

キャナルシティ博多に新たなグルメストリートが誕生！
日本初や九州初上陸の 8 店舗を含む、美食家待望の 21 店舗が一堂に集結。

く お う か
「CANAL Gourmet Street『KUOHKA』」

2025 年 7 月 18 日(金) グランドオープン！

キャナルシティ博多は、7 月 18 日（金）グランドビル B1F に新たなグルメストリート「CANAL Gourmet Street『KUOHKA』」（以下、『KUOHKA』）をオープンいたします。



■ 日本初、九州初上陸の有名店がずらり！美食家待望の 21 店舗が集結！

『KUOHKA』の名称は「食う」+「謳歌」を掛け合わせたもので、「美食×集積地」の空間が広がる「美味しいものが気軽に楽しめる美食街」がコンセプトです。日本初や九州初上陸の 8 店舗、人気店の新業態 7 店舗を含む、美食家たちも唸る大注目の 21 店舗が集結した“美食屋台街”が、福岡の新たなグルメスポットとしてキャナルシティ博多に誕生します。

KUOHKAで、
美味しいを謳歌しよう。

「多彩な食」を、
謳歌しよう。

和・洋・中、さまざまな
絶品料理を、心ゆくまで
堪能できる。

「食の時間」を、
謳歌しよう。

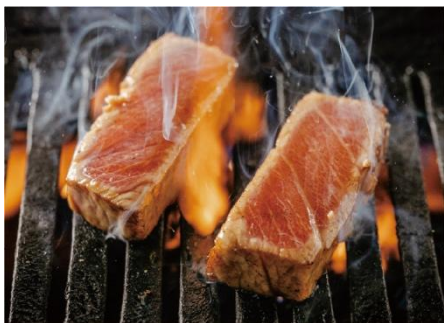
1人でもよし、みんなで料理を
囲むのもよし。朝から夜まで
贅沢な時間が過ごせる。

「心地よい空間」で、
謳歌しよう。

運河のほとりに、賑やかな路地、
奥のセミクローズ空間。
さまざまな顔のある美食の街。

■ ミシュランガイドの星を獲得したシェフ監修のお店に、 人気店が手がけた新業態店舗も登場！

『^{くおうか}KUOHKA』に軒を連ねるのは、食の都・福岡をさらに美味しくする人気店ばかり。全 21 店舗の中には、**ミシュランガイドの星を獲得したシェフ監修のお店や人気店が手がけた新業態店舗も**。和・洋・中のすべてが揃ったバラエティ豊かな店舗構成です。また、ワインバーやスナックも入り、老若男女、誰もが美食の時間を楽しむことができます。



▲魚を鉄板で。肉を焼かない焼肉
[焼うおいし川 博多]



▲串揚げがフレンチ仕上げに
[フレンチ串揚げベニエ キャナルシティ博多店]



▲7年連続ミシュランガイドの星を獲得した
田窪シェフ監修
[炭焼肉 ステーキ irori by DAISUKE TAKUBO]

■ 路地とお店が融合した、賑わいあふれるグルメストリート！

『^{くおうか}KUOHKA』のさらなる特長が、オープンとセミクローズが重複した**“まち”のような食空間**です。路地とお店が心地よく配置され、**大きな賑わいが生まれるグルメストリート**になっています。



▲「KUOHKA」内観イメージ



[サイト情報]

- 『^{くおうか}KUOHKA』公式 LP サイト
<https://canalcity.co.jp/kuohka/>
- 『^{くおうか}KUOHKA』公式 Instagram
アカウント名：【公式】KUOHKA（キャナルシティ博多）／ ID：@kuohka_canalcity
- 『^{くおうか}KUOHKA』公式 X
アカウント名：【公式】KUOHKA（キャナルシティ博多）／ ID：@kuohka_canal
- 「キャナルシティ博多」公式サイト
<https://canalcity.co.jp>

