

雲のうえ

三三



二〇二〇年
伊三夫

北九州市

BESS北九州へ行こう!!

丸い家、四角い家、三角屋根の家、シブい家…個性たっぷりの木の家や楽しいインテリア、気持ちいいウッドデッキや庭。BESS展示場には、「こんな風に暮らしたら、楽しそう!」のヒントがいっぱい。今度のお休みは、BESS北九州に出かけてみては?



普通の住宅展示場と全然雰囲気が違うよね
え?好きなように見てまわっていいの?
緑も多くて、公園みたい!
お家にいろんな顔がある。おもしろ〜!!

ようこそBESS北九州展示場へ!
オープンから23年間で、50,000組のお客様にご来場いただきました。
寛いで見学いただけるよう、スタッフの付き添いはありません。お気軽にご来場ください。

自宅として楽しむログハウス 個性あふれる木の家の内部に潜入!

ログハウス＝山小屋の別荘と思われている人も多いのでは?実際は、**どんな365日にもなるんだろう?**
9割の人が自宅として住んでいます。木のぬくもりいっぱいの家、街の中に、今とんどん増えています。

読書? BBQ? どう使う? どの家にもウッドデッキが!

すべての家にキッチンがあるように、すべての家にウッドデッキが! “大空の下のリビング”を、暮らしに欠かせないアイテムと考えている BESS。この空間、どう使うかは住む人次第?
◎あきつログハウスは、ウッドデッキの代わりに、庭の楽しさを提案しています。

理屈抜きに、五感で感じてみて! 吹き抜け・天窓のある空間

同じ㎡でも、広く明るく感じるのなぜだろう? 心がおだやかになるのは、どうしてだろう? BESSのキーアイテム・吹き抜けや天窓の気持ちよさはカラダで体感しないといけない!
何だか気持ちいいなあ…

「カッコいいね」「なんだこれ?」 楽しい暮らしが想像できるインテリア!

そこに住んでいる人の顔が見えてくるような、凝ったインテリアも面白い!「家を見に来たつもりが、小物や家具に見入ってしまいました」という人もしばしば。
ひとつひとつにすごいこだわり!

このまま住めるんだ。標準プランで実際の暮らしを体感

豪華華やかなモデルハウスに憧れて家を見て「展示場は良かったけれど……」という気持ちになるのは何とも…。見学できる建物は、等身大の標準プランだから、実際に住んだときの感覚がわかりやすい!
住み心地が実際にわかる!

映画の世界だけじゃなかった! やっぱり羨ましい「薪ストーブ」

ログハウスと言えばやっぱりこれです。薪の炎を見つめていると人間の気持ちは穏やかになるのだから、薪ストーブを設置するというデータが。
◎ストーブ一台でハイブリッド車5台分のCO2削減効果もあるエコな暖房として注目されています。

北九州発祥もん 世界を冷やすネタケース。

みなさんがおすし屋さんの暖簾をくぐって、いの一歩に目がいくのはどこでしょうか。大将のお顔、おかみさんの笑顔、壁に飾られた絵? いいえ、間違いなくカウンターに設えたケースに目が釘付けなはずです。だって本日の主役、それはお魚、そう、すしネタ。すしに関してはこれからじっくりとページをめくっていたたくとして、巻頭は、そのネタたちをベストコンディションで保存する、すしネタケースのお話です。



このケース、北九州市八幡西区が発祥とご存知でしたか。次回すし屋のカウンターに着いたら、「大穂製作所」あるいは「OHO」というロゴを探してみてください。さて、現在はどのおすし屋さんでも当たり前のように見るネタケース。しかしながら、「大穂製作所」の初代が1977(昭和52)年に開発するまでは、ネタは、ケースに氷を入れて冷やすか、分離されたコンプレッサーからケースへ冷気を流して保存しておくしかありませんでした。効率よく鮮度を保ちながらも、お客様においしさを目でも味わってもら

う。それがすしネタケースの真髄とするならば、機械部分をよりコンパクトにし、そしてケース枠やガラスの材質にもこだわることは必須。というわけで生まれたのが、冷気を貯めるコンプレッサーを極限まで小さくし、ガラスケースと一体化させたものでした。

まさに「用と美」を兼ね備えたネタケース。お客の前でシャリとネタを合わせ、器用にすしを握る、いわば大将のショータイムを彩るすしネタケースの誕生! パチパチパチ(拍手)というわけです。

昨今、機械面ではインバーター方式による省エネを実現しつつ、代替フロンを先駆けて取り入れたり、前

面ガラスに、ペアガラスを搭載したり、庫内照明にLEDを導入するなど、日進月歩を続けているこのネタケース。いっぽうで製作は、創業から一貫してラインでは行わず、一から完成まですべてを職人による手作業で、しかも八幡西区の工場ですべて作り上げているというから驚きです。そしてその9割が受注生産。考えてみれば、カウンターは幅も長さも、あるいは形だってさまざまです。カウンター据え置き型、埋め込み型と、ネタの見せ方だって店次第。設計から携わることもしばしばと聞きました。まさにオーダーメイドというわけです。

日本食が海外で注目されている今、北九州市から世界へ羽ばたくすしネタケースも少なくありません。大穂印は、アメリカで特許を取得し、国内でも多くの意匠登録をしています。まさに、世界を冷やすネタケース。開けた、ホットな話題です。

ちなみに「大穂製作所」は、ケーキや酒類などのケースも作っています。焼き鳥やお惣菜など温めるのも得意です。

- 目次
- 1 北九州発祥もん 世界を冷やすネタケース。
絵:牧野伊三夫 文:りるやももこ
 - 2 特集 すし並一人前から眺める北九州。
写真:伊本徹 文:音成葉子 牧野伊三夫 有山達也
 - 3 扇すし すし処ひで 亀庄寿司小倉店 幸すし 鮎屋じろう
 - 4 富美寿司 魚平寿司 二鶴寿司 金太郎 菊屋 帯すし 旦過屋台壽し 満大 鮎屋台 握り屋 寿司割烹黒潮 万両 寿司竹 壽司正 市場寿司 旦過市場 千両
 - 5 北九州の三つの漁場 教えて、海の旬。 絵:牧野伊三夫 文:りるやももこ
 - 6 回るおすし進化系。 写真:伊本徹 文:りるやももこ 平四郎/京寿司/活鮎の虎
- 「雲のうさぎ」32号
絵:題字 牧野伊三夫 写真:伊本徹
アートイラスト:有山達也 編集:りるやももこ 校正:藤藤晋
©北九州市2020
本誌記事 写真・イラストレーションの無断転載を禁じます。

