

# フェア第16弾 ふくつの 鯛茶づけフェア

お気に入りの一膳を見つけに行こう!

2026. 5月15日 金 ▶ 6月28日 日

一、玄界灘で獲れた活きのよい真鯛を使用。  
 一、お茶かダシ汁をかけて、ご飯と一緒に召し上がり。  
 一、各店舗こだわりの調理方法でおもてなし。

※水揚げ状況による欠品や売り切れで鯛茶づけを提供できない場合があります。予約が不要のお店にも事前のご確認をおすすめします。※金額はすべて消費税込みです。

🌙 お昼でおなじみの鯛茶づけは、ご夕食や飲みものとしてもおすすめです。このマークのお店は夜の営業時間にも鯛茶づけを提供しています。お昼で売り切れもありますので曜日や時間を確認ください。

ザ・パーク THE PARK 9

福津市宮司浜4-5-2  
Tel.0940-72-5484

【定休日】なし  
 【提供時間】11:00~19:00 (LO 18:00)  
 【駐車場】50台

🍱 要予約 1,580円

福津の海を見ながら、天然真鯛を使った「特製出汁茶漬け」を、お召し上がり下さい。

＜Instagram＞ thepark.fukutsu

13 漁師めし 来進

2024 JR九州で当地并総選挙グランプリ受賞店

福津市中央3-1-1福岡駅内  
Tel.080-6413-5637

【定休日】なし  
 (月・日曜日はランチのみ営業)  
 【提供時間】11:00~15:00  
 17:00~21:00  
 【駐車場】なし (駅の駐車場は有り)

鯛茶定食 1,980円  
 (鯛茶づけ・小鉢・漬物・味噌汁・出汁・漬物付)

福津の鯛と漁師がつくる鮮度・味・ボリューム全てに自信あり!鯛の頭でとったお出汁を2度2度楽しめる鯛茶漬けです!!

＜Instagram＞ raishin.fukuma

1 華杏 弥太楼

はなあんずやたろう

1日限定 10食

福津市勝浦530-2  
Tel.0940-62-3282

【定休日】不定休  
 【提供時間】平日限定11:30~15:00  
 【駐車場】30台

🍱 要予約 2,800円

玄界灘産の天然真鯛を贅沢に使用。まずは創業からの秘伝のゴマだれでコリコリとした新鮮な食感と濃厚な旨味をそのまま。次に昆布だしをかけたれば鯛茶漬けに。「鯛のあら煮」も絶品です。

＜お店のHP＞ https://www.hanaanzu.com

5 つやぎき漁港食堂 空と海

そら うみ

1日限定 20食

福津市津屋崎4-47-18 お魚センターうみかめ2階  
Tel.0940-52-5001

【定休日】火曜日  
 【提供時間】水~日/11:00~16:30 (最終入店 15:30)  
 月/11:00~15:00 (最終入店 14:00)  
 【駐車場】20台

2,300円

天然真鯛を特製の胡麻ダレで。天ぷらのあんかけ付き。(期間中は通常メニューの鯛茶漬けはありません。フェアメニューのみ提供します。)

＜Instagram＞ sora.to.umi.tsuyazaki

10 福津ぶどうの樹 海の色

うみ いろ

1日限定 10食

福津市西福岡4-10-10  
Tel.0940-43-6600

【定休日】火曜日  
 【提供時間】平日 11:30~15:00 (LO 14:30)  
 17:30~21:00 (LO 20:00)  
 土日祝 11:30~15:00 (LO 14:30)  
 17:00~21:00 (LO 20:00)  
 【駐車場】50台

🍱 要予約 4,400円

お刺身としても、召し上がれる盛りと生の2種の鯛を当店名物オランダ煮と共に。自慢の寿司もついています。

＜お店のHP＞ https://budounoki.co.jp/lp/umi-no-iro/

14 中華料理 春香

しゅんしゃん

福津市西福岡1-10-15  
Tel.0940-42-5143

【定休日】火曜日  
 【提供時間】11:00~14:00/17:00~20:00  
 ※なくなり次第終了いたします。  
 【駐車場】8台

1,300円

鯛のアラと鶏ガラをブレンドしたスープで作った「鯛塩らーめん」は、玄界灘で獲れた真鯛を使用。しめは「鯛めし焼おにぎり」にスープや出汁をかけて鯛茶づけとしてお楽しみいただけます。1食で2度美味しい逸品です。

2 創作旬彩 玄 杏

げん あん

1日限定 10食

福津市勝浦1645-3あんずの里運動公園内  
Tel.0940-72-5595

【定休日】木曜日  
 【提供時間】11:00~15:00  
 【駐車場】20台

🍱 要予約 2,000円

真鯛の昆布を特製お稲荷にのせて、お出汁でいただく鯛茶漬け。変わり稲荷、真鯛のコンフィや真鯛みそなど、色々楽しめる創作御膳。

＜Instagram＞ fukutsu\_genan

6 いけす料理 磯太郎

いそたろう

1日限定 20食

福津市津屋崎7-9-23  
Tel.0940-52-5051

【定休日】水曜日、木曜日の夜  
 【提供時間】11:00~15:00 (O.S14:00)  
 17:00~23:00 (O.S22:00)  
 【駐車場】8台

昼・鯛茶セット 2,700円  
 夜・鯛茶セット 1,700円

玄界灘産の真鯛を使った鯛茶漬け!カツオ出汁のお茶漬けのタレと鯛に絡んだ自家製の胡麻と醤油のタレがベストマッチ!

