



新鮮な魚介類がずらり！

玄界灘に面した福津市では、イカはもちろんのこと、天然真鯛や福津のブランド牡蠣「津屋崎千軒かき」、サザエ、ウマヅラハギなど年間通して多彩な魚介類が漁港に揚げり、新鮮なまま津屋崎漁港の生産者直売所「お魚センターうみがめ」に並びます。また、水揚げされた魚介類を使った加工食品なども数々ありますので、今日の食卓がぐっと豊かになること間違いなし。福津へおいでの際はぜひ直売所にも足をお運びください！

お魚センターうみがめ

福津市津屋崎4-47-18
お魚センターうみがめ
0940-52-1939



筑前玄海エリアが

イカ王国な理由

理由1

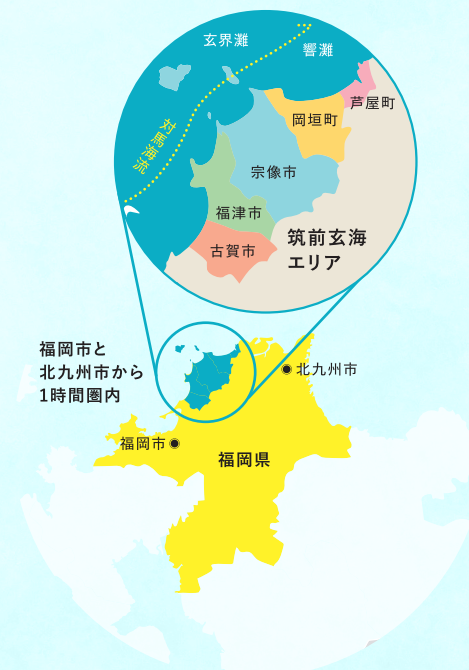
透明で活きの良いイカが多く獲れる筑前海！

実は、福岡県はイカの漁獲量が九州で長崎県に次いで第2位！そして、そんな福岡県の中で筑前玄海エリアは、イカの漁獲量がNo.1！！浅瀬の砂地が広がり、潮の流れがほどよい筑前海はイカにとって住み心地バツグンの楽園。この良質な漁場で生育したイカは甘みが強く活きも抜群！新鮮なイカが多く獲れる漁場が福岡県内にあるのだから、ぜひ現地で食べていただきたい。

理由2

きれいなまま釣り上げる

筑前海のイカの多くは漁師が一本一本、胴体が傷つきにくい漁法で丁寧に釣り上げたもの。だからその姿は、美しいだけでなく、食べてもコリコリ。筑前玄海エリアで見た目も味も最高の状態でイカを食べることができる秘密はそこにある。



STAMP
RALLY

5つの市町のエリアを周遊する

スタンプラリーも開催！

2025年9月13日(土)～11月10日(月)の期間開催される『イカ王国 筑前玄海イカフェア』。福津市を含む筑前玄海エリア(古賀市、福津市、宗像市、岡垣町、芦屋町)にあるイカ王国だから味わえる多彩なイカグルメを堪能しよう！



筑前玄海



Kingdom of Squid
Chikuzen Genkai
Squid Fair

2025

9.13.SAT

11.10.MON

イカフェア

福 津

FUKUTSU

特集



多彩なイカ料理が楽しめるまち

福 津

FUKUTSU

福津市は2つの漁港を擁し季節ごとに種類の異なるイカが水揚げされています。市内からは17店舗が参加！ぜひ福津のイカをご堪能ください。



活き造りあり

イカの活き造りがあるお店です（事前に仕入れがあるかどうか店舗へご確認ください）

THE PARK

ヤリイカ ペベタマパスタ
1,680円（セット）

イカの旨味、ニンニクの香り、トマトの酸味にポーチドエッグが絡む至福の一皿。

福津市宮司浜4-5-2
0940-72-5484
●11:00～20:00（L.O 19:30） ☎なし ④46台

CHLOE & BREAD
（クロエとパン）レモン香る 玄海イカの揚げたてタルタルサンド
680円（ボテト&ドリンクセット+540円）※テイクアウト
焼きたてパンにイカフライとたっぷりのタルタル&タマゴを挟んだ、大満足の逸品。