BESS北九州

Phone:093-291-1700

〒811-4331 福岡県遠賀郡遠賀町別府3713-3
●営業時間/AM10:00~PM6:00
●定休日/水曜・木曜(祝日は営業)
●交通/車:国道3号線遠賀バイパス側道沿い黒崎I.C.より約20分・古賀I.C.より約40分

株式会社BESS福岡

http://kitakyushu.bess.jp/ BESS北九州 検索

BESS北九州案内看板
ここから900m
※上り坂の道の方へ進んでください。

BESS安心総合保証

BESSなら建てる前も建った後も安心。建て替え、住み替え、用地転換、住宅ローン等、お気軽にご相談ください。

役務工事 完成保証	60年保証 シスTm	メテオナ ガボト懸勢
--------------	---------------	---------------

万一のことがあっても、保険法人が建物の形成まで保証します。

最新60年まで、免責なしで住宅瑕疵を保証します。

定期点検、24時間電話受付など建築後のサポートも万全です。

特集

すし並一人前から

眺める北九州。

写真 仰木 徹（※左下小写真は担当執筆者）
文 音成 葉子、牧野伊三夫、有山達也

ひびき灘 豊前海、関門海峡、3つの海を望むお国柄。
四季折々、豊かな魚介がふんだんに手に入る。
つまりはうまいすし屋が多く、
全国に名が知られた名店、人気店も軒を連ねる。
ちなみに、市民の魚消費量は富山市に次いで全国2位。
すしはハレの日のものかと問えば、
いやいやなんせ魚天国、普段着のすしがあってもいい。
というわけで、われわれ『雲のうえ』おすし隊は、
並盛り一人前のお皿から、素顔の北九州を眺めてみます。



※情報は2020年2月現在のものです。すしの値段は税抜き価格です。



にぎり（7貫）3000円、（10貫）4000円。にぎり7貫のネタは、マグロ（中トロ）、タイ、ウニ、
タイラギ貝柱、芽ネギ、タコ、アナゴ。

新鮮な魚を切るのが北九州前

『扇すし』

深夜3時までの営業は、
小倉の繁華街で働く人たちが仕事を終えてやってくるから。店が混み始めるのは深夜1時を回る頃だ。客層を意識してのことだろう、この店のにぎりはやけに艶っぽい。「店を閉めたあと家でシャワーを浴びて4時には寝ます。それから一回8時に起きて、旦過市場で仕入れ。11時からもういちど2時間ばかり寝るんです」と大将の国広信介さん。いや、これは大変な仕事だ。2009年までは先代の父と一緒に店に立っていたが、今は奥さんの小百合さんと2人になった。お子さんが3人。店や家のことでお互いに忙しく、一日中ずっと一緒だから、たまには夫婦げんかもあるらしい。「お客さんにはわからないようにしてますけれど、そんなときは『あがり1丁』と言っても返事がないんですよ。そう笑う国広さんにカメラを向けると、奥さんがぎゅっと寄り添って腕をとった。国広さんは顔を赤らめて照れ笑い。仲がいいのである。（牧）



小倉北区鍛冶町 1-6-8
☎ 093-541-5013
18時～深夜3時
日祝休



雪にぎり 2100円。ウニ、アジ、ヒラス、イカ、ハマチ、アカガイ、エビ、タイ、マグロ、ソブ貝。千寿亀に見立てたイカの飾り切りは、より甘みが増して醤油も絡みやすい。

『かめしょう 亀庄寿司 小倉店』

山あり谷あり亀庄あり

「生まれは博多、育ちは戸畑区。大阪での商売を覚えてね、戸畑ですら

れば友達も多いからいいんやけど、友達を巻き添えにするのはあんまり好きじゃないから。出たところ勝負、ここでやってみようってね」と始めた店は小倉北区・熊本のビル1階。場所を変えず今に至る。大将・竹田次雄さんへ続けざまに「その頃はもう結婚していたのですか？」と尋ねると「まだねえ、してなかったよ」と答えたが、奥の厨房から「いや。けっこうん、してたよ」と妻・嘉代子さんの声が入り、一同笑った。

二人三脚、山あり谷あり。子はかすがいと感ずる出来事もあった。暖簾分けをしてくれた先代とは今でも互いをねぎらう仲だ。店にはいつの間にか馴染みとなった客がふらっと立ち寄り、くつろいでいく。卯年生まれの大將。颯爽とスタートを切り、しかし一つ一つはおろそかにせず、まさに亀のごとく夫婦で歩んできたのではないだろうか。(音)



小倉北区熊本 2・9・2
津田ビル1階
☎ 093・521・2203
12時〜22時
月休



にぎり 1500円。マグロ、エビ、タコ、ウニ、タイ、たまご、イカ。予約しておくこれに茶碗蒸しが付く。上にぎり 1800円、特上にぎり 2900円。

『すし処ひで』

ホッとくつろげる隠れ家のような店

思わず茶碗蒸しをおかわりした。フタを開けると色鮮やかなサクラエビがなんともいえなかったからだ。

夜の街明かりと人の波が続く小倉北区・古船場町のビル1階通路。小さな隠れ家のようにこの店があった。戸を開けるととき少し緊張したが、「いらつしやいませ」という大将・小出英之さんの温かい声にホッとした。隣には雰囲気よく似た小出安子さん。「ご夫婦でお店を？」と尋ねたら、「いえ、兄妹です」と驚きの返答。すると席の両隣にいた常連さんたちが会話に加わった。酒を飲み、肴をつまみ、すしを食べつつ、話が飛び交うと、間合いのよい相づちを打ち、聞き上手な2人。常連さんたちはここを我が家になっているようでもあった。みなさんが店をあとにし、誰もいなくなってから、2人の生い立ちを聞いた。いい気分で飲み、すっかりくつろいだ私はまた来ようと思ったのだろう。翌朝、鞆から取り出した手帳には、店名のない箸袋が挟んであった。(音)



小倉北区古船場町 2・8
第3アイスビル1階
☎ 093・5551・9663
17時〜翌2時
月休



上にぎり 2800円。マグロ、サワラ、イカ、コハダ、ブリトロ、芽ネギ、アラ、アナゴ。特上にぎり 3500円。
写真（左下）は、店主が休業時代から大切に使っている湯飲み。

