

八幡ぎょうざマップ

2代目ヤハタン

お店を巡ってお気に入りの一皿を見つけよう!

企画：北九州市八幡東区役所 監修：八幡ぎょうざ協議会

ヤッハー!

僕は、八幡ぎょうざ PR 隊長だタ〜ン♪
皆の不足しがちな鉄分補給と
スタミナアップのために八幡製鉄所の
熱い溶鉱炉から生まれたタ〜ン♪
SNS もやっているタ〜ン!
みんな、是非フォローしてね〜!!

八幡ぎょうざマップ

八幡ぎょうざ協議会

ヤハタン公式

ヤハタン公式 Instagram

八幡ぎょうざ協議会
〒805-0019
北九州市八幡東区中央 2丁目 15-14
TEL: 080-1720-9592
E-mail: yahatan1901@gmail.com
HP: <https://yahatagyoza.net/>
「八幡ぎょうざ協議会」で検索

名前/ヤハタン
生年月日/1901年2月5日(火)
星座/ぎょうざ座
血液型/G型
好きな言葉/「鉄は熱いうちに打て!」
餃子は熱いうちに食え!」

やはた 八幡ってどこ? どんなまち?

北九州市八幡地区は立地的に九州の最北部に位置するため、大陸と近く古くから大陸文化との交流が盛んな地域でした。

1901年、国策によって生まれた官営八幡製鐵所の設置を機に寒村から工業都市へと発展し、鉄鋼・化学・窯業などの工場が集積する北九州工業地帯の中心地として栄えました。

八幡ぎょうざのきげんは?

官営八幡製鐵所で働く労働者は肉体的疲労が激しく、安くてスタミナが付く食材を好んで食べていました。また、鉄鉱石などの取引が始まることにより、中国大陸と密な関係が構築され、人的交流を通して餃子という食文化が古い時期から根付いていったと言われています。特に戦後の物資が乏しく貧しい時代、少ない食材で美味しく作る事ができる餃子は市民の口に合いよく好まれたそうで、大陸からの引き揚げ者を中心に料理屋のメニューに出されていたそうです。それがこの地域に定着した餃子という食文化の起源になります。また北部九州ではお馴染みですが、薬味に「柚子胡椒」を使って食べるのもこの地域ならではの特徴です。

八幡のみどころスポット

写真提供：日本製鉄（株）九州製鐵所
一般には非公開の施設です

官営八幡製鐵所日本事務所
現在も稼働中の工場の中にあるため、一般公開されていませんが、眺望スペースから外観を望むことができます。案内ガイドの解説やデジタルサイン、VR 動画を楽しめます。旧本事務所は官営八幡製鐵所創業 2 年前の 1899 年に竣工し、製鐵所の中核機能を担っています。2015 年「明治日本の産業革命遺産」の構成資産の一つとして世界文化遺産に登録されました。

血倉山
国内屈指の夜景の名所。ケーブルカーとスローカーを乗り継ぎ、わずか 10 分で標高 622m の山頂へ。展望台からは、北九州市の市街地を一望できます。四季折々の自然を感じながら、初心者にも気軽に登山が楽しめます。

いのちのたび博物館
46 億年前の地球誕生から現代に至る自然と人間のいのちの歩みを壮大なスケールで展示した西日本最大級の自然史・歴史博物館です。迫力ある恐竜の骨格標本が一堂に並んでおり、動く恐竜ジオラマでは太古の世界を体感できます。貴重な歴史資料も充実し、人々の暮らしの変遷を知ることができます。歴史ゾーンでは、かつての官営八幡製鐵所の社宅が精巧に再現されており、当時の労働者の暮らしぶりや生活の様子を映像や音響演出とともに体感できます。

東田第一高炉跡
1901 年の創業以来、日本の鉄鋼業をリードしてきた八幡製鐵所の第一高炉跡をモニュメントとして保存しています。高炉の仕組みや八幡製鐵所の歴史がわかるパネルの展示があり、鉄づくりの様子を学習することができます。
※当面の間、敷地内への立ち入りはできません。見学については事前にお問い合わせください。

