

「“すしの都 北九州市” ガストロノミープロジェクト」第2弾

北九州市の“食”を世界に売り込む『匠 北九州』開催！

～すしを入口に、生産者・料理人・まちの魅力を世界へ。食を「稼ぐ力」に。～

北九州市の海や大地で育った食材、それを届ける生産者、市場や流通、そして料理人の技。すしを入口として北九州市にある“食”の力を世界に知ってもらい、国内外の観光客が実際にこの街を訪れ、食べ、買ってもらう流れをつくるため、**特別企画「匠 北九州」**を開催します。

本企画では、世界トップレビューアーを含む国内外に発信力を持つ食通やシェフ、レストランオーナー、フードジャーナリストなど50人が北九州市を訪れます。参加者の方々には、料理そのものだけでなく、その背景にある食材や生産者、料理人の技や想いなど、北九州市ならではの食のストーリーを体験していただき、その魅力を国内外へ届けていただきます。

この企画を通じて、「すし」を入口に、北九州市の食全体を観光産業、地域産業として育てることを目指します。

【『匠 北九州』開催概要等】

- 1 日時 令和8年9月11日（金）18：00～21：00
- 2 場所 リーガロイヤルホテル小倉 29階 リーガトップ
- 3 概要：



- ◇ **北九州市を代表する匠が「ワンチーム」としてコラボレーションが実現！**
「天寿し 京町店」 「寿司 つばさ」 「寿司 もり田」 「Be k k」
「日本料理TOBIUME」 「田舎庵」といった北九州市が誇る名店が集う。
- ◇ **国内外から発信力を持つトップフーディーや一流料理人など50人が集結！**
世界的な食の権威「OAD TOP Restaurants」トップレビューアーランキング（※）のランキング上位者、有名シェフやレストランオーナー、フードジャーナリストなど、国内外から50人の食通が参加します。
- ◇ **世界中の発信力を北九州市の産業力へ**
参加者（総フォロワー数500万人以上）の発信により、世界中に北九州市の“すし”や食の魅力を届け、市内飲食店への来訪や観光消費、地元食材の認知・消費拡大など、地域産業の育成と地域経済の活性化につなげます。

※ 「OAD TOP Restaurants」 トップレビューアーランキング

グルメサイト「OAD (Opinionated About Dining)」が発表する、世界中のレストランレビューアー（美食家・フーディー）の影響力や採点実績を格付けするランキング

<https://www.oadguides.com/top-reviewers>

『匠 北九州』は、“すしの都 北九州市” ガストロノミープロジェクトの取組の一つとして、市民や観光客に向けた食の祭典『ガストロ北九州』とともに、北九州市の「すし」や「食」の魅力が体験できる3日間（9月11日～13日開催）となります！
国内外に向けてさらに大きく広がっていく「すしの都 北九州市」の取組を、ぜひご取材ください！！



【問合せ・申込み先】

都市ブランド創造局 すしの都課

担当：吉田、上島 TEL：093-482-1950

報道機関各位

「すしサミット」 & 「“すしの都 北九州市” ガストロノミープロジェクト」を 展開します！

北九州市は、令和7年4月に全国初となる「すしの都課」を設立し、「すしの都 北九州市」のブランド化を推進してきました。

これまで、北九州市長と富山県知事による世界初の「すし会談」、J R西日本との「すしのゴールデンルート」、インバウンド向けの体験ツアーなど、「すし」を切り口とした新たな広域連携や誘客を進め、「すしの都 北九州市」の認知は着実に広がっています。

この取組をさらに発展させるため、国内外の人々が実際に訪れ体験し、市民自身も誇りを持つ機会を創出することにより、「すしの都 北九州市」のブランドをさらに磨き上げてまいります。

このため、今年度は、

I 「第一回 すしサミット」

すしのゴールデンルートに参加する自治体の首長及び各地のすし職人が北九州市に集結し、北九州市と富山県が共同発起人となり、全国のすし文化をつなぐハブとしての役割を発信します。

II 「すしの都 北九州市」ガストロノミープロジェクト

すしを入口として、酒、食材、歴史、生産者などとの出会いを楽しみ、体験していただくプロジェクトを展開します。具体的には、「発信から経験へ」のコンセプトのもと、市民や観光客が参加する食の祭典「ガストロ北九州」（資料別添）を開催します。

なお、ガストロノミープロジェクトにおいては、さらに世界に対して強力に発信する取組を検討中です。

※「“すしの都 北九州市” ガストロノミー」とは

すしを入口として、酒、食材、器、歴史、生産者など、その土地の魅力を楽しみ、体感していただく、一連の取組です。

I 世界初「第一回 すしサミット」

「すしのゴールデンルート」に共鳴する自治体首長及び各地のすし職人が北九州市に集結します（日程、参加自治体調整中）

II 「ガストロ北九州（Gastro Kitakyushu）」

◇開催日：令和8年9月12日（土）11：00～19：00
13日（日）11：00～18：00



◇場 所：北九州メッセ（旧 西日本総合展示場新館）

入場無料 ※飲食には専用コインの購入が必要です

◇内 容：「すし店」をはじめ、北九州市が誇る様々なジャンルの食の名店が一堂に集う大型フードフェスティバル。地元の名店の味を思う存分味わうことのできる2日間です。

回転すしや街すしから高級店まで、市内すし店の5店舗が出店、また、市内の様々なジャンルの名店が20店舗集結します！

★味わうだけでなく食文化も体験

- ・ すし職人による包丁パフォーマンスや、まぐろの解体ショーを実施！
- ・ 料理人の技や生産者、地元食材等に関するセミナーを開催！

最新情報は「ガストロ北九州」公式サイトをご確認ください
(URL:<https://gastro-kitakyushu.jp>)



【問合せ先】

都市ブランド創造局 すしの都課
担当：吉田、上島 Tel：093-482-1950