『鮭屋 じろう』

通うほど味わい深く

背にする壁には小倉織の縦縞が映える。磨かれた厨房にある、わらいずみの飯びつ入れや、スツとのびた包丁立てなど、どの調理器具や器を見てもそのものにふさわしい存在感があった。この店に流れる静かな時間や簡単に人を寄せつけない凛とした空間はとても居心地がいい。座っているとそれらが身体へと染み込んできた。

大将の師岡次朗さんが、握ったすしをそつとすし下駄に置く。ネタのおいしさはもちろんのこと、数日たった今でも忘れられないのは、シャリのほどよい温かさとやわらかさだ。聞けば、すしに合うのはやはり日本酒だそう。師岡さんも日本酒好きという。店には普段手にすることができない選りすぐりが揃っている。私は昔よく口げんかばかりしていた母をここへ連れてきて、おすすめの酒と共にもう一度味わいたいと思った。



小倉北区紺屋町 1-12
安部ビル 1階
☎ 093-511-1174
18時～23時
日休



にぎり 1500円。イカ、タコ、アナゴ、エビ、スズキ、マグロ、ヒラス。この目のヒラスは甘くほどよい歯ごたえ。上にぎり 2100円、特上にぎり 3000円。

『幸すし』

中3のときからここに立ってるよ

原田耕治少年は合格した高校へは向かわず、その入学金を握りしめたまま北九州調理師専門学校へ向かった。その3か月前にお父さんが倒れ、翌月から6歳年上の職人さんと店に立つことになった。家族は姉3人に弟1人と、寝てる姿を見たことがないほどの働き者のスーパーお母さん。家を手伝えることが当たり前だと思っていた少年は、この道に入ることには何の違和感もなかった。それから50年、今はこの店を1人で仕切っている。いろいろ苦労があったと思うが、原田さんはそんな話よりも人なつっこい笑顔の方がよく似合う。

「脂がのってる旬のマダイには目がないね。できるだけ大きいヤツ、大きいほどしめるのが難しいんだけど、身の中から脂がはじけてくる、これを見ると店にあるのについて買っちゃうんだ」。原田さんの話はこちらを笑顔にしてくれる。人が喜んでる顔を見ると「よっしゃー!!と思う」と原田さんは言った。(有)



小倉北区宇佐町 2-13-21
☎ 093-521-3375
11時30分～21時
水休



にぎり上2700円、にぎり特上3300円、にぎり極上4400円。にぎり上ネタは、マグロ、ヒラメ、ハガツオ、イカ、フグ、アナゴ、ウニ、しめサバ、松川エビ、タコ。

『富美寿司』

すしには、食い気も色気も大事

門司港駅を出ると目の前に関門海峡の青い海が広がり、大きな船が行き来している。ここはもともと北九州らしい景色が見られる場所のひとつ。東京の友人に、どこへ行きたいかと尋ねると、まず関門海峡と答える。その門司港駅のすぐそばに、『富美』はある。富美という屋号は、2代目大将の稲吉康伯さんのお母様のお名前。小さな鞠のようなすしは、門司港の芸者たちからも愛された。酒を飲んでつまむには、ほどよい大きさである。マグロ以外は地元で獲れるネタを使うが、評判のフグとタコは、ここ関門の名物でもある。門司港はかつて海外渡航の玄関口で、ととにもぎわった。「昔は20軒ほどすし屋がありました。椅子や食器が足りなくなると、互いに貸し借りして助け合っていました。みんな優しくかったですよ」。無口なことで知られる稲吉さんが当時の門司港の人情を語った。最近では、たまに3代目の幹夫さんが厨房に立つこともあるらしい。(牧)



門司区栄町 2・13
☎ 093・321・2459
昼 12時30分～14時
夜 17時～22時 (ネタが売り切れ次第、気分次第終了)
日曜昼水休 (早めの予約のみ営業)



菊2000円、雪2500円、月3000円、花4000円。菊にぎりのネタは、タイ、マグロ、イカ、エビ、ヒラス、シマアジ、ウニ。※季節によって魚種変更あり。

『菊鮓』

江戸前、大阪ずし、いずれもよし

大将の香月博さんが、親のすすめで芦屋のすし屋『一休』に弟子入りしたのは15歳のとき。一休は富山出身のすし職人、田代熊吉さんが大阪で修業を積んで開いた店で、江戸前にぎりの他に箱ずし、パツテラなどの大阪ずしも出した。出前からの丁稚修業だったが、親と知り合いだったこともあり、丁寧な仕事を教えてもらったという。「田代さんは、実に腕のいいすし職人でしたよ」香月さんは昔のことを照れくさそうに話していたが、客から注文があると、「すみません」と言っさつときびしい職人の顔になり、包丁を握った。今年で74歳。この店から多くの弟子たちも巣立っていったが、魚の下ごしらえをやらせたことはない。筋金入りのすし職人である。「ウニはどこのものですか」「今は北海道。玄界灘の魚だけを扱いたいがなかなか難しい時代。でも、今年の夏は藍島のウニが入りましたよ」「藍島——。あそこのウニはうまいですね」(牧)



八幡西区熊手 1・1・35
☎ 093・621・2010
17時～23時
日休



並にぎり 650円。イカ、エビ、タイ、サーモン、ヒラス、千枚漬け、タコ。吸物付き。中にぎり 1000円、特上にぎり 1850円。アナゴや茶碗蒸しもおすすめ。どれにするにも要予約！

『二鶴寿司』

予約があれば何でもします



八幡東区大蔵 2・6・15
☎ 093・652・1832
11時～21時（要予約）
水休

の屋根がのぞく。屋号の看板に宴会・法事・会席・仕出し・配達と立派な字で書かれてあるが、目に飛び込んできたのは同じところにいくつも貼ってある「夕方も昼も予約で」という手書きのチラシ紙だ。店に入ると山崎悦子さんが迎えてくれた。脇にはできたばかりの立派な鉢盛り（オードブル）が置かれている。しばらくして奥からゆっくりと出てきた大将の政義さん79歳。15歳で料理の道へ進み料亭などで修業。店を始めて45年、由緒ある旧家へ店を移してからは34年が経った。「もうヨタヨタしながらしよん。休みたいときは休みやええしのお」と言うが、来てくれる人においてほしいものを食べてもらいたいという信条は変わらない。風通りのよい静かな座敷でくつろいでいると注文時間にピタリと合わせて鉢盛りの隣にすしの桶が並んだ。予約を受ければ何でもしますという大将の腕は確かだ。（音）