血倉山 ケーブルカー

いのちのたび博物館

1 本城 もちもち皮で溢れる肉汁の一口餃子兄弟 本店

本城で長く愛されるラーメン店。外はカリッと、中はジューシーな焼き餃子が名物で、豚骨ラーメンとの相性も抜群。地元ファンが通い続ける昔ながらの一杯と一皿が揃う。

(住) 八幡西区九方町 11-25 (Pあり)
(電) 093-693-7030
(営) 11:00~15:00/18:00~21:00
(休) 月曜日

3 本城 長時間かけた豚骨と地産餃子の共演 拉麺エルボー

長時間かけて焼き上げた濃厚豚骨スープとボリューム満点のチャーシューが評判のラーメン店。定番の焼き餃子も人気で、こだわりのスープと一緒にいただける。

(住) 八幡西区光貞台 1-1-1 (Pあり)
(電) 093-692-1052
(営) 月~金 6:00~9:00/11:00~14:30/17:30~20:00
※土日のみ昼営業時間 11:00~15:00
(休) なし

5 折尾 折尾の夜を彩る、熱々鉄板の一口餃子 池田屋 折尾店

折尾駅近くで便利な立地の居酒屋系餃子店。香ばしく焼き上がった一口サイズの鉄板餃子が看板メニュー。仕事帰りに一杯のメにも使いやすい、地元の常連に長く親しまれている。

(住) 八幡西区折尾 3-1-43 (Pなし)
(電) 093-601-7830
(営) 17:00~24:00
(休) 水曜日

8 黒崎 黒崎で、本格中華の味をリーズナブルに 中華料理 龍鶴園

黒崎駅前にある本格中華料理店。豊富なメニューがそろい、気軽に本格的な中華と餃子を味わえる和地元で定着した人気店。深夜まで営業しており、メの一皿としてもおすすめ。

(住) 八幡西区黒崎 3-7-1 (Pなし)
(電) 093-883-7845
(営) 11:00~23:00
(休) 火曜日

9 黒崎 黒崎の酒場を盛り上げる、香ばしい一口餃子 池田屋 黒崎店

黒崎の酒場に盛り上げる、香ばしい一口餃子。こんがり焼き上げた一口サイズの鉄板餃子と相性のいいお酒が揃い、仲間との食事一人飲みにもぴったり。夜遅くまで賑わいを見せる。

(住) 八幡西区黒崎 3-7-4 (Pなし)
(電) 093-621-2502
(営) 17:00~24:00
(休) 日曜日

12 黒崎 昭和 33 年創業、鉄なべ餃子で生まれた場所。 本店 鉄なべ

昭和 33 年創業、鉄なべ餃子で生まれた場所。鉄なべ餃子と相性のいいお酒が揃い、仲間との食事一人飲みにもぴったり。夜遅くまで賑わいを見せる。

(住) 八幡西区黒崎 3-4-6 (Pなし)
(電) 080-8756-6827
(営) 月~木 21:00~27:30
金、土 20:00~27:30
(休) 日曜日

13 黒崎 スタイルリッチな空間で楽しむ本格中華。 チェイニーズレストラン 北京飯店

素材の食感が残るよう粗めにカットし紹興酒を隠し味に使った餃子が自慢。翡翠蒸し餃子・花焼売・水餃子など多彩な点心も揃い小籠包や餃子コースもあり！女子会や誕生日会にも最適な中華ハレ。

(住) 八幡西区黒崎 4-6-1 (Pなし)
(電) 093-642-8075
(営) 11:00~14:30 18:00~23:00
(休) 日曜日

16 黒崎 黒崎でもタレも自家製、半世紀の一口餃子 餃子屋 東天紅 黒崎

黒崎の食堂系ラーメン店として長年に渡って親しまれる一軒。さっぱりとした豚骨スープが特徴で、シンプルな餃子と相性も良い。カウンターのみ気軽な雰囲気でも立ち寄りやすい。

(住) 八幡西区熊手 2-1-15 (Pなし)
(電) 093-621-6483
(営) 火~木 11:30~14:00
金、土 18:00~24:00
(休) 日・月曜日

