

ゆくはし。
旅する、



LinQと新木さくらが行橋を旅して見つけた
おいしい店、ステキな場所を紹介します!



長井浜公園



* LinQ *

旅する、ゆくはし。



行橋市観光ポータルサイト

ゆくゆくゆくはし



行橋市

〒824-8601 行橋市中央1-1-1

TEL 0930-25-1111

制作

Fukuoka

初版／令和4年3月31日
増刷／令和6年3月29日

行橋でみる街の情景



行橋市

行橋市は福岡県の北東部に位置する人口7万人を超えるまち。北九州からも近く、野山や川、海など自然環境に恵まれ、近年は若い世代にも人気のベッドタウンとして注目されている。古くから瀬戸内海を通じた畿内との交通の要衝として栄え、江戸時代には小倉に次ぐ商業地として発展し、多くの豪商たちが生まれた地。JR行橋駅には特急が停車、北九州空港にも近く、東九州自動車道など交通の便も良い。

東九州自動車道を行橋へ。長いトンネルを抜けるとぱっと目の前に現れる緑の平野。右手に雄大な平尾台の峰、左手には周防灘に向かって広がる緑の田畠、その先には行橋市の市街地が見えてきます。

「行橋」の地名は、明治22年に行事村の「行」と大橋村の「橋」を合わせて「行橋」と命名したことに由来しています。市内には長崎川、今川、祓川、小波瀬川、江尻川、井尻川などたくさんの川が流れています。川辺に下りて、河畔を歩いてみると、見えるのは花咲く河川敷と、川を越えて、街と街と行き来する橋のある風景。その時、その場所、たった一度きりの素敵な景色です。川も、海も、山も、そして街の中も、ゆっくり歩いてみると……それが行橋を楽しむコツ。身近な街・行橋の旅をゆっくり歩いて、その瞬間にしか出会えない街の情景を、じっくり味わつてみませんか。



LinQ

旅する、ゆくはし。

人気アイドルグループ『LinQ』の高木悠未、海月らな、タレントの新木さらが行橋市を訪れ、今川河畔、長井浜公園、行橋赤レンガ館など、行橋市の魅力スポットをめぐる旅を紹介します。



気持ちいいー！

高木悠未
Yuumi Takaki

新木さら
Sakura Araki

海月らな
Rana Kaizuki

『LinQ(リンク)』は、九州・福岡を拠点に全国・海外へ活動の幅を広げる8人組の人気女性アイドルグループ。『Love in 九州』の頭文字から発想したグループ名で、歌って踊って、さらには九州各地の魅力情報も積極的に発信中！



長井浜公園

緑の芝生の先に広がる白い砂浜と水平線まで続く大きな海。行橋市のビーチリゾートとして2020年夏に完成したばかりの海浜公園です。水辺で空中散歩が楽しめるフライボードや、SUP、ウェイクボードなど様々なマリンスポーツを体験。シーズン中はカフェもあるので海を見ながらランチも楽しめます。また体験型研修宿泊施設『そうすな』もオープンし、1階のレストランも人気です！

■行橋市長井136-1 ☎0930-28-9008
営8:30～22:00 入場無料 MAP P21-B3



長井浜公園は西日本屈指のビーチスポーツの本拠地。ここで『LAZO APEGO北九州』、『ドルソーレ行橋』の男女4つのビーチサッカーチームが練習しています。



マテほり

行橋の浜辺は遠浅が多く春になると潮干狩りで賑わいます。とくに長井浜や蓑島海岸では『マテほり』を楽しむことができるとか。砂を軽く掘り、見つけた穴に塩を入れると…中からニヨキッと細長い貝が顔を出してきます…とっても面白いですよ！



豊前海一粒かき

行橋の海の味覚といえば蓑島地区で獲れる『豊前海一粒かき』。行橋市の海には、長崎川・今川・祓川など多くの河川から栄養が補給され、おいしいカキが育つ条件がそろっているのだとか。毎年秋になると2軒のカキ小屋を併設した直売所がオープンします。