車を降りると、石積み
の外壁に石造りの階段。
松などの庭木の奥に旧家



華にぎり 900円。タイ、マグロ、イカ、エビ、ヒラス、サーモン、タコ。昼にぎり（10貫、茶碗蒸し付き）1000円もおすすめ。

『魚平寿司』

昔から大きなネタが自慢です



小倉南区横代北町 4・10・23
☎ 093・962・0961
昼11時～14時
夜17時～21時（要予約）
木・第3水休

「近頃、中学生になった長男が店を手伝ってくれるんです」とうれしそうに話す2人。座敷には次男の描いた魚の絵が貼ってある。その壁で泳ぐ魚たちのように、家族それぞれの思いが同じ方向を見ている。住宅街のお昼どき、私は口いっぱいにすしを頬ばった。（音）

「元は自動車の販売店から出てきた浦津悦郎さん。長男の誕生をきっかけに「嫁さんの家業を継ぎたい」と会社を辞めた。嫁さんである浦津洋子さんの父・久家健治さんが始めた『魚平』。3人姉妹の真ん中で小学生の頃から手伝ってきた洋子さんはいつかは誰かが思い、独身の頃フグの調理師免許まで取った。そこへご主人の決心。洋子さんは板場ではなく店長として支えることに転身。厨房の奥で黙々と魚をさばく健治さんの姿が見えた。「おやじに一から教わっています。市場も毎朝一緒に。自分は何もかもまだまだです」と言った悦郎さんの声は届いていただろうか。

はにかんだ様子で奥から出てきた浦津悦郎さん。元は自動車の販売店



並にぎり880円（8貫）。タイ、マグロ、イカ、手巻き、サーモン、磯っこ（トビウオ卵）軍艦、エビ、たまご焼き。中にぎり1540円、上にぎり2150円、特上にぎり2750円。
写真(左下)は、昔、夢乃さんが書いたお父さんへの手紙。



若松区鴨生田 3・6・12
☎093・701・3859
昼11時30分～14時
夜17時～21時（早じまいあり）
水休

『帯すし』

親子3人で育んできた、にぎり

前田利則まへだのりさんが、佐賀県武雄市から八幡西区の叔父のすし屋に丁稚修業に来たのは高校を卒業した年だった。娘の夢乃ゆめ乃さんの誕生を機に独立、妻の由紀子ゆきこさんと今の店を持った。「自分でやるようになったら、何でも自分で決めてできるけど、楽しくありませんでしたね」。やがて夢乃さんは小学生になった頃から店の手伝いをするようになる。「夢乃がまだ幼稚園のときやったんですが、店であらうろしとったのが、急におらんくなつた。それで、探しに行ったら店の外でメモ紙ににぎりずしの絵描いて、『どうぞきてください』ち書いて貼りよつたんです。今思い出しても涙が出るごとあります」。利則さんは将来、看板娘にして親子3人で店に立つのを夢見るようになった。ところが、子供は親が思うようには育たない。夢乃さんは若くして結婚して家を出てしまう。残念だったけれど、今も正月になると手伝いにきてくれるのだとうれしそうに言う。(牧)



上にぎり（7貫）2400円、特上にぎり（8貫）2800円、金太郎にぎり（10貫）3500円。
上にぎりネタは、貝柱炙り、シマアジ、ヤリイカ炙り、マグロ（中トロ）、小倉牛、エビ、アラ。

『金太郎』

以来ずっと小倉で握ってきた

大将の糸山いとやま国博くにひろさんは、熊本県の玉名市出身。

高校卒業後に熊本市内のホテルに就職して1年経ったある日、学校時代の先輩からすし屋へ誘われる。それまで1度きりしかすし屋へ行ったことのなかった糸山さんは喜んでついて行った。地元の名士が芸者やホステスを連れて来るような店で、それはそれはうまかったという。ところが、食べ終えるとなんだか様子が変だった。先輩が目配せをすると、突然大将が、「この人だつたらいいよ」と言ったのである。つまり、大将が以前から先輩にいい働き手はいないかと相談していて、知らないうちに面接試験を受けていたのである。その後すし職人の修業を始め、23歳からずっと北九州ですしを握っている。

今はもう還暦をすぎた糸山さんに北九州の魚はどうかと尋ねると、「漁場が多くて、いろいろな魚が入ってくる。質もいい」と自信たっぷりに語った。(牧)



小倉南区下曾根 3・3・14
原口店舗1階
☎093・472・8988
昼は予約のみ12時～14時
夜17時～22時（ネタが無くなり次第終了）
水休



7貫 1500円。ヤリイカ、ブリ、カワハギ(ヒモ)、エビ、ウニ、本マグロ(大トロ)、タイ。これに汁物が付く。お酒のつまみとして合うように、ネタは大ぶりシャリは小さめ。11貫は 2900円。

『鮭屋台握り屋』

敷居は低いが、ネタはよし



八幡西区黒崎 2・9・15・2階
☎ 093・645・4356
18時〜23時
日祝休

おすし屋さんが2階つて珍しくないですか、とカウンターの中で仕込みをする松枝景太まつえだけいたさんに訊くと、「少しでもよいネタを少しでも安くお客さんに提供するために、できるだけ地代にお金をかけないようにしたんです」と。屋台という名が入った屋号もすし屋の敷居を少しでも低く感じてもらうためらしい。すしを握る前の松坂さんは洋服を売っていたという異色の出身。19歳のときにオーストラリアに留学、ルームメイトの先輩から「すしを握れたら世界中どこでも働けるよ」と言われ、34歳のときにこの場所に『鮭屋台握り屋』をオープンする。すしを握るには若いときに弟子入りし、長い修業を重ねるものだと思っていたのでビックリ。

店内には若人3人が元気よく仕込みをしていた。訊いてみるとみな同じ大学の学生さん。「このメンバーのおかげで今があります」と松坂さん。北九州の活きのいいネタのごとく、この店には新鮮な空気が溢れていた。(有)



満天にぎり 2000円。トロ、アカガイ、ボタンエビ、ズワイガニ、数の子、ウニ、イクラ、小フダ、シマアジ。ネタは且過市場内の鮮魚店より仕入れる。

『たんが且過屋台寿し満天』

初めてでも気兼ねなく



小倉北区魚町 4・4・9
鮭屋バス停前
☎ 093・511・2333
12時〜22時
不定休

初めてすし屋を訪れたとしても気兼ねなく。知りたいことがあれば大将に尋ねればよい。屋台という名のとおり、ここには包容力がある。(音)