各店舗の詳細は次ページ以降をご覧ください

出店店舗【店名／業態】	日本初	九州初	新業態
 01 焼うおいし川 博多 ヤキウオイシカワ ハカタ 和食(やきうお) 鮨屋の創業者が10年かけて考案した新業態。新鮮な魚を鉄板で焼いてご提供。		●	
 02 フレンチ串揚げベニエ キャナルシティ博多店 フレンチ串揚げベニエ バル フレンチ串揚げ 九州の旬の食材を贅沢に使用し、フレンチの技法で仕上げた特別な串揚げをご提供。		●	
 03 築地青空三代目 博多 ツキシアオソラサンダイメ ハカタ 鮨 築地場外市場の老舗魚卸問屋の三代目がお届けする本格派江戸前鮨。		●	
 04 鰻のエイト キャナルシティ博多店 ウナギノエイト うなぎ料理店 中洲の人気割烹「味美」が手掛けるふわふわの鰻とだしまきが特徴の鰻料理専門店。			
 05 炭焼肉 ステーキ irori by DAISUKE TAKUBO スミヤキニク ステーキ イロリ バイ ダイスケ タクボ ステーキ 膳 東京ミシュランガイドの星を獲得した田窪大祐シェフ監修。厳選の肉・魚・野菜を名炭機ジョスパーで焼き上げ、日本を旅するNIPPON御膳を提供。			●
 06 Bistro Tout La Joie ビストロ トゥラジョア フュージョン料理 名古屋の名店が九州初上陸。シェフ須本が紡ぎ出す食のパラダイス。		●	
 07 I.N.U.wines HAKATA アイエヌユー ワインズ ハカタ ワインバー&ワインショップ 福岡・今泉の「I.N.U. wines」が、ワインショップ併設のワインバーに。			
 08 スナックサーティーエイト ハカタ サーティーエイト デザイナーズネオスナック 宮古島発のデザイナーズスナック。老若男女が楽しめる博多の新スポット！		●	
 09 スナック エイティースリー ハカタ エイティースリー デザイナーズネオスナック カラオケやスポーツ観戦、ノンアルや軽食なども楽しめる新感覚のデザイナーズスナック。			
 10 Gracia Gastrobar de Barcelona HAKATA グラシア ガストロバル デ バルセロナ ハカタ モダンスパニッシュ スペインと日本でミシュランガイドの星を獲得したトップシェフが監修するスペインバル。		●	
 11 N.Y. Italian NO CODE. H by FUMIO YONEZAWA ニューヨーク イタリアン ノーコード アッカ バイ フミオ ヨネザワ イタリアン N.Y.ミシュランガイドの星を獲得したシェフNo Code米澤氏監修のボーダレスなN.Y.タパス&イタリアン！		●	
 12 OKOMUSU Paris オコムス パリ 鉄板焼き・お好み焼き・ガレット フランス・パリで美食家たちを魅了したお好み焼き屋が博多に凱旋オープン。	●		

出店店舗【店名／業態】	日本初	九州初	新業態
 13 串焼 こはだ クシヤキ コハダ 串焼&BAR 福岡・平尾の名店「清喜」による串焼き専門店。店内にはBARも。			●
 14 九州中華 鶏 麺 キムラハンテン by NOGI NISHIAZABU TOKYO キウシュウチュウカ トリ メン キムラハンテン バイ ノギ ニシアザブ トウキョウ 中華 ラーメン ミシュラン獲得経歴がある木村シェフ監修。檸檬鶏そば、鶏豚白湯そば、小皿中華などが楽しめる。			●
 15 博多もつ鍋 一慶 ハカタモツナベ イツケイ もつ鍋 モツ、野菜、麺、あらゆる素材にこだわった、王道の博多もつ鍋の名店。			
 16 魚之丸秀 サカナマル ヒデ 海鮮居酒屋 「今泉いっこん」の新業態！仲卸直営で長浜市場、久留米市場より365日毎朝仕入れた厳選素材が自慢。			●
 17 もつ焼き ふる矢 モツヤキ フルヤ 串焼き 福岡・平尾の人気店「フルヤ」が手掛けるホルモンの串焼き専門店。			●
 18 BACARO CARBON oyster bar バー カロ カーボン オイスター バー オイスターバー&イタリアン 新鮮な生牡蠣がヴェネツィアの居酒屋スタイルで楽しめるオイスターバー。			●
 19 海鮮屋 はじめの一步 カイゼンヤ ハジメノイッポ 海鮮居酒屋 大人気のごまさを筆頭に産地や鮮度、調理方法すべてにこだわりぬいた海鮮居酒屋。			
 20 日本そば 澄十郎 ニホンソバ チョウジュウロウ そば・和食 十割蕎麦の芳ばしさと自然な甘み。季節の料理と酒でほどける和食と蕎麦の店。			
 21 THE CITY BAKERY キャナルシティ博多 ザ シティ ベーカリー ベーカリー&カフェ 福岡上陸10周年。地元福岡の皆さまに親しまれてきたNY発祥のベーカリー「THE CITY BAKERY」が、博多エリアに初出店。			
 THE CITY BAKERY BAR&GRILL キャナルシティ博多 ザ シティ ベーカリー バー&グリル バー&グリル 「THE CITY BAKERY」が初めて取り組む、九州の食材による鉄板焼。NY発祥のベーカリーが新たな業態をスタート。			●

■施設概要

CANAL Gourmet Street『くおうか KUOHKA』

所在地 〒812-0018 福岡市博多区住吉1丁目2（キャナルシティ博多 グランドビルB1F）

営業時間 11:00～23:00 ※一部店舗は異なる

一般のお客さまからのお問合せ

●キャナルシティ博多情報サービスセンター TEL:092-282-2525 (受付時間 10:00～21:00)