

# ゆくはし ごはんMAP

おいしい  
みつけた。



行橋で出会う、いろいろグルメ



味よし！人よし！お店よし！



Local specialty

## 行橋名産品

行橋は海・山・川の恩恵を受け、さまざまな特産品があります。料理はもちろん、加工品も多く販売されているので、訪れた際にはおみやげにぜひ！



いちじく

生産量は福岡県内1位を誇る。果汁たっぷりで甘味も強く、たっぷりと詰まった柔らかな果肉がおいしい。旬は8月下旬～10月下旬頃。



ブドウ

高精度のもの、みずみずしさが特徴のものなど、さまざまな品種が栽培されているブドウ。7～10月頃に旬を迎える。



マテ貝

アサリよりも身がふっくらとしており、プリプリとした食感。潮干狩りで採る貝としても人気があり、春には「マテほり大会」も開催されている。



豊前海一粒かき

豊前海(周防灘)で養殖されるかきで、殻付きのまま販売されるため「一粒かき」と呼ばれている。大粒の身とジュシーで濃厚な味わい。



お気に入りを見つけてね！





FAMOUS GOURMET FOOD

# 行橋の名物グルメ

ジモトで長年愛され続ける老舗の逸品から、世界で認められた実力店の味まで、行橋を代表する「ザ・名物」たちをご案内！



れごと豪快に揚げた一本

## もも肉のから揚げ¥600

シンプルな味付けながら食べ始めると止まらない。ボリュームはあるが、1人でもペロリと食べられる逸品。つけ合わせのキャベツはとりもつのタレに絡めてもいい



訪れたい一軒だ。でも「この値段？」と目を疑うほど。気の合う仲間や同僚と、ふらりと一杯、そんな気分の時に訪れたい一軒だ。



1. 噛むたびに鶏の旨味があふれ出す鶏のたたき(¥750)
2. 雲田気あるたずまい。外まで唐揚げのいい香りが漂う

## 若鳥のから揚げ 太郎

ワカトリカラアゲ タロウ  
 [MAP P2 C-20]  
 国行橋市中央3-5-35 ☎0930-23-2143  
 17:00~22:00 困@

**開** 常連客の舌と心をつかんで離さない激ウマ鶏料理

## ミシュランも認める本格ピザ

マルゲリータ ブーフアラ  
 ¥2,000  
 水牛のモッツァレラチーズの濃厚な味わいが楽しめる。生地のもちもち感とトマトソースのバランスが絶妙



**ナ** 遠方からもファンが訪れる窯焼きピザが楽しめる名店

ナ ポリ直輸入の薪窯で豪快に焼き上げる本格ピザが話題となり「2019年ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎」に掲載されたピッツェリア。ナポリの下町にあるピザ店のような店内には、オーナーのナポリ愛を感じられるアイテムが随所にちりばめられている。小麦粉をはじめ、すべての素材をイタリアから直輸入して作るピザは、薪窯で手早く焼き上げるので、煙香が口の中いっぱいになり耳まで柔らかい。ピザは20種類以上そろい、なかでも、水牛の

チーズを使った「マルゲリータブーフアラ」はチーズの濃厚なミルクの味わいと深いコクが特徴で、シンプルながらも贅沢な一枚。本格ピザを食べたいなら、迷わずここへ足を運びたい。ランチやテイクアウトでの利用もおすすめ。

**ピッツェリア ダ・ジョルジオ**  
 ピッツェリアダ・ジョルジオ  
 [MAP P2 B-10]  
 国行橋市行事6-5-24 ☎0930-23-8220  
 12:00~14:30(LO14:00)、18:00~21:30  
 困@、第2@