初めてすし屋を訪れたとしても気兼ねなく。知りたことがあれば大将に尋ねればよい。屋台という名のとおり、ここには包容力がある。(音)

街を歩いていても車に乗っていても、窓からすしを握る大将が見える。モノレール且過駅の高架下、大通りに面した店の入り口隣に設けた大きな窓。その脇にのびのびとした朱の筆文字が並ぶメニューの貼り紙。外に飛び出たカウンターと椅子。店内に一步入るとテーブル席が2つ。

小倉で生まれ、東京や名古屋など各地でさまざまな飲食業の経験を積んだ大将・銅崎雅久どうざきまさひささんがここに店を開いたのは9年前。「すしは敷居が高いと思われるでしょ。こうしてオープンにすることで、持ち帰るだけでもいい。見るだけでもいい」と間口を広げた。

昼休憩の会社員、女性の1人客も多く、「人を見て握らないとね」と、目の前の人に合わせてシャリの大きさを変えることもあるそうだ。



並にぎり 2500円。本マグロ、トラフグ、しめサバ、シマアジ、アラ、真ツブ貝、エビ、ウニ、イクラ、アナゴ、たまご焼き。茶碗蒸し、汁物が付く。上にぎり 3150円。ランチは9貫でなんと1200円（茶碗蒸し、汁物付き）。

『万両』

真つ当な価格で提供したい

「このすしが一番うまい。たまご、うまいやろっ!! おれはたまごを食べに来るんよ」と、カウンターに座った年輩の男性が話しかけてくれた。たまごはひと口では食べ切れない大きさ、ほんのり甘くてうまい。

大将の錦織幸八さんは、15歳で地元の老舗『松柏園』に弟子入り、その後東京や京都など20軒ほどの店で修業し、2002年よりこの場所ですしを握り始める。27歳のときである。カウンターと座敷を合わせたら40人は入れるだろうか、とても大きい。ここを妻の美代子さんと仕切る。

「最近のすし屋は付加価値を付けすぎて、値段が高すぎる。うちは地元のお客さんを大事にしたいので真つ当な価格で提供したい」と錦織さんの言うとおり、並でも東京じゃなかなかお目にかかれない高級魚のアラやトラフグ。なかでも絶品だったのは、九州島沖の深いところで獲れるアナゴ。サイズは小さいらしいが、上品な甘さで口の中であろけた。(有)



小倉北区紺屋町8-5
小倉ビル4階
☎050・5589・9319
昼11時45分〜14時
夜17時〜22時
日祝休



8貫 2500円。アナゴ、イクラ、イカ、シマアジ、エビ、貝柱、ヒラメ、マグロ。兄から仕入れるネタの中にはクジラのさえずりもある。

『寿司割烹黒潮』

ネタも役者もそろろう

とある焼き鳥屋の大将に「すし? それなら黒潮には行った?」と勧められ、小倉北区・田町へ向かった。突然の申し出にもかかわらず取材を受けてくださったのは大将の高井栄寿さん。

開店後再訪すればカウンターは能舞台のように金色の壁と松の絵に彩られ、そこで黒の板前着を羽織り、すしを握る大将は役者に変化。すると厨房から妻・妙子さんが微笑みながら登場。大将とは高校の同級生という職人・中田龍一さんは舞台袖に隠れつつも、時折こちらをのぞき、その陽気さを漂わせた。高校のとき、初めてすしを食べ、世の中で一番おいしいと思った。「お前はすしを、おれは魚を勉強する」と言った兄に導かれこの道へ入った。その言葉どおり、ネタは且過市場で『九州まぐろ且過店』を営む兄から仕入れる。同行者が翌日、「お腹も心も満たされた夜でした」とうれしそうに言った一言が忘れられない。(音)



小倉北区田町17-13
レジナスイート田町1階
☎093・591・0015
17時30分〜22時30分
水休



竹にぎり(8貫)700円。マグロ、タイ、エビ、しめサバ、イカ、サーモン、アジ、たまご焼き。
お客のほとんどはジャンボにぎりを注文する。

ジャンボという名の自慢のにぎり

『寿司正』

大将の吉永雅博さんは15歳のときから小倉で修業を重ねてきたすし職人だ。常連客が入ってくると、「らっしやい！」。威勢のよい声をかけて迎える。そして、こう尋ねた。「10?15?」10貫と15貫、どちらにするのかという意味なのである。お客は迷うことなく15と答える。すると、吉永さんがすかさず厨房の奥に向かって、「はいっ、ジャンいち」と大きな声で叫んで注文を通す。この実に短い注文のやりとりは僕は驚いた。ジャンというのは、この店の売りの「ジャンボにぎり」のことで、ほとんどのお客はこれをめざしてやってくる。それもそのはず、並(竹)のにぎりの値段に20円足すと、このジャンボにぎりになってすが2貫増え、それに贅沢な魚のアラ汁が付いてくるのである。このジャンボというのは、サービスがジャンボという意味で、ネタやシャリが大きいということではない。ほどよい小ぶりのにぎりが入品に並んで出てくる。(牧)



小倉南区湯川5・1・6
☎093・921・8166
11時30分〜21時(売り切れ次第終了)
不定休(電話で確認してください)



梅1400円。イカ、マグロ、ヒラメ、ベーコン、ボタンエビ、カニ、貝柱、ウニカニ、エビ。驚くのはどのネタも鮮度抜群なその食感。竹1700円、松2000円。

うちは退屈させんよ!