●蓑島カキ直売所
■行橋市蓑島470-47 ☎0930-23-5935
MAP P21-C1
●永田カキ直売所
■行橋市蓑島470-5 ☎0930-24-1296
MAP P21-C1

行橋の海

福岡県北東部に位置する行橋市の海は、東に向いた海。周防灘に上る朝日を見ることができます。潮が引いた遠浅の浜辺はとても広く、散歩にも最適。海水浴なら『長井浜公園』や『蓑島海水浴場』。豊前海の味覚なら、冬の『豊前海一粒かき』や、春になれば『マテほり』も楽しめます。

キラキラ輝く
行橋の海が見たい！

長井浜公園の海岸は定期的にビーチクリーン活動を行っていて、とてもキレイ！遠浅なので家族で水遊びも安心ですね！



今井津須佐神社

見上げるほどに高い石垣!さらにその横を壁のような急階段が上へと続きます。なんとか登りきると、そこには二つの神様が並んだ珍しい形の社殿がありました!右は地区的氏神『大祖大神社』。左は北部九州全体の守護神『今井津須佐神社』で、夏の祇園祭はここから九州一円に広まったと言われています。

□行橋市元永1299 ☎0930-22-6932
MAP P21-C3



今井祇園行事

天下泰平・五穀豊穢・無病息災・厄除開運を願って今井津須佐神社に奉納される夏の祭礼行事(福岡県指定無形民俗文化財)として、『連歌』『山曳き』などの行事が行われます。2日目夜は神社参道に露店が並ぶ『夜祇園』で賑わいます。

期7月15日~8月初旬 □行橋市今井・元永周辺 ☎0930-25-1111(行橋市 文化課)



行橋の神楽

行橋をはじめ、京築地域は国内屈指の神楽の里。地元に伝承される神楽を保存する神楽団体が30以上あります。行橋市でも、今井・元永・稻童・道場寺の4つの地区で神楽が受け継がれ、正月や春、秋になると各地区的神社などで奉納神楽が舞われます。

期『京築まるごとナビ』参照 <https://keichiku.info/>



守田蓑洲旧居

『守田蓑洲旧居(もりたさしゅうきゅうきょ)』は、今から150年ほど前、江戸時代末期に守田家第27代主守田蓑洲の屋敷で、『蓑洲亭』とも呼ばれています。守田家は代々庄屋や大庄屋を務めた有力者で、この屋敷も藩の要人らを応接する大庄屋の職務をよく表す、接客を重視した造りの建物と庭園です。土日祝に開館します。

□行橋市沓尾181 ☎0930-25-3133
MAP P24-C2

両岸で約1000本の
壯観な桜並木



今川河畔

今川は英彦山を源流として、添田町、赤村、みやこ町を流れて行橋市に至る河川。春は菜の花や桜、秋は河川敷に彼岸花やコスモスが咲きます。とくに川沿いに連なる桜並木は見応えがあり、今井渡橋～行橋みやこ大橋、清地大橋付近で、美しい桜並木を見ることができます。
MAP P22-E3



正八幡宮

『みちびく勝運の神』として地域で広く信仰される神社です。5月は神幸祭、6月は花菖蒲、7月末は茅の輪くぐりなど行事も多く参拝者で賑わいます。また毎年6月頃になると神社の森にアオバズクの夫婦がやってきます。子育ての約2ヶ月間をここで過ごしています。クリッとした目が可愛くてたまりません！

行橋市神田町8-1 ☎0930-22-0943
MAP P21-拡大マップ

行橋駅前さんぽ

宮市町・大橋界隈

*LinQ*の
旅する、ゆくはし。

中津街道で繁栄した歴史を感じる街並みを散策。



①ものづくりroom Powan

ここは木工、ガラス、タイル、刺繡など、約60名の手作り作家さんの作品を展示販売するギャラリーショップ。併設の Powan カフェは雰囲気がとても素敵!周辺情報もオーナーであり自らもグラフィックデザイナーの三輪三佐子さんに教えていただけます♪
■行橋市宮市町8-1 ☎0930-25-6333
■11:00~18:00 休火曜