1. 初めてでも入りやすい雲田気
2. カウンター席からは焼き上がっていく様子を見られる





旨さ光る衝撃の「味噌だれ」



おでん×味噌だれの好相性  
行橋市民のソウルフード

**行** 橋駅前到店を構え、いつも行列している人気店。その理由はなんと「おでん」だ。特注の赤味噌をベースに豚骨スープとたっぷりのシヨウガを加えて作る同店のオリジナル。おでんにつけると、こってりとした甘味とまろやかなコク、爽やかなシヨウガの風味が口いっぱい広がる。いくつでも食べられる。おでんと共に人気の高いラーメンは昔ながらの豚骨スープが自慢で、自家製の平麺との相性も抜群だ。通は、スープに味噌だれを入れて食べるらしく、味噌の芳醇な香りとコクが、濃厚なスープにまろやかな風味をプラスしてくれる。

おでん3個¥300

スジ、ギョウザ天、ゴボウ天、大根など12種類の「おでん」から好きなものを選ぶ。ラーメンとのセットメニューがお得

らーめん¥500

コク深くまろやかな豚骨スープは味噌だれの相性も◎。ワンコインで楽しめ、コスバも最高



三徳らーめん 駅前店

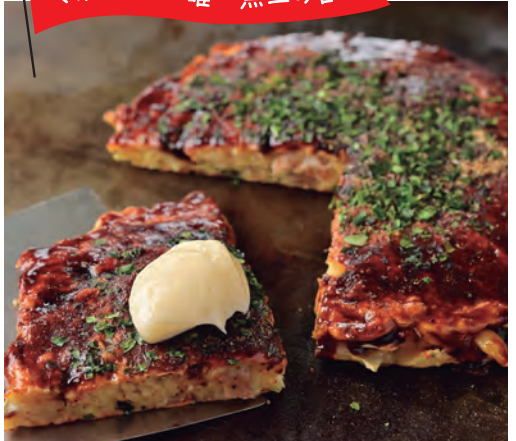
サントクラーメンエキマエテン  
[MAP P2 C-3◎]

図行橋市西宮市2-1-22  
☎0930-23-2468 ☑10:30~15:00、  
16:30~19:00、㊤㊦㊧10:30~16:00  
※スープがなくなり次第終了 ㊦㊧



長いカウンター席とテーブル席、小上がりの座数もある

マネできない唯一無二の旨さ



各種お好み焼き¥900~

ぶた玉、えび玉、野菜玉、ミックス玉など種類は約13種。定食や鉄板焼きメニューもおすすめ ※料金は変動する可能性があるの店で確認を

**市** カリカリでフワフワ、市民に愛されるお好み焼き  
内でおいしいお好み焼きといえは必ず名前のあがる人気店。38年以上愛され続ける店の名物は、表面がカリカリツツとして香ばしく、フワフワの生地にしつかりとダシがきいており、口に入れた瞬間、鼻に抜ける豊かな風味がたまらない。そして外せないのが手作りマヨネーズ。酸味控えめでコクがあるので、ほんのり甘い生地のおいしさを最大限に引き出してくれる。ぜひ、たっぷりつけて食べるのがおすすめ。ぶた玉、えび玉、ミックス玉など定番メニューのほか、インド風、ドイツ風などちょっと変わった種もある。試してみよう。



香ばしい匂いが漂う店内。座数とテーブル席があり、昼時は満席になることも

お好み焼き 亜胡

オコノミヤキ アコ  
[MAP P2 C-3◎]

図行橋市神田町4-9 ☎0930-22-4939  
☑11:00~15:00、17:30~22:00、  
㊤㊦㊧11:00~22:00 ㊦㊧



釜飯×ステーキ=ジモト飯



五日釜飯とサイコロステーキ(100g)御膳¥1,738

数多のメニューのなかで不動の人気ナンバーワンメニュー。釜飯とステーキの豪華な組み合わせに大満足

**昭** ビジネスmanからファミリーまで幅広く支持されるレストラン  
和55年創業。ジモト民が「何を食べようか迷ったらココ」と太鼓判を押すレストラン。週末はもちろん平日も多くの客でにぎわう理由は、そのメニューの豊富さ。サイコロステーキやハンバーグ、カレー、エビフライ、グラタン、パスタなどの洋食メニューから、釜飯、瓦そば、松花堂弁当といった和食、さらには、お子様メニューも充実の品ぞろえ。種類が多すぎて目移りしてしまうほど。食べたいものがきつと見つかる安心感と選ぶ楽しさが魅力だ。ランチやカフェ利用はもちろん、ダイナーにも便利。一つ一つ手間ひまかけて作る姿勢も、長く愛される理由だ。