『寿司竹』

初めてすし屋のカウンターに座った。座の高い木の椅子に腰掛けるとネタケースと大将が目飛び込んできて、何が何だかわからず背筋だけが伸びた。キチッと折り込んだ豆絞りの手ぬぐいを頭に巻き、青襟に真っ白な板前着姿。そんな大将の声がカウンターを駆ける。「並を1丁！」

料亭やすし屋で13年の修業を重ね、独立。店は50年目。大将の栗秋孝一さんは77歳だ。明朗闊達。仕事が早い。隣には長年勤める2人の職人、妻の京子さん、息子の孝幸さんが揃う。「うちは退屈させんよ! 満席でも待たせない」と言うように、客は酒を頼むと待たされることはなく、新鮮で手間ひまかけた一品料理も楽しむことができる。ここなら味は確かと常連が家族を連れて来るのも、長年信条を曲げずに続けてきたからこそ。リズムよく洒落の効いた会話を弾ませながらも、時折鋭い目で辺りに気を配る大将こそ、粹であった。(音)



八幡東区中央2・16・7
☎093・671・3570
16時〜0時
(早めに閉店することもあります)
月休
(祝祭日の場合は翌日が休業日)



松にぎり1100円。マグロ、タイ、エビ、ヒラス、ツブ貝、ウニ、たまご焼き、アナゴ、イカ。
「助六」(S) 460円。



北九州市門司区大里新町11・1
フレスタ門司1階
☎093・371・1791
9時～19時
第1・2水休
(不定休あり)

『千両』

名物の巻きずしもうまいが…

持ち帰り専門のこの店の自慢は、大きなたまご焼きの巻きずし。東京ですし屋の丁稚をした先代の茂木信夫さんが、昭和40年代の終わりに、妻の実家がある門司へやってきて考案したという。この巻きずしはもちろんうまいが、にぎりずしもうまい。店長の猿渡真徳さん自ら魚をさばいて握るすしだ。猿渡さんは中学を卒業した15歳のとき、友人のすすめで茂木さんのところで修業を始めた。もともと母が仕事するときなどに家の食事を作ったりして料理が好きだった。しかし、左きき。昔ながらの職人氣質の茂木さんから「見ておぼえろ」と一から教わるが、包丁の向きも、魚の向きも反対側で、いちいち右を左に置き換えて考えなければならず苦労した。うまくできず、魚を捨てることもたびたびでくじけそうになった。そんな猿渡さんが、「失敗しないと上達しない。最初からできるヤツなどおらん」と何度も励まされて修業を続け、握れるようになったすしだ。(牧)



持ち帰りにぎり600円。ツブ貝、エビ、イカ、ヒラス、サーモン、タイ、生エビ、たまご焼き。

『市場寿司 旦過市場』

たんがいちば

持ち帰りにぎりへの究極の挑戦

旦過市場の一角に、小さなすし屋があり、次々とお客がやってきては店の頭を持ち帰りの握りずしを買っていく。1パック600円とはずいぶん安いと思うはずだ。店主の村上将光さんは36歳。1人で朝からシャリを炊き、たまごを焼き、昼間は店頭販売と店に食べにくるお客のすしを握る。それから、レジ打ちも掃除も自分でやる。県内の大学を途中で退学して、回るすし屋数軒で修業をして、今の店を持った。そこで冷凍ものをおいしく解凍する技術を学んだことが役立っているという。「最初は800円で売りましたが、毎日売れ残って捨てたり人にあげたりしてました。ならばと思い切った」。売り上げの8割は持ち帰りのすしだという。

「1人でやりますから、観光客に大勢来られても困るんです。地元の人に来てほしいんです」。腕に自信はないと言うが、いや、うまいですよ、村上さん。(牧)



小倉北区魚町4・2・18
エステート小倉ビル1階
☎093・511・8033
10時～売り切れ次第終了
水休

三つの海と いろいろな 魚



北九州の三つの漁場 教えて、海の旬。

絵 牧野伊三夫
文 三つるやももこ

ようこそ北九州へ。おすしを食べにいらしたそうぞ。そんなあなたは、なかなかお目が高い。ここ北九州市、職人技はさることながらネタは最上級、『雲のうえ』の保証付き。東京・豊洲に集まる選りすぐりにだって負けてない。なんと、たつてこつちには海が3つもあって、年中旬がめぐつてくる。つまりはネタがありすぎて、すし屋は何を出すかではなく何を削るか、人知れず悩んでいるらしいとつばらの噂。さあ、暖簾をくぐる前に、魚のこと知つちよつて。

三つの漁場

半島のように横に長い市を囲むように広がるのは、ひびき灘、関門海峡、豊前海。ひびき灘は、暖流（対馬海流）

と寒流（リマン海流）がぶつかり潮の入れ替わりが絶えなため、魚の餌となるプランクトンが多く育つ。魚の餌という点では、豊前海も同じで、河川流入が豊富で、水深20メートル以下の浅瀬が続くので豊かな干潟が広がる。この首根干潟が広がる辺りでは、カキの養殖も行われているが、これは安定した水質にも関係しているそう。北九州空港周辺の海域の陸側には石灰岩の陸地が広がり、そこから出る炭酸カルシウムによって、水質がアルカリ性に保たれているのだ。いっぽう、北九州市と山口県下関市を隔てる関門海峡は、日本三大急潮流といわれ、その潮流にも負けずに育つ関門海峡たこを筆頭に、日本海と瀬戸内海の多くの魚も行き交う漁場になっている。

コンベアーには格子があつて手を伸ばすことができない。はて？ と思つていたら、センサーを感知したお皿が、我がテーブルに自動的にピットイン！ 誰も取らない皿がむなしく回り続けるなんてことは、ここでは皆無。完全フルオーダー制は、握りたてが最速でお客様に届けられる極上のサービスだ。

九州産にこだわり、創業から20年を迎えた『平四郎』は、地元の回るおすし屋の中でも老舗でありつつ、常に革新的。地産地消を推進するため、市場からだけではなく、釣り人から魚を買い取るという、食べる方も釣る方もうれしい、画期的なプロジェクトも行っている。

街と海が近いということを改めて実感しながら、次なる店を訪ねる。『京寿司大島店』へ一步入ると、その広く明るい清潔感に圧倒された。ざっと数えても20人は座れる長いL字カウンターの中心で職人が忙しく行き来する。こちらも席前にベルトコンベアーが流れているもの、お客さんのほとんどはタッチパネルから食べたいものを直接オーダー。握りたて



が乗った皿を、職人が直接カウンターの中心から手渡してくれるのだ。

ふとテーブルを見れば、日付の入った手書きのメニューが。本日のおすすめに、地タコ、真ダラの白子軍艦、天然ヒラメ、クジラのさえずり……。うー

にさばきたてをお客に提供しているというわけだ。

天然ものもさることながら、自社養殖場で育てる「北九州あわび」は、ブランド化にも乗り出した一押しメニュー。コリコリとした歯ざわりが特徴だ。そしてなにより、『活鮭の虎』の特徴といえば、シヤリが隠れてしまうほど大きなネタである。