＜Instagram＞ isotarou0820

11 才魚ソウル

さかな

1日限定 5食

福津市西福岡3-48-1 SUN EFFECT 階  
Tel.080-2746-1171

【定休日】不定休  
 (最新の営業状況はInstagramで確認ください)  
 【提供時間】11:00~16:30 (最終入店時間 16:00)  
 【駐車場】4台

1,900円

こだわりの米と出汁で味わう玄界灘の鯛。他にも醤油や味噌、全てが揃って私たちの鯛出汁茶漬けは完成します。細部までこだわった鯛出汁茶漬けをお楽しみください。

＜Instagram＞ https://www.instagram.com/osakanasoul/

15 博多わび助

はかた すけ

1日限定 30食

福津市福岡駅東1-2-15  
Tel.0940-42-2900

【定休日】ランチ:月曜日、夜:なし  
 【提供時間】11:00~14:00 (LO13:30)  
 17:00~23:00 (LO22:30)  
 【駐車場】8台

お昼限定鯛茶漬け定食 1,500円  
 (茶碗蒸し・ドリンク・デザート付+600円)

一枚一枚丁寧に盛り付けられたアーチ型の鯛茶づけ。山芋入りでなめらか且つサッパリと頂ける一品。ディナーは単品(1,200円)のみ。

＜Instagram＞ fanfam02

3 四季の味処 花 靖

はな しょう

福津市津屋崎7-16-13  
Tel.0940-52-2221

【定休日】月曜日  
 【提供時間】火曜~金曜 11:30~14:30  
 土曜~日曜 11:30~14:30  
 17:00~20:00  
 【駐車場】20台

1,800円

活きの良い天然真鯛を使った料理が評判です。5月~6月にかけての鯛は一番おいしく、当店でのご飯と鯛を別々にお出します。お好みでお召し上がりください。

＜Instagram＞ hanashou\_

7 正直亭

しょうじきてい

福津市津屋崎4-3-1  
Tel.0940-52-1045

【定休日】不定休  
 【提供時間】11:30~14:30  
 【駐車場】20台

前日定 要予約 2,500円

当店自慢の会席料理に鯛茶づけを取り入れてみました。オリジナルのタレをつけてご飯に乗せて召し上がるのもよし、お茶をかけてお茶づけにするのもよし。お好みに合わせてどうぞ。

＜お店のHP＞ https://www.shoujiki.com

12 結び屋 晴

むす はる

1日限定 10食

福津市中央3-7-19  
Tel.050-8888-2921

【定休日】日曜・第1・3月曜日  
 【提供時間】11:00~15:00 (LO14:30)  
 17:00~20:00 (LO19:30)  
 【駐車場】2~3台

鯛茶セット 2,200円 単品 1,800円

玄界灘産の天然真鯛を和食歴43年のオーナーシェフがお米と出汁等、素材にこだわって提供。フェア期間中はめんたい・シラスのサービス付。

＜お店のHP＞ https://musubiyahal.com/

16 欧風カジュアルレストラン HYDE PARK

ハイドパーク

1日限定 3食

福津市日野町1-9-10  
Tel.0940-55-3466

【定休日】月曜、水曜ランチ休み、不定休あり  
 【提供時間】火・木・土 11:30~14:30  
 金・日 12:00~14:30  
 【駐車場】5台

2名様で 要予約 5,000円

(鯛茶ベアランチ)鯛カルパッチョ、サラダ、鯛のブタナスカナポリター、鯛のアクアパッツァ(お米追加)、デザート、コーヒーor紅茶、福津の鯛を贅沢に使ったセットになっております。

＜Instagram＞ hydeparkfukutsu

4 Seaside Kitchen MIU

シーサイドキッチン みゆう

1日限定 5食

福津市津屋崎4-44-6  
Tel.0940-72-4619

【定休日】不定休  
 【提供時間】11:30~15:00 (LOまで)  
 【駐車場】5台

1,540円

特製味噌ごはん、自家製タレに漬け込んだ真鯛と生しらすを乗せ、鯛のアラで出汁をとった自家製鯛出汁をたっぷりかけて召し上がって頂く鯛茶漬けとなっております。

＜Instagram＞ seaside\_kitchen\_miu

8 寿し 神力

しんりき

1日限定 10食

福津市宮司浜1-17-17  
Tel.0940-52-5808

【定休日】不定休  
 【提供時間】11:30~14:00  
 【駐車場】5台

1,850円

地元の漁師が獲った天然真鯛を10種類の具材を使った秘伝のゴマダレに煎茶と抹茶をブレンドした特製茶をかけて食べる自慢の一品です。本気のいなり2個付。

ご自宅で楽しむ福津の鯛茶づけ

「福津いざい」の「玄界灘産 天然真鯛漬り素」

「磯太郎」の海鮮丼のたれ

福津の鯛茶づけのたれ

福津めんべい(鯛茶漬味)

めて鯛茶づけ(常温)

QRコード: 販売場所など詳しくはこちら

先着100枚限定! 鯛茶づけをもっと食べ鯛!

ふくつの鯛茶づけスタンプラリー

鯛茶づけフェア期間中に参加の3店舗で鯛茶づけを食べてスタンプを集めよう。  
 3店舗分集まったらフェア期間中に参加店舗で利用できる「500円分のお食事商品券」に交換できます。

※異なる3店舗でスタンプを集めてください。  
 ※スタンプカードはフェア参加店舗にて配布します。  
 ※3店舗×2巡目以上の方は鯛茶マスターパッチプレゼント!!