福津市花見が浜2-7-13
070-9090-4541
●10:00～15:30 ☎不定休 ④10台

いけす料理 磯太郎

イカ丼の天ぷらセット
2,500円

上品な甘味のイカ丼に、軽やかな食べ心地の天ぷら。職人の確かな腕前が光る。

福津市津屋崎7-9-23
0940-52-5051
●11:00～L.O 14:00 ☎水曜 ④10台

活き造りあり

創作旬彩 玄杏

ヤリイカのバエ★ージョ
2,500円

イカのコンフィと野菜を混ぜ込んだバエリア風料理。イカのアーヒージョ添え。

福津市勝浦1645-3 あんずの里運動公園内
0940-72-5595
●11:00～17:00 ☎木曜 ④20台

華杏 弥太楼

イカづくし御膳
2,500円（個室利用+500円）

お造り、天ぷら、いかつらら入りお吸い物まで、“和の洗練”を感じる丁寧な御膳。

福津市勝浦530-2
0940-62-3282
●11:30～15:00（L.O 14:00） ☎不定休 ④30台

活き造りあり

寿し 神力

イカを楽しむ味わい、本気のイカ祭り
2,000円

イカ丼、握り、塩辛、イカ団子の吸い物、イカのバター焼き（またはイカ煮）まで、贅沢なイカづくし。

福津市宮司浜1-17-17
0940-52-5808
●11:30～14:00 ☎不定休 ④2台（第2駐車場 10台）

活き造りあり

つやざき漁港食堂 空と海

贅沢イカ丼御膳
2,500円

しっとり甘いヤリイカに、イクラのプチプチ感が絶妙。天ぷら、いかしゅうまい付。

福津市津屋崎4-47-18 2F
0940-52-5001 ☎11:00～15:30（なくなり次第終了）
☎火曜（祝日の場合は翌日） ④30台

博多わび助 福岡店

漬けイカと山芋・ゲン天の定食（特製とん汁付）
2,000円（前日までの要予約）

名物とん汁、天ぷら、惣菜3点盛付きの豪華定食。イカ刺×細切り山芋の食感が絶妙。

福津市福岡駅東1-2-15 第2ikビル1F
0940-42-2900 ☎11:00～L.O 13:30／17:00～L.O 22:30
☎不定休 ④8台

結び屋 晴

お結び3種（イートイン専用）
各550円（セット+900円～）

板前厩43年の主人が握る、生イカ明太、生イカ卵黄、イカ天ゆかり風味のお結び。

福津市中央3-7-19 ティアラ3 1階
050-8888-2921 ☎11:00～L.O 14:30
☎第1・3月曜、日曜 ④共有駐車場3台

漁師・割烹 安德丸

イカ御膳
4,400円

刺身、天ぷら、シウマイ、煮付け、つみれ鍋など、多彩なイカ料理が並ぶ贅沢御膳。

福津市中央2-5-1 0940-42-2335
●11:30～14:00（L.O 13:30）※2～3日前までの要予約
☎水曜（土曜、日祝日ランチ営業なし） ④4台

活き造りあり

究極の生パスタと炭火焼き
ロゼッタ福津福津産ヤリイカの和風パスタ
1,529円（生パスタ変更+165円）

イカの甘味、トマトの酸味、鰹節の香りが調和する、創意溢れるパスタ。

福津市日詩野5-20-2
0940-35-9015
●11:00～L.O 20:30 ☎なし ④30台

platenne

烏賊 柿 柚子（ディナーコース「むにゅ ディネ」の前菜として提供）
8,800円

イカの詰め物に柚子と柿の爽やかソースを添えた、ディナーコースの前菜。

福津市西福岡2-17-25
050-8883-8496 ☎18:00～22:00 ☎不定休
④共有駐車場5台（第2駐車場15台）

ぶどうの樹 福津海岸通り
マル・マーレ海辺のランチ ビュッフェ
2,200円（65歳以上2,000円）

人気のビュッフェに「自家製イカ墨ソーセージ」「イカ墨パスタ」などが登場。

福津市西福岡4-10-10 0940-43-1414
●11:30～15:00 ☎月曜（祝日の場合は不定）
④150台

ぶどうの樹 福津海岸通り
鰯屋台 海の彩イカメンチ 480円
（3,190円～のコースに追加可能）

サクサク衣とイカすり身のモチツツと食感が絶妙。明太マヨが旨味を一層引き立てる。

福津市西福岡4-10-10 0940-43-6600
●11:30～L.O 14:30／17:30～L.O 20:00（土日祝日11:00～L.O 14:30／17:00～L.O 20:00）※予約状況により、平日は早めに閉店する場合あり
☎火曜（祝日の場合は不定） ④150台

華カレー ジンジャー

イカ墨☆ブラックカレー
1,780円

イカ墨のkok、アンチョビや魚介出汁の旨味などが調和した、絶品欧風カレー。

福津市福岡駅東1-2-15 第2ikビル1F
0940-42-8528 ☎11:00～L.O 14:30／17:00～L.O 21:00
☎水曜 ④4台

旅館 正直亭

イカ刺 天ぷら御膳
2,500円

新鮮なイカ刺はそのままで丼ぶりでも。金山寺わさび和えはクセになる一品。

福津市津屋崎4-2-16
0940-52-1045
●11:30～14:30 ☎不定休 ④20台

福津いいざい
（お魚センターうみがめ）ヤリイカの漬け丼（2食入）
1,404円（冷凍パック・お持ち帰り専用）

水揚げ後すぐに冷凍して旨味を凝縮させたヤリイカを、贅沢に漬け丼に。

福津市津屋崎4-47-18（お魚センターうみがめ）
0940-52-1939
●9:00～17:00 ☎火曜 ④40台

※フェア期間中であってもイカの仕入れ状況によりフェアメニューが提供できない場合があります。事前に店舗へ確認の上ご来店ください。 ※パンフレットに掲載している情報は2025年8月時点の有効な情報です。情報は変更になる場合があります。掲載情報や詳細については各店舗・施設へお問い合わせください。

※パンフレットに掲載している料金は、消費税8%または、10%を含む総額表記となっています。店舗によって金額の変動もございますのでご了承ください。

※●＝掲載メニューの提供可能時間となります。