さん・はろー

サン・ハロー  
[MAP P3 A-3◎]

図行橋市辻垣492 ☎0930-22-4374  
☑11:00~21:30 ㊦なし



1.古きよき雰囲気でもロマン漂う落ち着いた店内  
2.行橋市民に親しまれている昔ながらのレストラン



行列のできる超実力店

海外にも店を構える名店  
濃厚&クリーミーな一杯！

**開**業から15年。福岡のトン  
コツラーメンを語るうえで

欠かせない人気店で、香港、ロ  
ンドン、シンガポールなど海外  
にも進出している泡系ラーメン  
「金田家」。旨さの理由は、店主  
がひたすらこだわり抜いたスー  
プにある。20時間近くかけてじ  
つくりと煮込み、丁寧にアクを  
取っているため、濃厚なのにさ  
っぱりして、口も含むと透き通  
った芳醇な旨味が広がりとて

クリーミー。かための細麺とも  
よく絡んで相性抜群だ。卓上の

自家製高菜を入れると、ピリ辛  
の味変を楽しめる。数量限定の  
トッピングの煮玉子は、中まで  
味が染みて絶品なので、ぜひ試  
してみよう。数多のおいしいラー  
メン店がひしめく福岡で頂点を  
極めた「金田家」だが、店主いわ  
く「まだ自分の目指す極みには  
達していない」そう。これから  
もさらなる進化を遂げる「金田  
家」からまだまだ目が離せない。

**黒豚らーめん**  
¥800  
鹿児島県産最高級黒豚の  
豚骨のみで炊き上げたベ  
ースに醤油ダレを合わせ  
たコクのある泡系クリー  
ミースープ。臭みやクセが  
なく、あと味もすっきり



こぢんまりと  
した温かな店  
構え。店舗裏  
に駐車場あり



ギョウザ(6個) ¥420。  
パリッとした皮と、ニンニクが  
きいたジューシーな餡が旨い

**黒豚とんこつ  
麺処 金田家**  
クロバタンコツ メンドコロ カナダヤ  
[MAP P3 A-10]



☎0930-24-3666  
☎11:00~15:00、17:00~20:00※※※※は昼  
のみ 図※



うどん・肉小 ¥650

麺は普通麺か平打ち麺かを選べる。メニュー  
が決まったら伝票に書いてオーダーする。  
そばも人気なのでぜひお試しあれ

どっくり煮込んだスジ肉が美味



「一度食べるとヤミツキ！」  
シヨウガ香る絶品肉うどん  
**老** 舖感のある堂々とした店  
構えの「もりべえ」。小倉  
のご当地うどんときどきうど  
んが名物で、お昼時はいつも  
行列ができるほど。九州ならで  
はの甘い醤油ベースのダシが特  
微で優しい味わい。圧力鍋でし  
っかり煮込まれたスジ肉は、口  
の中でホロホロ溶ける柔らかさ。  
そして極めつけはたっぷりシ  
ヨウガ。味をしつかりと感じら  
れるように、すりおろしたものをブレ  
ンドしている。店内に置かれた



行橋駅から徒歩10分、お昼  
時は混雑するが回転が早い  
ため待ち時間は短い

子供用  
おもちゃ  
あり!

惣菜や漬物はすべて無料で食べ  
られるのもうれしい。ハーフサ  
イスもあるので、ちよっと小腹  
がすいた時でも楽しめる。トツ  
ピングのゴボウ天や玉ねぎ天、  
コロッケ、ご飯、いなり寿司な  
ど、サイドメニューも充実して  
いる。

名物牛スジうどん  
もりべえ

メイブツギョウスジウドン モリベ  
[MAP P2 C-30]