②吉本かまぼこ

創業80年を超える老舗の蒲鉾店です。ごぼう天、野菜天、玉子天など…それぞれ1つ80円。お店の中では、石臼など、年季の入った道具を使って、昔ながらの製法で、吉本忠章さんが一つひとつ丁寧に作っていました。
■行橋市大橋3-8-24
☎0930-22-0914
■9:00~18:00(品切れ次第閉店)
■休土曜、日祝日



③行橋赤レンガ館

大正3年(1914年)に、百三十銀行 行橋支店として建設された美しい赤レンガの建物。東京駅などの設計で有名な辰野金吾が携わったと言われ、福岡県有形文化財にも指定されています。中も見学でき、窓枠や天井のデザインが素敵でした。
■行橋市大橋3-7-14
☎0930-23-7724
■10:00~18:00 休火曜 ■見学無料



④リブリオ行橋

大正時代の赤レンガ館と対峙するかのように、シルバーに輝く未来的なデザインが施された市民のための図書館。テラスに出ると、赤レンガ館を間近に見ることもでき、さらには中津街道の宿場町・大橋の街並みも眺めることができます。
■行橋市大橋3-18-1 ☎0930-25-1911
■9:30~20:00 休火曜



⑤中津街道の道標

かつて長崎川河口は有数の港として栄え、川に面した行事や大橋には小倉藩の御蔵所や地元商人の浜倉が建ち並び、小倉に次ぐ商業地として繁榮していたそうです。中津街道の沿線にあたる大橋三叉路には当時をしのぶ道標が今も残されています。

老舗の店から新しい若者の店まで昼も夜も賑わう飲食街。

②花むら

畳敷きの小上がりにズラリと並んだ品書き…昭和風情を感じさせてくれる趣のある手打ちうどんの店。ご主人自慢の手打ち麺は、歯ごたえ、喉越しもよく、出汁の味わいも優しくて深い。すべて手作りで、家庭的な雰囲気に癒される。

所在地: 行橋市中央3-7-31
電話番号: 0930-24-4458
営業時間: 11:00~19:30 (休日曜)



④行橋市観光物産情報コーナー「ゆくはしマルシェ」

行橋駅内にある行橋の観光情報センター。旅の情報も行橋で人気のお土産もここで手に入ります！

所在地: 行橋市西宮2-1-1行橋駅構内
電話番号: 0930-25-0086
営業時間: 9:00~18:00 (年末年始)



行橋駅前さんぽ

中央界隈

①徳康饅頭

駅の目の前で緑の暖簾がすぐに目に付く手作り饅頭の店。ふっくらもちりと美味しい蒸し饅頭(90円)をはじめ、団子やおはぎなどすべて手作り。いちご大福やさくら餅など季節限定の商品はすぐに売り切れるので予約がおすすめです。

所在地: 行橋市中央3-3-15
電話番号: 0930-25-7998
営業時間: 8:00~17:00 (品切れ次第閉店)
休日曜



③行橋檸檬(れもん)

上毛町など地元で育った国産レモンを使ったクラフトレモンサワーやレモンを使った料理が売りのお店です。壁には自家製レモンチッコが並び、冷蔵庫にはフリーズレモンがどっさり！フィッシュ&チップスやレモングラタンも美味でした！

所在地: 行橋市中央2-6-2 星山ビル1階
電話番号: 0930-31-0243
営業時間: 18:00~03:00 (土日祝は10:30~15:00, 18:00~03:00)
休日曜 @yukuhashilemon



+ESCAPE COFFEE & CLIMBING

『行橋檸檬』の姉妹店、コーヒーとクライミングの店『ESCAPE』。ボルダリングも体験できて、美味しいコーヒーも飲めるので、興味ある方は行ってみて。『行橋檸檬』の店長・木村さんも実はクライマーです！

