

## 13 KOKURA 慶壽園

獨特口味的燒肉醬+厚切牛肉

首選柔嫩肉質及美味滿點的牛五花,特別推薦給喜歡厚切牛肉的饕客從以前就深受在地人愛戴的老店之一。

休 星期四 ☎ 093-511-6070

營 17:00~22:00 [L.O.] 21:30

📍 小倉北區中津口1丁目10-41



## 14 燒肉廚房 麗陽

內臟選擇豐富 牛胃更別錯過

店長最自豪的牛胃燒肉,是店裡必點的一道菜。加上其他內臟燒肉,總共有13種選擇!!數量限定的厚切系列更不能錯過!

休 第2-4週的週三 ☎ 093-531-0176

營 17:00~23:00 [L.O.] 22:30

📍 小倉北區中津口1丁目10-38勤和大樓1樓



## 15 三千里

只有這裡才吃的到的內臟鍋

菜單的“MICHIRI 鍋”是將新鮮的內臟、黑毛和牛的牛五花及肋眼,與嚴選蔬菜一起燉煮,是地才有的老字號口味。

休 星期三 ☎ 093-541-1691

營 16:30~22:00 [L.O.] 21:30

📍 小倉北區中津口2丁目2-9



## 16 韓國食堂 ONMAMAUMU

精選食材所製作的韓國家庭料理

韓國人夫妻用心製作,讓客人吃到如同家人做的美味料理!!道地的韓式烤五花肉更是美味至極!!當然燒肉以外的料理也非常推薦。

休 不定休 ☎ 080-7492-9864

營 18:00~23:00 [L.O.] 22:00 (午餐需事先預約)

📍 小倉北區中津口1丁目10-32 小住大樓102



## 17 七輪燒肉 WARAIBA

炭火燒烤,將肉的美味最大化!

經歷燒肉業界長年修行的老闆,在2022年獨立開業。講究恰到好處的炭火香加上極致品質燒肉的個人店舖。

休 星期二 ☎ 093-232-2570

營 一、三、四、假日 18:00~23:00  
五、六、星期日 18:00~隔日3:00  
日 18:00~21:30

📍 小倉北區明和町1-14



KOKURA YAKINIKU STREET

小倉燒肉一條街魅力推廣委員會



## 小倉燒肉一條街的歷史

### 小倉聚集許多燒肉店的理由

從前在北九州市礦場工作的礦工們,在每日辛勤的工作後,都會聚集在燒肉店吃燒肉補充精力,並與一起工作的夥伴們喝酒暢聊,燒肉店也因此越來越多。以商家為主的小倉市中心魚町 (UOMACHI),在此聚集了許多店家但因為租金較高,所以大部分的燒肉店是開在魚町周圍,現今的淺香街 (ASAKA) 及京町 (KYOMACHI) 附近。

### 內臟燒肉之所以美味的理由

在小倉,有很多燒肉店主打肉臟燒肉。是因為在市區附近就有肉品加工中心,以往加工後的新鮮內臟都是當天就送到燒肉店。行家常說「內臟燒肉的精髓就是新鮮」。即使現在因為法規修改,加工內臟因為檢驗不能當天販售。但是業者仍是對鮮度極致要求,甚至說出「如果不能隔天送達就停業」。

### 北九州發祥「丸腸」!?

以前有一家開在京町的燒肉店老闆,將「丸腸」(一種將牛的小腸由內往外翻的內臟燒肉)當作店裡的員工餐。而博多著名的內臟鍋原點,據說就是這間店的員工獨立以後在博多開店,並將丸腸放入鍋內煮而發揚光大。甚至以前在小倉北區,有一個叫做「丸腸新組」的民間組織就是在推廣內臟的鮮度及美味。

市中心附近就有肉品加工中心,就近處理高品質保證的日本國產牛。因為這樣的條件,來到北九州區小倉就能吃到便宜又美味的新鮮內臟及肉品。礦山勞動者所愛的燒肉及內臟鍋,至今也深受一般民眾的喜愛。而有著多家燒肉店比鄰相連的淺香街周圍,也因此被稱為「小倉燒肉一條街」。



不斷進化的  
北九州美味歷史

## 小倉燒肉 一條街

KOKURA YAKINIKU STREET

說到燒肉

當然就要想到小倉!