☎090-1017-9127  
☎9:00~15:00 困不定





モモ肉を豪快に素揚げした逸品



モモ唐揚げ(左) ¥750、ハネ唐揚げ ¥650。  
20分以上かけてじっくりと揚げたバリバリの皮とジューシーな肉汁を存分に味わって

中央にある「コ」の字のカウンターや、壁に並ぶメニューも味わい深く、古きよき時代にタイムスリップしたような懐かしい雰囲気にも包まれる。一番人気のモモ唐揚げはでじ上がるまで20分以上かかるので早めに注文を。生のモモ肉を一本丸ごと素揚げしており、バリバリの皮とあふれ出る肉汁がたまらない。味付けは塩だけというシンプルさも旨さのヒミツだ。一品メニューも充実しており、オムライスやちゃんぽんなどもある。多くの客が注文するという焼き飯は、バラバラのご飯で、香ばしく素朴な味わいが美味。



やきめし ¥700

シンプルな具材だが、バラバラのご飯と相まって、絶妙なハーモニーを奏でる。味噌汁付きなのもうれしい。テイクアウトもできる(やきめしのみ)

**約** 60年続く老舗の居酒屋。店内へ足を踏み入れると、昭和レトロな居酒屋。仕事終わりに立ち寄りたい



出張で来たビジネスマンや旅行者にも人気。2Fに宴会席あり

百万石

ヒヤクマンゴク  
[MAP P2 C-2②]



国行橋市宮市町4-3 ☎0930・22・0629  
☎17:00~22:00 (LO21:30)、  
☎⑤~23:00 (LO22:30)  
☎⑥、☎⑦の場合のみ



新鮮な魚介を楽しむ料亭



祝い、法事、接待などでゆったりと食事を楽しむのも魅力。お子様ランチ、豊前海一粒カキ(12〜3月)も人気だ。

**工** 70年以上続く歴史ある行橋の奥座敷。フロントから上質感漂う老舗の料亭。趣深い個室で日本料理が楽しめる。市内外から客が訪れる。提供される料理は、地元市場の買受人でもある店主自らの目で確かめ、吟味して仕入れた新鮮な魚介類を使って調理する。なかでも、¥6,500以上のコースに付く「車海老のおどり」は好評。口の中でピクピク動く食感と旨味、甘味を存分に堪能できる。料理に合わせた器もセンスがよく、細部まで繊細な心配りを感じられる。また、全個室なので、お祝い、法事、接待などでゆったりと食事を楽しむのも魅力。

望海荘

ボウカインウ  
[MAP P3 A-2②]



国行橋市葦島835-1 ☎0930・23・1088  
☎12:00~15:00、17:30~21:30 要予約  
☎不定



1.椅子席(最大48人)、掘りごたつなどシーンに応じて調節できる完全個室 2.日本情緒漂うたたずまい

お一人様 ¥4,500コース〜(税・サービス料・飲物代別)  
写真はイメージ。前菜、サラダ、もずく酢、鮮魚のお造り、大エビフライ、茶碗蒸し、デザートなど。ワタリガニは ¥6,500コース、車海老のおどりは ¥6,500コースから

**昭** 一つ一つ手作りされたジモトで愛される絶品天ぷらが作り続ける老舗。毎朝、一つ一つ手作りする天ぷらが評判だ。開店直後に行くと、店主が見事な手さばきですり身を揚げていく様子を見ることができ、揚げたてのかまぼこは、ほっくほくでプリプリ、ほのかな甘味もある。しかも冷めてもおいしく食べられる。丸天、野菜天、こぼう天など、どれも1個80円という良心的な値段も魅力だ。おすすめは、おでんのネタにぴったりの餃子巻き。おやつ代わりに食べても、お酒のつまみとしても◎。行橋駅前にある「三徳らーめん(1F5)でも、おでんのネタとして仕入れている。

揚げたての練り物パラダイス



かまぼこ各 ¥80

野菜天や角天など、良質のすり身を使った塩分控えめの天ぷらがずらり。食べると口の中にふわっとしたすり身の自然な甘さが広がる

吉本かまぼこ

ヨシモトカマゴコ  
[MAP P2 C-2②]