『京寿司 大島店』



市内に5店舗を構える。地産地消を掲げ、すしネタだけではなく、ダシや醤油なども地元産にこだわって使用している。

ん、定番もさることながら、ひねりの効いた品書きに心が動く。ふと隣を見やれば、連れが食べているのは、肉うどん。こちらも、確かに北九州名物の一つである。幅広く北九州の味を揃えることは、雰囲気も含めて、外国からのお客さんを連れて行ったら喜ばれるであろう店だ。

今回最後に足を運んだのは、小倉北区の中心部、且過市場にも近い魚町の一店。『活鮭の虎』は、北九州で創業50年の仲間『丸福水産』直営のすし店だ。地元の

ところで。先日観たテレビ番組の中で、とある回転すし店のフライドポテトがおいしいと話していた人がおり、いや、それは違うだろうと、思わず独り言をもらした。

ここに宣言します。北九州のそれは一味も二味も違う、エンターテイメント。回るおすしの世界は日々進化しているのである。

『活鮭の虎』



よそにはないこだわりを作りたいをモットーに、“超新鮮”“デカネタ”を提供。大きなお口をあけて召し上がれ。

『廻転寿司 平四郎(アミテラヤ店)』

小倉北区浅野1-1-1 アミテラヤ小倉西館6階

☎093・512・1224

11時～22時(L.O. 21時30分)

休施設の休館に準ずる

『京寿司 大島店』

小倉北区大島3-7-65 小倉スカリーノ1階

☎093・512・6622

平日昼11時～15時/夜17時～22時

土日祝11時～22時

無休

『活鮭の虎』

小倉北区魚町3-2-17

☎093・513・1144

11時～21時30分(L.O. 21時)

水休

What's NEJI CHOCO?



北九州は近代日本の発展を支えた製鉄業で成長してきた街です。

2015年には官営八幡製鉄所関連の施設が世界文化遺産に登録。

これを受けて、私たちは北九州ならではのお土産をつくりたいとの思いから

「鉄」をイメージできる商品開発に取り組みました。

着目したのは、それまで不可能だった緻密な立体を再現できる3Dプリンタの可能性です。

「3Dプリンタで型をつかったチョコレート」というコンセプトのもと、

2016年に実際に回せるネジ型のチョコレート「ネジチョコ」が完成。

その後、オートメーション化による量産体制も整え、

北九州を象徴する鉄からネジのチョコレートそれが〈NEJI CHOCO〉です。



CHOCOLATE CREATING THE FUTURE.

NEJI
CHOCO
LABORATORY

ネジチョコ ラボラトリー

〒800-0227 北九州市小倉南区津田新町3-15-5

TEL 093-474-9500

<http://nejichocolab.jp/>

KANMON U.W.



大丸下関店6Fに2020年3月20日(金・祝)オープン!

ようこそ。ここは、港町「KANMON U.W.」

「KANMON U.W.」は、「港」をテーマにした新感覚のショップ。

下関・北九州に繋がる新たな〈関門〉の「港」として、
関門をはじめとする港の文化や食・歴史やストーリーを、
特産品やグルメ、グッズなどを通して紹介します。

新しい港の船出まで、いましばらくお待ちください。

「KANMON U.W.」との出会いが、良い旅となることを祈って。

※「UW」は国際信号旗で、入港時「ようこそ歓迎」、出港時「よい旅を祈る」の意味。

株式会社 KANMON U.W. PROJECT

Copyright © KANMON U.W. PROJECT All Rights Reserved.



新車月々1万円定額払い専門店

新車の軽が月々1万円~

フラット7小倉南店 なら人

7年間にかかる車の維持費が
ぜんぶ入って!!

月々定額 1万円 (税込) ×84回

気の新車を選び放題!

全車種一律
ボーナス払い
ボーナス払いなしの選択もできます!

3万円 (税込) ×14回

頭金 0円

100,000円突破!!
加盟店新車リース販売
北九州市No.1



新車が月々定額1万円から乗れるフラット7がオススメなワケ

こんな方々にオススメです!! ●毎月定額で新車に乗りたい方 ●お車のメンテナンスを全てお任せしたい方 ●車検、税金のために貯金したくない方

Point 1 月々定額の1万円だから家計も助かる!
費用が一定で突発的な大きな金額が必要ないので、無理せず車が持てます!
1万円 1万円 1万円 1万円 1万円

Point 2 7年間の車の基本費用が全部コミコミ!
メンテナンス・税金・保険・車検が全部含まれていて安心・快適♪
1万円 (月々)

7年間の車の基本料が全部コミコミで 1万円 (税込)!!
7年間リースプラン 車検7年分こみ 自動車税7年分こみ 自賠責保険7年分こみ 登録諸費用こみ オイル交換13回分こみ 防炎パイプフロアマットこみ 自動車重量税こみ

Point 3 7年間の維持費を軽減!
ローンと比べるとその差は... 最大約40万円
174.3万円 ローン 136.1万円 リース
維持費を抑えるならメンテ付リースがオススメ!

Point 4 リース期間終了後は選べる4つの選択肢!
1 新しい車に乗換え 2 同じ車に乗り続ける
3 車を買取る 4 車を返却する
※経費計上された車輛は原則除きます もう乗らないという方は車を返却いただけます。

当店はすべての修理を自社工場で行っています! アフターサー

新車の軽が月々1万円~
フラット7 小倉南店
〒800-0227 北九州市小倉南区津田新町1-6-16 FAX 093-474-9955
営業時間 あさ10:00~よる7:00 定休日 火曜日
093-474-9966



ビスも安心しておまかせください!! お客様の安心安全の為に日頃から設備点検を大切にしております。車検や钣金塗装などお車のこと当店におまかせください。

▼メンテナンス工場はコチラ!
車検のコバック 小倉南店

●写真はイメージです。掲載のグレードと異なる場合があります。●写真と実車は一部異なる場合があります。実際の装飾や色は、実車でご確認ください。●本チラシ掲載のリース料は一例です。●グレードや装備オプション税・取得税・重量税等の金額が変わります。それに伴い掲載のリース料も変更になります。●自賠責保険料や租税公課が変更された場合は、表示されているリース料も変更されます。●掲載のリース料には、車両本体価格・登録

ン、メンテナンス内容などの条件は変更が可能です。●掲載のリース料は2020年1月現在のものです。リース料は予告なく変更する場合があります。●エコカー減税率をはじめとした各種税率が変更された場合、自動車登録費用・自動車税(全期間)・取得税・重量税(全期間)・自賠責保険料(全期間)・装備オプション(フロアマット・サイドパイパー)が含まれております。●7年間で走行予定距離70,000kmでリース料を算出しております。

北九州から静岡へ

1日1往復

¥9,500~

※「45割」適用の場合 別途、燃油特別付加運賃、旅客施設使用料が必要。詳しくはFDA公式ホームページをご覧ください。

FDA



北九州発⇒静岡行の便をご利用のお客様へ お得なキャンペーン実施中

ダイヤも改正して
ますます便利に!
詳しくは下記HPへ!

