

舟上の博多体験！「お鍋特集」などでぜひご紹介ください

福岡を代表する銘柄鶏「九州産 華味鳥」の水たきを、屋形船で！
博多の“味”と“風景”を、一つの鍋に



×



博多舟限定 博多華味鳥 監修 水たき

2026年9月末より提供スタート!!

中洲の中心を流れる那珂川、その穏やかな水面を進む「中洲 博多舟」は、福岡市内で唯一の屋形船として、多くの方に親しまれています。

「中洲 博多舟」はこのたび、博多を代表する水たきブランド「博多華味鳥」を展開するトリゼンフーズとコラボレーションし、九州産華味鳥の鶏肉と、九州産鶏の足ガラと丸鶏から抽出したスープを使用した特別な水たきの提供を開始します。ポン酢は「中洲 博多舟」オリジナルのものを採用。博多を代表する食文化のひとつである「水たき」を、九州随一の繁華街・中洲を流れる那珂川の上で味わうことで、「博多の食」と「博多の風景」を一度に楽しめる、屋形船ならではの食体験を提案します。

[商品名] 博多舟限定 博多華味鳥 監修 水たき

[内 容] 華味鳥の鶏肉と、水たきスープを使用。ポン酢は「中洲 博多舟」オリジナル

[提供場所] 中洲 博多舟

[提供開始] 2026年9月末予定

[料 金] 水たきコース 8800 円（税込） ※乗船料込

※提供条件・料金等の詳細は変更となる場合があります。

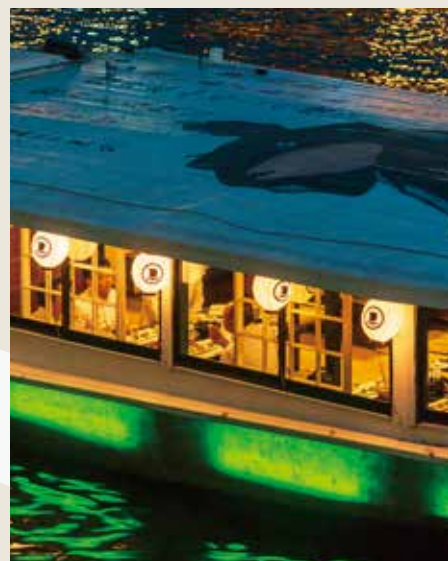
水たき × 情緒 × 夜景！ `博多らしさ、を一度に楽しめる！

屋形船だからこそ生まれる 水たきの価値

水たきを味わう場所は、船上です。窓の外に広がるのは、那珂川を挟んで輝く中洲のネオン。船が進むたびに景色がゆっくりと変わり、水面には街の光が揺らめきます。

「中洲 博多舟」は敷居の高い料亭舟ではなく、仲間と笑い声を交わしながら宴を楽しむ舟です。舟窓から眺める博多の街並みとともに、大切な人との時間を楽しんでいただくことを大切にしています。

そこに今回、「博多華味鳥 監修」の水たきが加わります。湯気の立つ鍋を囲みながら、那珂川を進む。それは、料亭やレストラン、自宅でも味わえない、屋形船ならではの水たきです。



「博多に来たら、水たきを食べる」 その時間そのものを、旅の思い出に

今回のコラボレーションでは、単に水たきを提供するだけではなく、博多の食文化を、博多の街を眺めながら体験するという楽しみ方を提案します。

博多を訪れる観光客には、旅の思い出を彩る逸品として。県外から大切な人を迎える方には、おもてなしの料理として。そして博多に暮らす人には、いつもの水たきを少し違った角度から楽しむ夜として。

「中洲 博多舟」は本コラボレーションを通じて、博多の食と風景が交わる新たな船上体験を届けます。

銘柄鶏「九州産華味鳥」とは

水たきのために生まれた！？ 鶏そのものの旨み

「華味鳥」は、博多発の水たき文化を代表する銘柄鶏です。誕生のきっかけは、トリゼンフーズ創業者が「おいしい水たきをつくるためには、料理の技術だけでなく、そもそも鶏そのものがおいしくなければならない」と考えたこと。鶏肉の味を追求するため自ら養鶏に携わり、「華味鳥」が誕生しました。

名前の由来は、その肉色。

特に、もも肉の華やかなピンク色とみずみずしい肉質から「華味鳥」と名付けられました。その肉は、鶏肉特有の臭みが抑えられ、はっきりとした旨みと、ほどよい歯ごたえを持つのが特徴です。





自然の中で、鶏本来の力を引き出す

華味鳥は、九州の豊かな自然の中にある「開放鶏舎」で育てられています。開放鶏舎とは、開口部の多い昔ながらの鶏舎。陽光と風を取り入れ、鶏が地面を走り回れる平飼いの環境で育てています。

さらに、海藻やハーブ、ぶどうの絞り粕、木酢液などを配合した「華味鳥専用飼料」を与え、健康的に育てています。

これは、単に「ブランド鶏をつくる」という発想ではありません。`おいしい鶏肉は、健康な鶏から生まれる、という考えのもと、鶏が過ごす環境から飼料、衛生管理まで、時間と手間をかけて育てられています。その結果生まれるのが、華やかな色合いと、鶏本来の旨みを感じられる肉質です。