17 読めそうで読めない、ユニークな創作中華の店
黒崎 **田中華麵飯店**



「たなかめんはんでん」と読むユニークな店名の創作中華料理店。「こますり上手の担々麵」「ユロビート炒飯」など遊び心あふれるメニューが楽しく、ニルたっぷりの餃子はお許していただくスタイル。期待を上回る味と温かな接客が評判の軒。
(住) 八幡西区藤田 1-6-31 (Pあり)
(電) 093-632-6014
(営) 11:30~14:00 / 17:30~22:00
(休) 火曜日

18 黒崎 陣山の丘の、あったか中華と餃子の**李さんの店**



陣山エリアで地元で親しまれている町中華。担々麵や定食など豊富なメニューと一緒に餃子も楽しめる。アットホームな雰囲気、ランチから夜まで長く通える気軽な中華食堂。
(住) 八幡西区陣山 1-1-12 (Pあり)
(電) 093-662-6535
(営) 11:00~15:00 / 17:00~22:00
(休) 月曜日

19 永犬丸 三ヶ森 丸三森の閉店ラーメン店で、餃子も名店の**らーめん工房 龍**



三ヶ森で駐車場が満車になるほどの人気ラーメン店。旨みが際立つ豚骨スープと柔らかなチャーシューが評判で、餃子や自家製辛子高菜も人気。開店前から並ぶ常連も多い。
(住) 八幡西区三ヶ森 2-3-28 (Pあり)
(電) 093-612-8868
(営) 11:30~14:30
(休) 水・第2木曜日

20 50年以上続く老舗。豚まんも餃子も本物の旨さ
永犬丸 三ヶ森 **一龍飯店**



三ヶ森で50年以上続く老舗の町中華。物産の豚まんとともに餃子も評判で、地元で常連に長く愛されている。昼のみの営業で、おなじみの顔ぶれが集まる温かい空気感が魅力。
(住) 八幡西区三ヶ森 4-10-7 (Pあり)
(電) 093-612-6152
(営) 11:00~17:00
(休) 木曜日

21 昭和40年創業の老舗で、多彩な餃子を楽しむ
永犬丸 三ヶ森 **折尾のぎょうざあや**



一つひとつ丁寧に作られたパリッとジューシーな手作り餃子をはじめ、プリプリの海老ぎょうざや角煮餃子など多彩なラインナップが揃う。焼酎の種類も豊富で大人の晩酌に。
(住) 八幡西区八枝 5-1-8
ハーフフロント1F (Pあり)
(電) 093-691-3268
(営) 18:00~22:00
(休) 月曜日、第1・3・5日曜日

22 24時間いつでも買えるぎょうざの無人販売
上津役 **春さん餃子 八幡西店**



24時間営業の無人販売専門店。冷凍・ジュシーな手作り餃子で手軽に購入できる。お土産や家庭での餃子需要に応え、地元で親しましやすいつち帰り専門の餃子ショップとして定着している。
(住) 八幡西区上津役 4-11-5 (Pあり)
(電) 093-611-0221
(営) 24時間営業 (無人販売)
(休) なし

23 六生 引野 老舗のボリュームたっぷり餃子の**中国料理 謝々餃子**



六生の地元常連客で賑わう老舗中華料理店。ボリューム満点でリーズナブルな餃子や炒飯が評判で、特に餃子は、ジューシーな焼餃子とツルツルとした水餃子が選べるとどちらも大人気。
(住) 八幡西区相生町 16-12 (Pあり)
(電) 093-621-3223
(営) 11:00~21:00
(休) 月曜日(祝日の場合営業、翌日休)

24 六生 引野 家庭的中華の本物の味 **富貴亭**



竹末エリアで昭和50年から半世紀以上続く人気の中華料理店。月替わりメニューやセットメニューなども嬉しい。餃子や中華丼など、懐かしさを感じる家庭的な味が評判で地元客がこぞて足を運ぶ。昼夜の2部制で営業しており、週末の定休日に変更。
(住) 八幡西区竹末 1-14-16 (Pあり)
(電) 093-642-4801
(営) 11:00~15:30/17:00~21:00
(休) 火曜日、第2・4水曜日