所在地: 行橋市行事4-3-2 電話番号: 0930-31-0272
営業時間: 13:00~21:00 (土日祝11:00~19:00)
休日曜 (終日無人営業) @escape_candc
MAP P22-E2



聞いた、ウワサに



プランターや花器などのお洒落な園芸アイテムも種類豊富に揃っている

ゆくはし植物園

所行橋市上津熊221
☎0930-24-1848
営10:00~18:00
カフェ11:00~17:00(OS16:00)
休なし(カフェは水曜休)
MAP P22-F3

行きたいにあの店に



カフェ『パンピーナ』は緑に囲まれた癒しの空間。人気の『パンケーキ』(1500円)は、ふわふわでフルーツ盛りだくさん。10食限定のランチプレートもある



毎週毎週、見たこともない植物がどんどん入荷する噂のガーデンショップ

今や全国の園芸ファンの間でも噂に名高い『ゆくはし植物園』。1996年に開業。大人から子どもまで楽しめる滞在型ガーデニング・フラワーショップとして、行きたびに見たこともないような新品種やユニークな植物に出会えるなど評判に。オープン以来、質・量・価格ともに高いコスパで大人気の店だそうです。郊外の住宅街の中にあります。郊外の住宅街の中にあるため、最初はその広さに気づきませんでしたが、奥へ奥へとディスプレイ展開で、初心者も充分に楽しめます。

また、店内には緑に囲まれた空間でくつろげるカフェ『パンピーナ』も人気のスポット。ふわふわのスマパンケーキやランチプレートも楽しめるところです。こ目当てに訪れる客も多いといふのも納得です。



築400年超の古民家!! ゆっくりおはしていただくイタリアン

県道沿いでひときわ大きく目をひくのは、築400年を超えるという大きな瓦屋根の家屋。石川県輪島の山間部からここに移築され、その後2016年にイタリアンとして蘇ったとか。とくに3階部分になる屋根裏の構造は迫力満点! こうした日本の伝統家屋の中でいたくは、「ゆっくりおはしていただく」をコンセプトにした創作イタリアンです。胡座独自のモチモチ生パスタやロブスター、もなかた牛、行橋の地元野菜を使う料理が楽しめます。また併設の高級食パン専門店「奇人と変人」も見逃せません。じつとりと口どけのよい定番の食パンの他、イチジク、レモン、桃など、新しい発想で、旬の素材をふんだんに使った季節限定食パンなど、行橋みやげにしてもいいですね。

あぐら 古民家 胡座イタリアン

行橋市北泉4-39-1
☎0930-55-6627
営11:30~15:00(OS14:30)
18:00~22:00(OS21:00)
※土日祝は17:00~
休なし
MAP P21-D3



バラエティ豊かなソースで楽しめる
オリジナルのモチモチ生パスタ



茅葺屋根の離れ部屋もあり、
予約で貸切もできる



↑釘を一切使わない『はめ込み構造』という日本の伝統的工法で建てられた江戸時代初期の建物
←定番の食パン『奇人の本気』(2斤×980円)や、フルーツサンド(胡座で販売)もお土産に最適

美味しい行橋

わざわざ行きたい…なんどもまた行きたくなる…噂の行橋グルメ。



謙司さんのおすすめは『DOC』(2200円)。ナポリから取り寄せた牛モッツアレラチーズに、サックリ、モッチリとした生地の香りと歯ごたえが呼応する



甘味の強い佐賀県産のトマトが宝石のように輝く



ピツツエリア ダ ジョルジオ

□行橋市行事6-5-24
中本コーポ 1階
☎0930-23-8220
■12:00～OS14:00
18:00～21:30
休月曜、第2日曜
MAP P22-E2