水たきは「スープに始まり、スープに終わる」

博多華味鳥の水たきでもう一つ欠かせないのが、スープです。博多華味鳥では、スープを「水たきの真髄」と位置づけ、創業以来、その味を追求してきました。

その特徴は、九州産鶏の足ガラと丸鶏を重ねて、じっくり炊き出す「鶏かさね炊き製法」。濃厚でありながら、すっきりとした口当たりのスープをまずは一口。続いて、お肉、野菜と食べ進めるごとにスープに旨みが溶け出し、最後の一滴まで味わい尽くせます。これこそが、博多華味鳥の水たきを支える、味の土台です。



「中洲 博多舟」オリジナル ポン酢



華味鳥の旨みを引き立てる、 「中洲 博多舟」特製ポン酢

「中洲 博多舟」オリジナルのポン酢は、まろやかな甘みを持つオレンジ、清涼感のあるカボスや橙など、数種類の柑橘をブレンド。苦味や雑味が出ないように、一つひとつ丁寧に手絞りして仕込んでいます。

じっくりと熟成させることで酸味の角をとり、まろやかな味わいに。さらに経節をつけ込むことで、上品で奥行きのある香りを移し、豊かな風味を加えています。

● 中洲はかた舟について

平成元年に創業した「中洲はかた舟」は、福岡市で唯一の屋形船です。九州随一の繁華街・中洲の中心を流れる那珂川で、和舟と洋舟の2隻を運行。ネオンが輝くこの川で、およそ40年に渡って“舟上の宴”を提供しています。



私たちの思い

屋形船は数居の高い料亭ではなく、宴を楽しむ舟です。舟内では毎夜のように、わははと賑わいの声がこだまします。この心地よい笑い声が、つづく、ことこそ、私たちの願いです。

舟窓に広がるのは、江戸から令和まで賑わいが、つづく。中洲のまち並み。川沿いに、つづく。ネオンの水鏡が、目を潤してくれます。しつらえの畳や提灯、スタッフが着る法被などは和の趣。こうした日本文化の粋を伝え、つづける。ことも、私たちの思いです。

宴のテーブルを彩るのは、大人数で楽しむ舟料理。瑞々しい野菜の天ぷらに、ふくよかな味わい鍋料理。甘めの醤油や地酒に合うように、天然鮮魚のお造りは気前良く厚切りに。どの皿からも、この土地に伝え続けられてきた、風土や文化の恵を感じていただけます。

中洲を流れる那珂川は、大海へとつづく。川です。この川を進む「中洲はかた舟」に乗ることで、大切な方とともに志を高め、ご縁が広がり、絆が深まりますようお願いしております。

● 舟料理

宴を彩るのは、豪華な“舟料理”。大皿に盛った天然鮮魚のお刺身は大ぶりで厚切り。しっとり甘い身が、舌にまとわりつきます。揚げたてを提供する「天麩羅」のネタの大きさも、“舟料理”ならではの。海老や帆立が、旨そうに汁をこぼしながら焼けていく「海鮮炭焼き」や、白濁スープの滋味が染み渡る「水たき」、新鮮な和牛ホルモンの肉汁が口の中でスパークする「もつ鍋」など、日常から離れた舟上で、仲間と杯を交わすひと時に、一体感と高揚感が満ちていくはずです。



● 舟景色

窓の外に目を向ければ、陸とは異なる博多の風景。知っていたつもりの、町の違った表情を、のんびり眺めているだけで、新鮮な感性が湧き上がってきます。この景色をとともにすることで、大切な人との距離も縮まるはずです。



ビジネスシーンで



大人数 OK

- ・忘新年会
- ・お客様への接待
- ・会議やセミナー後の懇親会
- ・チームビルディングイベント
- ・創立記念日
- ・顧客感謝イベント

ご家族で

- ・お誕生日や結婚記念日などのお祝い
- ・敬老の日や還暦のお祝い
- ・結婚のご挨拶
- ・法事・法要の食事会

ご利用シーン



掘りごたつ

友人や恋人と

- ・ウェディングパーティー
- ・結婚式の二次会
- ・同窓会
- ・サークルなどの集まり



飲み放題



貸切 OK

観光で

- ・インバウンド向け、日本文化体験
- ・家族旅行、卒業旅行・修学旅行
- ・県外の方へのおもてなし



カラオケ



←「はかた舟」のご案内
詳しくはコチラ



畳敷きの和舟は、掘りごたつ&座椅子付です。
洋舟はカウンター式ですので、お子様やご年配
の方も安心してご利用いただけます。

【和舟】 【洋舟】
42名 24名

乗合のご予約は
2名～

収容
人数

【スケジュール】

出船は基本的に

16時／18時／20時です

※昼便はご相談に応じて運行します。

【貸切利用】

昼便 10名～ 夜便 20名～
貸切が可能です。

※企業懇親会や顧客感謝イベントなど、数百名での利用も増えています。
大人数の場合は、グループごとに日時を分けてご案内いたします。

運行
スケジュール
貸切利用