

# 津屋崎千軒 古民家で

## 飲食店がオープンします

**1/15**  
**10:00**  
**OPEN**

江戸時代、海上交易と塩田により繁栄した津屋崎千軒。この地域には当時の面影をしのぶ建物が並び、景観を楽しみながらゆっくりとした時間の流れを味わうことができます。そんな津屋崎千軒に新たな名所が誕生します。

### 津屋崎千軒の町並み保存と地域の活性化

津屋崎千軒に位置した築八十年ほどの古民家が市に寄贈されました。寄贈者の「町並みを保存して、地域のために生かしてほしい」という意向を踏まえ、できるだけ外観を損なわないように古民家の良さをうまく残しながら改修を行いました。

市では、この古民家を活用して、津屋崎千軒にもっと多くの人が訪れるように、創意工夫を生かした運営を行ってくださる運営者を募集しました。

一昨年にオープンした「まちおこしセンター」津屋崎千軒なごみに引き続き、津屋崎千軒を訪れていたたくさんの方がまた一つ増えました。ぜひ一味違う古民家にお越しください。

### お箸で食べる創作フレンチ "Chez Oomae" (シエ・オオマエ)

**営業開始** 一月十五日(土)から  
**営業時間** 午前10時〜午後5時(午後5時以降は要予約)  
**休業日** 毎週火曜日(火曜日が祝日の場合は翌日)。ただし、臨時で休業する場合があります。  
**駐車場** 専用の駐車場はありませんので、近隣の「津屋崎千軒なごみ」または「藍の家」の駐車場をご利用ください。  
**所在地** 津屋崎四一十二〜二十三  
**問い合わせ**  
津屋崎千軒古民家 52・4230  
市商工観光課(津屋崎庁舎) 52・4951

2階



▲落ち着いた雰囲気ですっきりとした時間を過ごせます

1階



▲穏やかで温かな人の心遣いが通う空間です



## Chez Oomae

おおまえ ふじお  
**大前 富士夫**さん

宮司在住。有名ホテルの総料理長の経歴を持ちながらも「これからが修業まだまだ修業」がモットー。世界料理ワールドカップ金メダル、自治大臣表彰、大阪府知事表彰ほか多数。現在、調理師専門学校フランス料理客員教授。



**Q** なぜ古民家を運営してみようと思われたのですか？

**A** 津屋崎千軒を訪れた人が、少し休憩をしようにも飲食する場所が少なく、せっかくの恵まれた福津の食を味わわないで帰ってしまいます。そこでフランス料理の特技を生かし、福津産の豊富な食材を使って、おいしく低単価でボリュームのあるフランス料理を提供したいと思いい応募しました。

**Q** どのようなお店にしたいのですか？

**A** お箸で手軽に“をモットーに、福津産の食材をアレンジして作ったフランス料理を、ぜひ味わいに来てください。

**A** 古民家とフランス料理のモダンな空間をゆつくりと楽しんでいたって、お客さまに喜ばれるお店にしたいと思っています。また、地域でのイベントのときなどは、普段とは違った面白い料理などを出して参加し、そのほかにも地域が盛り上がるように、地域のかたと協力してやっていきたいと思っています。

**Q** メッセージをお願いします

**A** お箸で手軽に“をモットーに、福津産の食材をアレンジして作ったフランス料理を、ぜひ味わいに来てください。

### ランチメニューの一例

※ランチタイムは午前11時半から午後3時までです。  
※そのほかのメニューもあります。  
※メニューは季節に合わせて、随時入れ替わります。

**Aランチ**  
1,350円(税込)

オードブル盛り合わせ、スープ、魚または鶏料理、温野菜添え、デザート、パン、コーヒー

**Bランチ**  
1,800円(税込)

オードブル盛り合わせ、スープ、ステーキ料理、温野菜添え、デザート、パン、コーヒー

福津産魚介の特製ビヤベース、パン、コーヒー

1,500円(税込)

▶ 和の空間とフランス料理のハーモニーでどんな空間になるのか楽しみです