トマトが太陽のように真っ赤なタイル貼りの石窯が店の奥に鎮座するピツツエリア。窓の中にはゆらゆらと揺らめく炎。大阪、東京、ナポリ…と様々なレストランで腕を磨き、2013年に自身の店を行橋にオープン。『ジョルジオ』は店主・迫田謙司さんのイタリアでの呼び名だ。2019年には『ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎』にも掲載された。ピツツアの味は小麦の香りと旨味、歯切れの良さで決まるという謙司さん。とくにナポリピツツアは生地の味が大事で、職人により好みが異なるのが面白いといふ。

**アメリカ西海岸のダイナーが出現
絶品バーガーにかぶりつこう！**

アメリカ製のビンテージトレーラーハウスで営業していた『ナッシュビル』が2023年9月に移転オープン。ファンの胃袋をがっつり掴んでいた絶品ハンバーガーが、西海岸のダイナーをイメージした店内で食べられるようになった。店主の古門一磨さんが旅先のアメリカで味わった時の感動を伝えないと、細部にまでこだわった空間にはアメリカの空気がしっかりと漂っている。厨房も広くなり、進化したサンドwichや新登場のシェイクなど、メニューの幅がますます広がっている。

特注のパンズにジューシーなパティやチーズを挟んだ『美夜古バーガー』(980円)。カリッと揚げた『フレンチフライ』(400円)。アメリカンサイズでの『スタンダードシェイクバニラ』(600円)。お得なセットメニューもある



**ナッシュビル
Nashville
～Locals Cafe～**
□行橋市行事6-1-16
☎070-9173-8727
■11:00～19:00
休月曜(祝日の場合は翌日)
MAP P22-E2



本格的な高温の薪窯で焼く
小麦とチーズの芳ばしい香り



写真右から『きのこエビのリゾーニ』、『きのことピスタチオのポタージュスープ』、『黒毛和牛のランプとタマネギのロースト もろみと山椒のソース』、『タラの白子と菊芋のムニエル紫蘇の花』。上野焼に特注しているという皿と料理の美しさ。来るたびに新しい皿にも楽しみが—

**和の高級素材も惜しげなく
イタリアンとして変幻自在に**



店前の軒下にカラスミが干してある。和食かな?と思われそうだが、2017年に開業したこの界隈ではまだ真新しいイタリアン。すっきりしたカウンター越しに店主・中島光浩さんが手際よく切り盛りする。完全予約制のおまかせスタイルだ。パスタも肉もあるが、ここの特徴は魚。地元・豊前海の魚介をはじめ、全国から取り寄せるのは鮨屋で扱うような高級魚。それらを地の野菜や果物と合わせる。和の素材を使って違和感なくイタリアンとして繰り出す。すっきり、こってり、緩急効かせた展開で満足させる。ショートコースは全4品(前菜・魚料理・肉料理・パスタ)で3500円。フルコースは全7品(前菜3種類・お魚料理・お肉料理・パスタ・ドルチェ)で6000円・8000円とコスパは高い。福岡からここを目指す価値あり!



ときしらず
□行橋市宮市町7-1
☎0930-55-2787
■18:00～OS22:00
休日曜
MAP P21-拡大マップ



左は『カラスミ、カブ、クエの昆布締めのカルバッチョ』。調理場には超高级魚アカヤガラの姿も!『ときしらず』とは、秋鮭ではなく、産卵前の一番脂がのる春夏に獲れる希少な鮭のこと

噂のグルメ 美味しい行橋。

噂のグルメ

美味しい行橋。



『ミルクレープのケーキセット』(1260円)。『いすゞカフェ』のケーキは、ティーアウトも可能

広々とした店内で手作りケーキやモチモチの生パスタを堪能できるおしゃれカフェ。『ここでもお腹も満足の優しい味の大きなケーキ』をテーマに作るケーキは、産地にこだわった季節のフルーツがたっぷり入って、ボリュームも満点。『クレバードリッパー』という装置を用いたコーヒーも、砂時計で時間を計りながら自分で淹れる工程がちょっと楽しい。店内には授乳室が備えられていたり、絵本が置いてあったりと、子ども連れのママたちにも利用しやすいと喜ばれているそうだ。