国行橋市大橋3-8-24 ☎0930・22・0914  
☎9:00~18:00(売り切れ次第閉店)  
☎⑤⑥⑦



1.80年以上続く、趣のある店構え。気さくなご夫婦との会話も楽しんで 2.昔ながらの製法で丁寧に揚げる

# 気分がアがる! しあわせグルメ

行橋にはたくさんのランチができる場所があります。そのなかでも、特にオススメのお店を、  
麵、カフェ、洋食、和食で分けてご紹介します! おいしいグルメでしあわせに♪



**麵**  
Noodles

①カウンターに12席あり、一人でも入りやすい ②優しい甘さのいなりは2個で¥120。ごぼ天や玉子とじのトッピングも人気

## うどん・そば 高庄

ウドンバ タカシヨウ  
[MAP P3 A-3①]

客の心と舌をつかんで離さない  
優しいうどんにほっこり

昔ながらのうどん・そばが食べられると人気の店。コシのある細麺とスッパリ優しいダシが絶妙で、飽きの来ないおいしさ。おすすめはトロトロのカレーがたっぷりのカレーうどん。毎回必ず注文する常連もいるとか。ごぼ天(¥100)などのトッピングと一緒にどうぞ。

## カレーうどん ¥630

4時間以上煮込み、  
うどんのダシをきかせたコクのあるカレー。細麺とのバランスが抜群!

国行橋市道場寺1252-30 ☎0930-22-5500  
☎11:00~15:00 (L014:45) 困⑧⑨



支那そばらんち¥900  
最後の一滴まで飲み干せるくらい、あと味はあっさり & スッキリ! 大盛りは+¥130、替え玉は+¥260

## 支那そば・つけめん 花・花

シナソバツケメン ハナハナ  
[MAP P2 C-2②]

昔ながらの、懐かしいほっとする味  
行橋では珍しい「支那そば」が食べられる店。コクのある和風ダシスープと小麦本来の甘味を感じる熟成麺の絶妙なハーモニーが楽しめる。冷たい麺を甘辛のつけダレで食べるつけめんも人気なのでぜひ!

国行橋市大橋3-17-10 ☎0930-22-2463  
☎11:30~14:30、17:30~21:00、⑧⑨は昼のみ 困⑩⑪



## 黒豚とんこつ まるしんラーメン

クロブタンコツ マルシンラーメン  
[MAP P2 C-2③]



旨味たっぷり、渾身の黒豚豚骨スープ  
スープ、麺、元ダレ、陶器すべてにこだわった渾身のラーメン。濃厚スープは意外にもあと味サッパリ。香り豊かな細麺としっかり絡み、ラーメン通も唸るおいしさ。トッピングも豊富なのでお好みの味で楽しんで。

国行橋市中央2-6-27 ☎0930-23-0709 ☎11:30~14:00、18:00~24:00 (L023:45) ⑩⑪夜は~翌1:00 (L024:45)、⑩⑪昼は~14:30 困不定



## 味玉ラー麺¥750

一番人気メニュー。とろとろ濃厚な味玉は、半熟玉子に専用の醤油ダレを染み込ませて仕上げている



## 親子丼セット¥800

ふわふわの玉子と柔らかな鶏、甘めのタレが染み込んだご飯がおいしくてお箸が止まらない!

## そば処 一休庵

ソバドコロ イツキョウアン  
[MAP P2 C-2④]

## 何度も楽しめる! 丼&麺のセットに大満足

行橋駅にある昔ながらのおそば屋さん。麺類(かけうどん・そば・ざるそば)と丼の両方が食べられる。丼は、木の葉丼、カレー丼、かつ丼などから選べる。お好きな組み合わせでおなかも心も満足!