25 六生 長浜系豚骨ラーメンと餃子で満腹に **むらた亭 相生店**



長浜系の豚骨ラーメンが楽しめる人気店。あっさりとしたスープに高菜と餃子を組み合わせた定番スタイルが人気で、気軽に立ち寄れる雰囲気と駐車場完備が地域に根付いた理由のひとつ。
(住) 八幡西区鉄牛 1-4-12 (Pあり)
(電) 093-622-0345
(営) 11:00~15:00
(休) なし

26 ニンニク不使用、小籠包のような肉汁の餃子
六生 **友ちゃん餃子**



ミシュラン掲載「餃子兄弟」と同じルーツを持つ兄弟夫婦の店。ニンニク不使用なのに肉汁がほほほ。ニンギョウ水餃子がどれも絶品。八角などの中華香辛料を使った複雑な風味が癖になる。
(住) 八幡西区萩原 3-3-21 (Pあり)
(電) 093-621-8188
(営) 月・水~金 17:00~21:30
土日祝前 11:00~14:00/17:00~21:30
(休) 火曜日・祝日

27 本格派と創作中華が見つく、黒島の新しい **八幡麻婆雅**



新進気鋭のシェフが手がける個性的な本格中華の店。花椒の痺れが効いた麻婆豆腐が看板メニューで坦々麵もおすすめ。創意ある料理が地元でも注目を集める。夜は小皿料理とお酒を楽しめる中華酒場。
(住) 八幡西区鷹の巣 1-13-19-101 (Pなし)
(電) 093-883-7150
(営) 月~水 11:00~15:00
金・土 12:00~14:30/18:30~22:00
(休) 日・木曜日

どんな餃子が好きですか？

いまや全国的に人気の「鉄なべ餃子」。餃子そのものを鉄鍋に乗せて出すスタイルは昭和33年開業の八幡西区折尾「本店鉄なべ」が全国発祥の地。その誕生のルーツは発祥店の創業者が、八幡東区中央町にあった中国人が営む中華料理店で食べた餃子を見よう見まねで日本人に合う餃子として考案し、お店のメニューとして出したことに始まります。

それに加えて「熱いものを熱いうちに食べてもらう」アイデアとして、創業者の兄が東京で鉄板にのったまま出てきたスパゲッティを食べた話をヒントにして、京都で作られている平鍋(日本古来の団子鍋)を取り寄せ、餃子に応用したのが「鉄なべ餃子」誕生の物語です。そこから博多を始め、全国各地にこのスタイルが広がりました。

鉄なべ系餃子



お母さん系餃子



ラーメン系餃子



31 祇園のアットホームな町中華と昔ながらの **八幡駅 三陽軒**



祇園にある手作りの温もりが伝わる小さな町中華。アットホームな店内で昔ながらの中華料理と餃子を楽しむ。気取らずゆっくりと食べられる隠れた一軒で、地元の常連に長く愛される家庭的な雰囲気心地よい。
(住) 八幡東区祇園 2-8-6 (Pあり)
(電) 093-671-6176
(営) 10:30~売り切れ次第終了
(休) 火・水・木曜日

32 骨から炊く濃厚とんこつと、名路役の餃子 **八幡駅 むらた亭 八幡平野店**



数あるむらた亭の中でも独自性が高い店舗で、豚骨を一から炊く濃厚とんこつスープが特徴。格別スープと一緒に楽しめる餃子も評判で、地元で根付いた満足感の高い軒。
(住) 八幡東区野田 1-3-8 (Pあり)
(電) 093-682-1740
(営) 11:00~18:30
(休) 水曜日・祝日

33 大業巻きも、なす入りも、多彩な餃子の専門店 **八幡駅 ゃうざ亭 たしろ**



八幡駅近くの地元で人気の餃子専門店。大業入り・なす入りなど鉄鍋も提供される個性豊かな餃子は、皮が薄いのにモチモチとした食感で女性者にも好評。この繋がりか深い地域だけに、古くから根強く存在していると思われる。
(住) 八幡東区尾倉 1-3-17 (Pあり)
(電) 093-681-2465
(営) 17:00~22:00
(休) 月・火曜日

