



譲司さんのおすすめは『DOC』（2090円）。ナポリから取り寄せた水牛のモッツアレラチーズに、サクリ、モチリとした生地、の香りと歯ごたえが呼応する

トマトか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ッツェリア。窯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・迫田譲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。ピッツァの味は小麦の香りと旨味、歯切れの良さで決まるという譲司さん。とくにナポリピッツァは生地の味が大事で、職人により好み異なるのが面白いという。

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



甘味の強い佐賀県産のトマトが宝石のように輝く



ピッツェリア ダ ジョルジオ

所 行橋市行事6-5-24
中本コーポ 1階
☎0930-23-8220
営業 12:00～05:14:00
18:00～21:30
休 月曜、第2日曜
MAP P22-E2

美味しい行橋

わざわざ行きたい…なんともまた行きたくなる…噂の行橋グルメ。



写真右から『きのこエビのリゾーニ』、『きのこ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――

銀色のエアストリームはこだわりの証
アメリカを旅して体験した憧れの味を

行橋ICからは車で5分とかからない距離にある、ビンテージトレーラーハウスで営業するハンバーガーとサンドウィッチの店。コンパクトな鉄板の上でパティやパンズを丁寧に焼きあげる店主・古門一磨さん。焼き色濃い目のパンズは少し甘め。それは食後にくだい味を残さないため。さらに裏も表もバターを重ね塗りして、パンズのヘタリを防ぐというこだわりよう。実は裏メニューもあり、古門さんが追求している新感覚のハンバーガーも体験できるという。

コルビー・ジャックチーズとモントレー・ジャックチーズの2つのジャックを組み合わせた『ジャックジャックチーズバーガー』(800円)

ナッシュビル Nashville

所 行橋市吉国694-4
☎090-6894-4929
営業 11:00～19:00
休 月曜(祝日の場合は翌日)
@nashville.sand.burger
MAP P22-F2



ビンテージ感満載のトレーラーハウスの車内。キッチンオープンなのでハンバーガーの製作工程もじっくり見せてくれる



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限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鮫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!

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



左は『カラスミ、カブ、クエの昆布締めのカパッパチョ』。調理場には超高級魚アカヤガラ姿も!『ときしらず』とは、秋鮭ではなく、産卵前の一番脂がのる春鮭に獲れる希少な鮭のこと



ときしらず

所 行橋市宮市町7-1
☎0930-55-2787
営業 18:00～05:22:00
休 日曜
@tokishirazu.552787
MAP P21-拡大マップ

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)。12×4cmの大きなスクエア型が特徴的な、『いすずカフェ』のケーキは、テイクアウトも可能

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。『こころ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。

カフェもランチもテイクアウトも
大きなケーキにご満悦！



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



いすずカフェ

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



『いちごのパフェ』(1540円)は、自家製ジェラート2種に、さくさくパイ、クランブル、ココナッツミルクヌガー、白ワインゼリーなど、いろんなこだわりの素材を一つのグラスの中でミックスさせる、まさにパーフェクト(パフェの語源)なデザート



天井の梁をいかした落ち着く空間と手作りデザート。写真はキャロットケーキ・チーズフロスティング。何が食べられるかはSNSでチェックしてね



いくえん カフェ幾縁

〒行橋市稲童2134-8-4
☎080-8354-5437
🕒13:00～17:00(OS16:30)
📅休月・火・水曜
@akemiyakumaru
MAP P21-C5

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か！



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

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OS16:00
📅休日曜
MAP P22-E4



『太陽のパンケーキ』(1段880円、2段1210円)。写真はベリーソースの2段。2段は完食すると150円割引に！他にプレーン、バナナチョコもあり。注文から30分かかるので、事前に来店時間を伝えて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るうと発想。とっても色鮮やかなサラダは瞬間に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ツ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。



ゆくベジ 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』(580円)



元はしゃぶしゃぶ屋さんを営んでいたという松崎さん。素材から販売まで一つ一つにこだわり抜くアイデアマンだ！



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』(900円・ハーフサイズは700円)

噂のグルメ 美味しい行橋。



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

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』(1400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度挽きという手間かけた木目細かいミンチで作る。ふんわりと柔らかく、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。



かえん 花苑

〒行橋市長木397-8
☎0930-24-7242
🕒12:00～OS14:30
17:30～OS20:30
🚫水曜
MAP P22-G3

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

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90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種に、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え、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10:30～17:00頃)
※スープが無くなり次第終了
🚫水曜 MAP P21-拡大マップ

『分かりやすさ』は店主のやさしさ
本格スパニッシュ×イタリアンを堪能！

2021年11月にオープンした、スパニッシュ×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。オープンより僅かながら、既に地元の大人たちの憩いの場になっている。JR行橋駅から徒歩5分ほどと、好立地で訪れやすいのも魅力。

オマール海老からとった特製出汁の風味が香る『魚介のバエリア』(2～3人前・2080円)



ニュージーランド産の新鮮な子羊肉を使用した、柔らかさが自慢の『ラムチョップグリル』(1本560円)。パーカウンターの他、個室もあるので、ゆったりと過ごすことができそう



トフト cafe&Bar Toft

〒行橋市中央3-5-1
☎0930-55-0214
🕒17:00～22:00(OS21:00)
土曜、日祝日は12:00～
🚫不定
MAP P21-拡大マップ

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！

白く輝く泡立ちスープの美しさ！テーブルに置かれた瞬間、誰もが一目惚れしてしまうその美貌。クリーミーなスープは口の中で麺を旨味とともに優しく包み込み、とことんマイルド。鼻に抜ける豚骨の香りも、むしろ爽やか！店主・金田和浩さんは、競輪選手から、ラーメンを作る側に180度轉身し、試行錯誤を繰り返しながら今このラーメンに至った。縁あって今や海外店舗の方が多い。しかし人気の半分は金田さん本人なのでは？ラーメン食べて金田さんに会う…そうしたい気持ちもわかる人柄なのだ。



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
🚫木曜
MAP P22-E2

真っ白な泡で着飾った美ラーメン。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』(750円)



