



全部ハズレなし！編集部がオススメする ご当地の美味しいお土産ベスト10 【福岡県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」トップ10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください。

<http://www.jalan.net/news/article/95620/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：福岡県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

福岡県は最新トレンドが集まる福岡市をはじめ、文化の香り漂う大宰府、お堀が美しい町並みを作る柳川など個性あふれるスポットが目白押しです。お土産ランキングは、明太子製品の他には、ロングセラーを誇るスイーツが数多く並ぶ結果になりました。



博多通りもん 560円（5個）／販売元：明月堂

柔らかなしる餡が舌の上でとろけるお饅頭。「博多西洋和菓子」をコンセプトに、和菓子の伝統技術に、生クリームやバターなど西洋菓子の素材を組み合わせている。「通りもん」は、「博多どんたく」の衣装に身を包んで練り歩いている人のこと。



辛子明太子（美味）

3,240円（樽入り300g）／販売元：やまやの食卓

注ぎ足して脈々と受け継がれている「匠のたれ」に漬け込まれ、168時間の熟成を経て生まれた明太子。一腹がほどよい大きさで、贈答の定番商品としてその名を知られている。



名菓ひよ子

1,080円（9個）／販売元：ひよ子本舗吉野堂

ひよ子の形をした、コクのある黄身餡たっぷりのお饅頭。「丸い形の饅頭でなく、もっと愛される饅頭を作りたい」という店主の思いから大正元年（1912年）に生まれ、愛され続けている。



筑紫もち

1,080円（9個）／販売元：如水庵

筑紫平野の「ヒヨク米」をごだわりの水で、おいしく練り上げ、黄な粉をまぶしたお餅。きな粉は、絶妙な煎り加減で煎った大豆の皮をむき、香りと甘みを最大限に引き出したもので、香ばしさが口の中いっぱい広がる。黒蜜との相性も抜群。

5



チロリアン

1,080円 (チロリアンショート25本) /販売元: 千鳥屋本家

独自の製法で筒状に焼き上げたクッキーに、厳選されたコーヒー豆・バニラ・ストロベリー・抹茶のクリームがたっぷり入った洋菓子。チロル渓谷に古くから伝わるロールクッキーをアレンジ。

5



めんべい

1,000円 (2枚×16袋) /製造元: (株) 山口油屋福太郎

明太子メーカーが開発した「明太子とおせんべいの融合」。新鮮な明太子を独自の製法でおせんべいに練り込み、さらにイカやタコといった海鮮で旨味を凝縮。食べ始めると止まらない。

7



博多ぶらぶら

1,080円 (12個) /販売元: 博多菓匠 左衛門

柔らかな求肥餅をあずき餡で包んだ和菓子で、北海道の小豆と佐賀県の一等米・ヒヨク米が原材料に使われている。餡とお餅のバランスが絶妙で、自然で素朴な風味が愛されている。

8



tubu tube (ツブチューブ)

レギュラープレーン864円 (100g) /販売元: ふくや

明太子の創業メーカーが開発した、チューブタイプの明太子。定番のプレーンから、爽やかなオリーブバジル、風味豊かな明太子バターなど11種類。ご飯、パスタ、トーストなど自在に使える。

9



黒棒

黒棒 筑紫路1,370円 (24本) /販売元: 久留米黒棒本舗

黒砂糖、卵、小麦粉などを練って寝かせた生地を棒状に成型して焼き、黒砂糖蜜を塗って乾燥させたお菓子。黒砂糖の風味豊かな、素朴でどこか懐かしい味わい。

10



天然酵母のクロワッサン

プレーン185円 (1個) /販売元: 三日月屋

表面はかりっ、中はもっちりクロワッサン。三種類の最高級小麦をブレンドし、天然塩や香り豊かな無塩バターなどを使用。熟練した職人が、一つずつ手作りで作りあげている。



『九州じゃらん』
編集長
長田佳子

名物がいっぱいの福岡。博多駅に到着したら「JRJP博多ビル・駅から300歩横丁」へ直行。2016年4月にオープンしたばかりで、その名の通り駅直結。博多の人気飲食店が軒を連ね、ラーメン、焼き鳥、餃子、新鮮な魚などなど、博多グルメを一気に味わうことができますよ。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>