37 グランプリ受賞。ニラとキャベツのおふる餃子 **枝光 ママの餃子**




「小倉BQ食KING」餃子バトルで優勝した実力派。たっぷりのニラとキャベツが肉の旨みを引き立てるパリッとした焼き餃子が絶品で、国産手羽先の骨を抜いた手羽餃子も名物。手作りの温もりが詰まった一軒。
(住) 八幡東区白川町 8-8 (Pあり)
(電) 093-662-5512
(営) 17:00~23:00
(休) 日・月曜日・祝日

38 昼はラーメン、夜は焼き鳥 **枝光 一貫**




枝光の地域密着型の人気店。秘伝スープのあっさり豚骨ラーメンとチャーボンの旨い、夜は焼き鳥居酒屋として地元の人々に親しまれる一軒。スープを飲み干したくなる味に加え、餃子などの一品料理も充実。
(住) 八幡東区枝光 4-16-4 (Pあり)
(電) 093-662-9400
(営) 11:00~14:00 / 18:00~23:00
(休) 日曜日

39 スープで焼く羽根付、中央町のラーメン餃子 **中央町 拉麵自慢福龍**



一つひとつ手作りの餃子は、胎色も羽根が追加仕上がりで、皮がパリッと中はもちもち。味噌、台湾、トマトの元の人々に親しまれる一軒。スープを飲み干したくなる味に加え、餃子などの一品料理も充実。
(住) 八幡東区中央 2丁目 16-6 (Pなし)
(電) 093-681-5112
(営) 11:00~14:00/17:00~19:30
(休) 日曜日

40 ニンニクなしの一口餃子で、家庭的な味わい **中央町 ゃうざの味**



ニンニクを使わないあっさりとした一口餃子が看板の中央町の店。家庭的な料理と一緒に気軽に楽しめるスタイルが人気で、匂いを気にせず昼食にも食べやすい。餃子の種類の多さも人気の理由。
(住) 八幡東区中央 2-20-8 (Pなし)
(電) 093-611-0700
(営) 11:30~21:00
(休) 日曜日

41 路地裏の隠れ家でお笑い料理に舌鼓 **中央町 酒家涼月**



商店街の路地裏にひっそりと佇む隠れ家の居酒屋。心地よい空間で、和洋折衷の創作料理を楽しむ。出汁塩で食べる自家製の餃子はたっぷりの肉肉が詰まったりボリューム◎。一人で気軽に立ち寄れるアットホームな雰囲気が魅力。
(住) 八幡東区中央 2-19-14 (Pなし)
(電) 080-8555-4998
(営) 11:30~13:30 18:00~22:00
(休) 不定休(お店のSNSをご確認ください)

42 美味しい焼き鳥と餃子で盛り上がる **中央町 喰わんか屋中央本店**



八幡東区中央町の飲食店で長く愛される大衆居酒屋。70円台からの激安焼き鳥が看板で、豚足・鉄板バター焼きなど昭和レトロな一品も揃う。餃子もメニューに並び、夫婦で切り盛りするアットホームな雰囲気と半個室の座敷が地元で根付いた理由。
(住) 八幡東区中央 2-8-19 (Pなし)
(電) 093-662-4902
(営) 17:00~24:00
(休) 火曜日

43 昼のランチに光る、個性派オリジナル餃子 **中央町 ゆうげ夜理**



中央町のスナック兼食堂。昼のランチでは具材に工夫を凝らしたオリジナル餃子を提供する個性派の軒。夜は遅くまで営業しており、仕事帰りの大人が静かに過ごせる落ち着いた空間が特徴。
(住) 八幡東区中央 2-2-14 (Pなし)
(電) 090-3199-1845
(営) 12:00~14:00 / 18:00~25:00
(休) 日曜日・祝日

44 全国のご当地餃子を、八幡で一挙に味わう **中央町 八幡 izakaya 1901**



八幡発祥の鉄なべ餃子はもちろん、仙台・浜松・津など全国各地のご当地餃子を一箇所に集めた個性派居酒屋。八幡中央区商店街アーケード内に位置し、八幡ぎょうざ文化の深さを一軒で体感できる。
(住) 八幡東区中央 2-15-14 (Pなし)
(電) 093-616-8374
(営) 17:00~22:00
(休) 不定休

※掲載の情報は2026年5月25日時点のものです。