# 小倉燒肉

## KOKURA YAKINIKU STREET

### 一條街 MAP



不斷進化的  
北九州美味歷史

前往小倉燒肉一條街的  
交通方式

★單軌電車  
1. 小倉車站至：巨過車站 2分鐘  
：香春口三萩野車站 4分鐘

2. 巨過車站・香春口三萩野車站起  
徒步 2-12分鐘

★計程車：小倉車站起 5-8分鐘

## 1 燒肉 MARUTOKU HORUMON (香春口店)

用經濟實惠的價格享用日本和牛

精選九州產黑毛和牛搭配上講究的燒肉醬是此店的最大特色！最大能容納15人的和式包廂，全家大小都可以放心並愉快地享用美味！

休 星期二 ☎ 093-967-3462  
營 17:00~24:00 [L.O.] 23:30  
📍 小倉北區香春口1丁目6-12



## 2 燒肉的日活

日本昭和時代氛圍的懷舊燒肉店！

1955年開業的老字號燒肉店。著名的內臟火鍋，是吸附了蔬菜的鮮味及甜辣醬料美味的絕品料理。深受在地小倉居民的喜愛。

休 不定休 ☎ 093-931-1467  
營 17:00~21:00  
📍 小倉北區香春口1丁目6-24



## 3 鳥球

超夯！在地產雞肉的炭火燒烤

元日本職棒選手店長親手處理，用在地產雞肉炭火燒烤的美味與客人直球對決。隔著吧檯熱烈討論的棒球話題加上豐富的菜單選擇，用餐也要延長賽！

休 星期三 ☎ 093-923-0099  
營 17:30~23:30  
📍 小倉北區香春口1丁目6-10



## 4 大邱食堂 (香春口店)

能品嚐到正宗口味的韓國料理店

推薦料理是人氣No.1，能依個人喜好調整的「元祖內臟鍋」及深受女客人喜愛的「韓式烤五花肉」。也有能同時享用2種料理的套餐組合。

休 星期二 ☎ 093-951-5166  
營 17:30~22:30  
【餐點 L.O.] 21:30 [飲品 L.O.] 22:00  
📍 小倉北區香春口2丁目1-24



## 5 CYAN-GU-MU

好吃到中毒的韓式部隊鍋

溫和的韓式高湯，那絕妙的調味更是讓許多人一試成主顧！在這能享用到韓國料理的精髓。偷說「鮮蝦泡菜」也非常美味歐！

休 星期三 ☎ 093-541-5657  
營 午餐:11:00~14:30  
晚:17:00~高湯售完就結束營業  
📍 小倉北區馬借3丁目9-4



## 6 肉緣

隱密店鋪的高級燒肉

2023年秋季剛開幕的燒肉店。時尚的店內環境營造出一個寧靜的空間，是能讓人安靜地品味燒肉美味的店鋪。

休 不定休 ☎ 093-967-1909  
營 17:30~  
📍 小倉北區馬借3丁目9-8



## 7 燒肉三丁目

高級的燒肉只需要簡單的調味！

以平價實惠的價格，就能吃到飼養在海風吹拂草原上的超稀少黑毛和牛。壹岐牛「IKIGYU」！推薦只需要鹽巴及芥末等簡單調味的吃法。

休 禮拜一(禮拜一為假日時將改為禮拜二店休)  
☎ 093-551-5295  
營 17:00~22:00 [L.O.] 21:30  
📍 小倉北區馬借3丁目9-9



## 8 東秀苑

使用高級備長炭的正統燒肉

1970年代初期創業的老字號燒肉店。只提供嚴選過的高品質肉品，並經過講究的炭火燒烤，才能品嚐到真正的美味燒肉。

休 無 ☎ 093-551-0395  
營 16:00~隔日1:00 [L.O.] 隔日00:30  
📍 小倉北區古船場町4-17 近藤大樓1樓



## 9 燒肉酒場 旨巧

絕對好吃！結合白飯及牛筋美味的「牛炊」

如同其名，有著豐富居酒屋菜單的燒肉 & 居酒屋。最推薦的料理，是將適量的牛筋放在白飯上並淋上高湯後品嘗的「牛炊」。點餐率超高！

休 星期四 ☎ 093-482-2424  
營 【一~六】18:00~23:00 [L.O.] 22:30  
【日】18:00~22:00 [L.O.] 21:30  
📍 小倉北區古船場町5丁目21 102



## 10 燒肉工房 憶

肉店直營，肉品質不在話下

最有名的就是稀少部位的綜合肉拼盤！種類豐富且掛保證的肉品，即使少人數聚餐到多人宴會，不管怎樣的場合都能體驗到奢華饗宴。

休 星期二 ☎ 093-541-6550  
營 【一~六】17:00~隔日01:00 [L.O.] 24:00  
【日・假日】17:00~24:00 [L.O.] 23:00  
📍 小倉北區古船場町8-13prendreMK小倉大樓1F



## 11 花TARE (HANA-TARE)

一家三代會一起拜訪的在地名店

創業初期傳承下來的秘傳醬汁，是初代老闆娘的獨創口味。吃著花TARE的醬汁長大的小倉居民更是數不勝數...

休 星期二 ☎ 093-531-6633  
營 17:30~22:00 [L.O.] 21:00  
📍 小倉北區古船場町7-8 Complete古船場大樓1樓



## 12 寿樂園

極具人氣的1,000日元套餐★

從祖母傳承下來的第三代店。如同在家的溫馨氛圍加上實惠的價格！有著講究醬汁及美味涼拌毛肚的七輪炭火燒肉店。

休 不定休 ☎ 093-521-4509  
營 17:00~24:00  
📍 小倉北區紺屋町7-17

