다.

*출처: 점포 수 - 2021년 경제 센서스, 인구 - 2020년 국세 조사

고쿠라에 야키니쿠 가게가 많은 이유

예전에는 시내에 탄광이 있었습니다. 탄광 노동자들은 하루하루 힘든 노동 끝에 야키니쿠를 먹으며 기운을 차리고 술잔을 나누며 함께 일하는 동료와 친분을 쌓았습니다. 야키니쿠 가게는 점점 늘어났습니다. 그러나 고쿠라 중심부에 위치한 우오마치는 패션을 중심으로 한 가게가 많았고 임대료도 비쌌기 때문에 우오마치를 둘러싸듯이 현재의 아사카도리, 교마치 부근에 야키니쿠 가게가 계속해서 새로 생겼습니다.

호르몬(내장)이 맛있는 이유

고쿠라의 야키니쿠 가게 중에는 호르몬(내장)이 추천 메뉴인 곳이 많습니다. 야키니쿠 거리와 가까운 장소에 식육점이 있는데, 이전에는 가공된 호르몬이 당일 중에 납품되었습니다. 전문가는 ‘호르몬은 신선도가 생명’이라고 말합니다. 법률 개정으로 당일 제공이 어려워진 지금도 전문업체는 ‘다음 날까지 호르몬을 납품하지 못하면 폐업!’을 선언할 만큼 신선도를 고집하고 있습니다.

‘마루초’는 기타큐슈 발상!?

마루초(소의 소장을 뒤집은 내장의 일종)는 예전에 교마치에 있던 가게의 직원용 식사로 나오던 메뉴입니다. 그 가게의 종업원이 독립해서 하카타에 가게를 열었는데, 그때 제공한 것이 현재 하카타 모쓰나베의 기원이라는 설이 있습니다.

시내 근처에 식육점이 있어서 신선한 내장을 저렴하고 맛있게 먹을 수 있는 환경을 갖춘 기타큐슈 고쿠라. 탄광 노동자들이 즐겨 먹던 야키니쿠, 내장 전골은 지금도 사랑받고 있습니다.



전혀하는 기타큐슈의 맛있는 역사

고쿠라
야키니쿠
KOKURA YAKINIKU STREET
거리

야키니쿠는
고쿠라!

고쿠라 야키니쿠 거리 MAP

KOKURA YAKINIKU STREET



1 야키니쿠 마루토쿠 호르몬 가와라구치점 합리적인 가격의 와규!

엄선된 규산산 일본 흑우×비법 양념이 명품! 15명 수용 가능한 넓직한 개인실, 다다미실이 완비되어 가족 단위로도 안심하고 느긋하게 맛볼 수 있습니다.

휴 부정기 휴일 ☎ 093-967-3462
영 17:00~24:00 [L.O.] 23:30
☞ 고쿠라키타구 가와라구치 1-6-12

2 야키니쿠 닛카쓰 쇼와의 분위기가 물씬 나는 정겨운 야키니쿠 가게!

1955년 무렵부터 영업해 온 야키니쿠 노포입니다. 명물 호르몬 전골은 채소의 풍미와 매콤달콤한 양념이 잘 어우러진 맛으로, 고쿠라 현지인에게 사랑받는 음식입니다.

휴 부정기 휴일 ☎ 093-931-1467
영 17:00~21:00
☞ 고쿠라키타구 가와라구치 1-6-24

3 도리큐 네인기! 토종닭 화토구이

전직 프로 야구선수가 운영하고 있습니다. 본연의 맛을 살린 토종닭 화토구이가 맛있습니다. 카운터 너머로 야구 이야기를 나누며 다양한 메뉴를 즐길 수 있습니다! 연장전 결정입니다!

휴 부정기 휴일 ☎ 093-923-0099
영 17:30~22:30
☞ 고쿠라키타구 가와라구치 1-6-10

4 대구식당 (가와라구치점) 본고장의 맛을 즐길 수 있는 한국요리점

추천 메뉴는 인기 No.1 메뉴이자 취향에 따라 주문할 수 있는 '원조 호르몬 전골'과 여성에게 특히 인기인 삼겹살입니다. 두 요리가 모두 포함된 코스도 있습니다.