北九州空港でお得!! もれなく全員に
駐車場無料券
2日分(48時間)プレゼント
●対象者:北九州空港駐車場をご利用の方
●対象期間:2020年10月24日まで
※詳しくは下記HPへ

富士山静岡空港でお得!!
レンタカーキャンペーン
2日2,000円
(48時間) - 1日のご利用なら1,000円-
●対象期間:2020年3月29日~10月24日ご出発分
※事前申込みが必要です。詳しくは下記HPへ



*アンケート

『雲のうえ』32号をお読みいただきありがとうございます。感想、今後取り上げてほしいテーマなどのご要望を、綴り込みはがきでお寄せください。抽選で13名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2020年8月15日消印有効。当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。*応募はおひとりさま1号につき1通に限らせていただきます。複数応募は無効となりますのでご注意ください。

A:北九州-東京羽田間往復航空券目録(株式会社スターフライヤー)
⇒1名様

B:ホテルペア宿泊券(アクティブリゾート福岡八幡・ステーションホテル小倉・千草ホテル・ホテルクラウンパレス北九州・ホテルクラウンパレス小倉・プレミアホテル門司港・リーガロイヤルホテル小倉)
⇒各1名様
*ご希望のホテル名をお書きください。

C:北九州市ふるさとかるた(北九州市にぎわいづくり懇話会)
⇒5名様



青雲/白雲
*特集「北九州スポーツ探訪」は、まず表紙がすごい。心からの笑顔、スポーツをする子供たちがさわやかだ。(小倉南区・67歳女性)
*楽しく読ませていただきました。たくさんのがんばる方がいることを知り、応援したくなりました。これからは、応援したい人がいるように、私もがんばりたいです。(若松区・67歳女性)
*初めて手に取り、愛真高等学校と対戦したことがあったのですが、女子チームがあったのは知りませんでした。そして、息子が所属していた若園アローズが載っていました。先生は夫の同級生らしい。身近すぎる記事が多く、驚きました。「雲のうえ」の存在を今まで知らなかったのが残念です。もっと、人が手に取るような所に置くべきだと思います。(小倉南区・52歳女性)
*今回の福垣えみ子さんをはじめとして、以前の岡崎武志氏など面白いライターの記事、なかなか楽しいラインナップ。同じ北九州市の内容でもライターの人選で内容がこんなに違うんですね。これからは楽しみにしています。(福岡市・57歳男性)
*まだまだ立ち寄った且通市場で素敵な表紙に魅かれて30号と31号を手にとりました。以前北九州市で勤務していたことがあり、親近感を感じて市の魅力が満載!記事もシンプルルだけで洗練されたセンスのよさが感じられました。読んだ後も手元に置いておきたい一冊でした。(福岡県直方市・56歳女性)
*この地域にもコッコツと地道に努力を重ねている人々がいます。そしてこのような力が街を変化させてゆくのですね、と思いました。市民ではないけれど、北九州は一番身近な街であり、思い出深い場所です。「古稀」を迎え、時々昭和館へ映画を観に行きます。今はどこもシネコンですが、あのような映画館をいつまで残してほしいです。古きよきよき、場所を残しつつ、よい方向へ変わってほしいです。(福岡県中間市・70歳女性)
*未来に向かって頑張る人の特集、勇気をもたらした気分になりました。若い人、応援したいですね。(小倉北区・52歳女性)
*今年もオリビックイヤー。それでスポーツ特集?と思いました。が、どのエピソードにもやはり人間のドラマがあり、読みごたえがありました。しかも取材側が「ド」のつく素人で、あたふたと驚きつつ、やじうまの視線で徹底している。やはり「雲のうえ」らしいなあと思います。(福岡市・67歳男性)
*3号をスターフライヤー機内でもらって以来、31号まで19冊を受読。帰省のタイミングの関係で全号は無いのが残念ですが、昨年、北九州市へ移り住みましたので、これからもおたよりをお待ちしております。綴り込みはがきをご利用ください。掲載させていただいた方には、小さな記念品を差し上げます。

「雲のうえ」31
特集:北九州スポーツ探訪

※バックナンバー

『雲のうえ』26
特集:工業都市の工業学校
『雲のうえ』28
特集:雲のうえ旅行社
『雲のうえ』29
特集:北九州、市民の水。
『雲のうえ』30
特集:北九州やきとり豚バラ日記

◎『雲のうえ』を送付希望の方は、お名前、ご住所、連絡先の電話番号、ご希望の号を明記のうえ、1~2冊/250円分、3~4冊/390円分の切手を同封してお送りください。送付は1名様1号あたり1冊とさせていただきます。市のHPで在庫状況を確認のうえ、お申し込みください。
☎ 802-0001 北九州市小倉北区浅野 3-8-1
☎ 093-551-8152
北九州市産業経済局 MICE 推進課
『雲のうえ』送付係

最新の発行情報は、北九州市にぎわいづくり懇話会ウェブサイト(<http://lets-city.jp/>)でお知らせしていきます。

海と山、
水と土が育んだ
本物の味が
ここにある



北の九州

知るほどに 物語ありて 北の九州

北の九州



竹もまき (若高町)



おしないか (青屋町)



トマトジャム (中間市)



銚屋合 (岡垣町)



みぐ (岡垣町)



閉可地ビール (北九州市)



伊良原御膳 (みやこ町)



伝法寺庄 (築上町)



松会演 (畑田町)



スイートコーン (築上町)



水巻のでかんにく
万能味噌 (水巻町)



焼きスバ (直方市)



ぬかだき (北九州市)



ふるの牛 (鞍手町)



豊前海一粒かき



干し柿 (香春町)



ハモ (行橋市)



レモン (上毛町)



あまおう



○お問い合わせ先 北九州地域連携懇談会プロモーション部会 (北九州市企画調整局政策部政策調整課内)
〒803-8501 北九州市小倉北区城内1-1 TEL:093-582-2156 月～金 / 8:30～17:15