大きなケーキにご満悦!
カフェもランチもティーアウトも



たっぷりの挽肉とモチモチ生パスタが好相性!
『行橋で1番おいしいボロネーゼ』(前菜・ドリンク付き1430円)



いすゞカフェ

行橋市西宮市1-12-18
0930-23-2350
11:00~20:00(OS19:30)
休不定
MAP P22-F2



前菜に始まり、デザートとドリンクも付く『洋風ランチ』(1400円)。常連客も多く、2週間ごとに内容が変わる

茶席の禅語で「お茶でも召し上がり」という歓迎の気持ちを表した言葉「喫茶去」が由来の『キッサコ』。ここでいただけるのは、お茶ではなく新鮮な豆を本格的なオランダ製の焙煎機で丁寧に焙煎したスペシャルティコーヒーが主役だ。店主・志田恵子さんがセレクトしたインテリアに囲まれつつ、池や田畑が広がる周囲の景色を眺めながら、ゆっくりと過ごしたくなる。地元の食材で作るランチやスイーツなど、フードメニューも本格的なものばかり。時間とお腹に余裕を持って出かけたいお店だ。

ホッと落ち着ける空間で
スペシャルな自家焙煎コーヒーを

キッサコ
自家焙煎珈琲カフェ Kissako

行橋市高瀬302
0930-37-2547
9:00~19:00
休水・木曜
<https://cafekissako.com/>
MAP P21-C4

ケーキ作りの専門家が作ると
パンケーキは萎まない!?

デコレーションケーキをメインに地域で愛される街のケーキ屋さん。ここに噂のパンケーキがあるという。長崎の高級卵『太陽卵』を贅沢に使ったその名も『太陽のパンケーキ』。厚みを保たせ、口どけも良い! ケーキ職人にしかできないものを…と良い材料と手作りにこだわる。ぶ厚いスフレのパンケーキの上にはたっぷりの生クリームとカスタードクリーム、さらにイチゴでデコレート。すぐに萎んでしまいそうだが、しっかり厚みが変わらないのは、ケーキ専門店ならではの秘密のワザがあるのだと!



あさぎ家

行橋市泉中央8-1-20
0930-23-8732
10:00~18:30
イートインは11:00~OS16:00
休日曜
MAP P22-E4



細かい表情もかわいい手作りの『動物マカロン』。姉の菜々絵さん(右)と妹の彩乃さん、そしてご両親の4人ともパティシエというケーキ職人一家



『太陽のパンケーキ』(1段900円、2段1480円)。写真是ベリーソースの2段、2段は完食すると200円割引! 他にブレーヌ、バナナショコもあり。注文から30分かかるので、事前に来店時間を伝えおいたほうがスムーズ

地元の野菜がぎっしり詰まった
色あざやかな映えサラダ!

美容室の駐車場の一角を借りてキッチンカーで売っているのはサラダ! 代表・松崎陽一さんが、愛娘の健康のために作ってあげていたサラダをきっかけに、行橋のトマトや築上町のレタスなど、地元野菜を詰め合わせたサラダを売ろうと発想。とっても色鮮やかなサラダは瞬く間にSNSで広まり人気商品に。また野菜が乏しい夏にはソフトクリームも開発。豆乳を独自ブレンドしたソノにこだわった丸形ソフトで、自家製わらび餅がたっぷり入ってこちらも大人気! アイデア満載のキッチンカーとして今後も注目したい。