휴 화요일 ☎ 093-951-5166
영 17:30~22:30
【요리 L.O】 21:30 【음료 L.O】 22:00
☞ 고쿠라키타구 가와라구치 2-1-24

5 장금 중독자가 속출하는 부대찌개

재방문을 부르는 절묘한 간의 부드러운 찌개 국물! 한국요리의 깊이를 음미해 보세요. '새우김치'도 맛있습니다.

휴 수요일 ☎ 093-541-5657
영 현차: 11:00~14:00
야간: 17:00~21:30
☞ 고쿠라키타구 배사쿠 3-9-4

6 주엔 고급스런 분위기의 숨은 야키니쿠 맛집

2023년 가을에 오픈했습니다. 시크한 분위기의 차분한 공간에서 조용히 야키니쿠를 즐길 수 있는 세련된 가게입니다.

휴 부정기 휴일 ☎ 093-967-1909
영 17:30~
☞ 고쿠라키타구 배사쿠 3-9-8

7 야키니쿠 산초메 최고의 고기를 심플한 양념으로!

바닷바람이 부는 목초지에서 자란 희소성 높은 일본 흑우 '이키규'를 합리적인 가격으로 제공합니다! 소금, 와사비 등 심플한 맛으로 즐기는 것을 추천합니다.

휴 【휴】 월요일(월요일이 공휴일일 경우 화요일 휴무)
☎ 093-551-5295
영 17:00~22:00 [L.O.] 21:30
☞ 고쿠라키타구 배사쿠 3-9-9

8 도슈엔 최고급 비장만으로 굽는 본격 야키니쿠

1970년대 초기에 창업한 야키니쿠 노포입니다. 품질 좋은 고기를 엄선하고 숯불구이를 고집해서 더 맛있습니다.

휴 없음 ☎ 093-551-0395
영 16:00~다음 날 1:00 [L.O.] 다음 날 00:30
☞ 고쿠라키타구 후루센바치 4-17
간도 빌딩 1F

9 와규 이치몬지 임신한 A5 등급의 와규를 취급하는 식당

점주가 엄선한 A5 등급의 고급 와규를 합리적인 가격으로 즐기세요! 와규 산지가 매년 바뀌기 때문에 그날그날 다른 고급 와규를 맛보실 수 있습니다.

휴 수요일 ☎ 093-600-2263
영 현차: 11:00~14:00
야간: 17:00~24:00 [L.O.] 23:00
☞ 고쿠라키타구 후루센바치 5-21

10 야키니쿠 공방 오쿠 정육점 직영이라서 확실한 고기 품질!

명물 메뉴는 희소 부위 모듬입니다! 자신 있게 선보이는 다양한 종류의 고기는 적은 인원부터 많은 인원의 연회까지 어떠한 상황에서도 럭셔리한 시간을 연출합니다.

휴 화요일 ☎ 093-541-6550
영 【월~토】 17:00~다음 날 1:00 [L.O.] 24:00
【일·공】 17:00~24:00 [L.O.] 23:00
☞ 고쿠라키타구 후루센바치 8-13
우치마치 337빌딩 1층

11 하나타레 손님도 3대가 함께 방문하는 맛집

창업 당시부터 이어 온 비법 양념은 어머니께 물려받은 전통의 맛입니다. 하나타레의 양념에 매료된 고쿠라 현지인이 많습니다.

휴 화요일 ☎ 093-531-6633
영 17:30~22:00 [L.O.] 21:00
☞ 고쿠라키타구 후루센바치 7-8 겔볼리트 후루센바치 빌딩 1F

12 주라쿠엔 1,000엔 정식도 대인기

할머니 때부터 시작해서 3대째 이어지고 있습니다. 가정적인 분위기로 가성비도 좋습니다! 정성껏 만든 양념과 천연 회가 추천 메뉴인 숯불화로구이 야키니쿠 가게입니다.

휴 부정기 휴일 ☎ 093-521-4509
영 17:00~26:00
☞ 고쿠라키타구 곤에마치 7-17