ゆくべじ 行橋野菜総本舗

行橋市行事7-14-1 calme駐車場
090-6295-4378
11:00~18:00
休不定
@yukuvege
MAP P22-E2



本わらび粉や、黒糖から作った黒蜜など、素材からこだわっている『黒蜜きな粉ととろけるわらび餅のソフト』



地元の野菜でこんなに
オシャレで映えるサラダ
に!『行橋京築野菜と鶏ハムのサラダ』

美味しい行橋。



人気は大きなエビフライがついた『エビフライ&ハンバーグ』(1500円)。有頭エビの脚まで香ばしく揚がり、自家製タルタルソースも爽やか

昭和46年創業。行橋で『花苑』のハンバーグと言えば知らない人はいないくらいの人気店。営業時間は12時だが、30分前から人が並び始めるほどの人気ぶり。特に月・木曜は日替りランチがハンバーグなので、ことさらに客が多いという。『花苑』のハンバーグは、粗挽きではなく、2度挽きという一手間かけた木目細かいミンチで作る。ふんわり柔らかく、マイルドなデミグラスソースが、より優しい印象を感じさせる。ソースも、スープも、一から手作りなのは昔から変わらない。既製品を使わず、素材の旨味、香り、すべて手作りから生まれる優しい味が常連客の舌を満足させ続ける。

敢えて変えない、期待を裏切らない
ふんわり、優しい王道ハンバーグ



ゆったり広々とした余裕のあるレストランホール。夜はぐっと落ち着いた雰囲気に



かえん
花苑
□行橋市長木397-8
☎0930-24-7242
■12:00~OS14:30
17:30~OS20:30
休水曜
MAP P22-G3

あっさりとしてシンプルに旨い『ラーメン』(500円)



おでんにかける味噌だれの濃い色もまた食をそそる名物『味噌だれおでん』(1個100円)。



行橋名物『味噌だれおでん』
残った味噌だれはラーメンにかけて

行橋には『味噌だれおでん』という名物料理がある。戦後『ランプ屋』という店が考案した料理で、豚骨スープで煮たおでんに、八丁味噌ベースの“味噌だれ”をかけるのだ。近隣で営業していた『三徳ラーメン』など数軒がメニューに加え人気を博した。そんな昔ながらの名物料理を味わえるのがこちら。来店者のほとんどがラーメンのお供に『味噌だれおでん』を注文する。ツウは味噌だれをラーメンにもかける。豚骨スープに味噌だれの甘みがちょうど良くコクを加わる、深みが増すという。これもまた行橋ならではの食べ方だ。



三徳らーめん

□行橋市西宮市2-1-22
☎0930-23-2468
■10:30~15:00/16:30~19:00頃
(土曜、日祝日は10:30~16:00)
※スープが無くなり次第終了
休水曜 MAP P21-拡大マップ

『分かりやすさ』は店主のやさしさ
本格スペニッシュ×イタリアンを堪能！

イチゴ、白桃、巨峰、梨などを使用する『季節フルーツのブリュレパフェ』(1840円～)。公式Instagram受付の完全予約メニュー



2021年にオープンした、スペニッシュメイタリアンの店。行橋出身の店主・田中健太郎さんが店づくりの際に意識したのは『分かりやすさ』だという。スペイン料理って、メニュー名が難しくてよく分からない…そんなイメージを持つ人も多いはず。その心配がないよう、分かりやすい料理を厳選し手頃な価格で提供。元は夕方からのみの営業だったが、現在はカフェ利用や週末のランチにも対応。スウィーツにも力を入れるなど、メニューの幅も進化している。



トフト
cafe&Bar Toft

□行橋市中央3-5-1 103
☎0930-55-0214
■15:00~22:00(OS21:00)
土曜、日祝日は12:00~
休不定
MAP P21-拡大マップ



オマール海老からとった特製出汁の風味が香る『魚介のパエリア』(2~3人前・2390円～)。バーカウンターの他、増築個室もあるので、ゆったりと過ごすことができそう

濃厚、泡系、クリーミーな黒豚ラーメン
噂に聞いた人気店の本店、行橋にあり！



金田家 行橋本店

□行橋市大橋1-4-3
☎0930-24-3666
■11:00~15:00
17:00~OS19:30
休木曜
MAP P22-E2

真っ白な泡で飾った美ラーメン。チャーシューもとろりと口の中で溶けるような柔らかさ。『黒豚ラーメン』(800円)



金田家



旅する、ゆくはし。マップ