国行橋市中央3-3-16

☎0930-22-1658

☎11:00~20:30 困⑧⑨







### 洋風ランチ¥1,400

前菜3品、サラダ、スープ、メインディッシュ、ライスorパン、デザート、コーヒーor紅茶が付く豪華なランチメニュー(内容は2週間ごとに変更)。コーヒーは高品質のスペシャルティ豆を丁寧にハンドピックし、ふっくらと焙煎

## カフェ Cafe

自家焙煎珈琲カフェ  
Kissako  
ジカバイセンコーヒーカフェ キッサコ  
[MAP P3 A-3⑩]



### おしゃれな隠れ家風カフェで楽しむ 優雅なランチ&カフェタイム

おしゃれな店内でくつろぎながらおいしいランチとコーヒーを楽しめると、市内外から多くの客が集うカフェ。旬の食材を使った手作りのランチメニューは、味付けにも飾り付けにもこだわり、ドリンク・デザートまで付いてリーズナブル。自家製のスコーンやキッシュも好評!

〒108-0002 目黒区高瀬3-25-47  
☎0930-37-2547  
🕒9:00~19:00(LO18:30)  
🚗🚶🚲



①住宅地の奥まった場所にひっそりとたたずむ ②モダンなインテリアに暖炉が印象的。ヨーロッパのカフェのようなおしゃれな空間

### 喫茶しらかわ

キッサコカフェ  
[MAP P2 C-3⑨]



### レトロモダンな店内で味わう上質な洋食

ハンバーグ、エビフライ、オムライスなど定番洋食メニューが味わえる。店内は落ち着いた居心地のいい空間。ランチにはドリンクとスイーツも付いてくる。昼時や週末は混み合うので、事前予約がおすすめ。

〒108-0002 目黒区門前町3-1 ☎0930-55-6655  
☒ランチは⑨~⑫の11:30~14:30、夜は予約制(時間は応相談) ⑨⑩⑪、第2⑨



### えびフライセット(ドリンク付き)¥1,250

サクサクの衣とプリプリの身がおいしいエビフライや、季節の野菜が付いたワンプレートランチ



### チキンソテーランチ¥1,000

熱々の鉄板にボリューム満点の柔らかチキンソテー。おろしソースとの相性も◎。ご飯が進むおいしさ!

### cafeにしむら

カフェニシムラ  
[MAP P2 C-3⑩]

### 全メニュー制覇したくなる充実の洋食ランチ

「いろいろな洋食ランチが食べたい!」そんな時は迷わずこちらのお店に。ハンバーグ、チキンカツ、ナポリタンなど洋食好きの胃袋を満たすメニューが充実。+¥200からご飯やおかずの大盛りもできる。

〒108-0002 目黒区神田町2-12 ☎0930-23-5509  
☒11:30~21:00※ランチは⑩~⑫の~14:00  
🚗🚶🚲



### ウッドビレッジ

ウッドビレッジ  
[MAP P2 C-3⑪]



### 豊富なパスタメニューが魅力

選べるパスタに+¥500でサラダやデザートが付くランチセットがお得。モチモチ生パスタかツルツル乾麺が選べるのもうれしい。お子様プレート(¥500)や座敷もあるので、子供連れでも安心して利用できる。

〒108-0002 目黒区中央3-7-15  
☎0930-28-9478  
☒11:00~14:30、17:30~21:30 ⑪⑫ 不定



### ニンニク、アンチョビ、ケーパーのトマトパスタ¥900

メニューは、オイル、トマト、クリーム、和風、バジルなどのベースから選べる



古民家  
胡座イタリアン  
コシカアグライタリアン  
[MAP P3 A-3①]



普段使いから記念日・お祝いまで  
風情ある古民家で楽しむイタリアン

築435年の古民家を改造した落ち着いた雰囲気の内は、カウンターから座敷までさまざまなシーンに対応する席が完備。新鮮なロブスターや福岡・宗像のブランド牛「むなかつ牛」、行橋野菜など厳選素材を使ったイタリア料理を堪能できる。特に肉料理や特製パスタは必食!

☎行橋市北東4-39-1 ☎0930-55-6627  
🕒11:30~15:00(L014:30)、  
17:00~22:00(L021:00)  
🚗なし



①お昼の懐石生パスタランチ(¥2,398)。3種のパスタから選べる ②古民家の雰囲気のある外観 ③隣接する高級食パン専門店「奇人と変人」。胡座で提供の食パンはこちらで購入可



行橋ステーキセット¥2,398~(200g、写真真)

看板メニューのステーキセット。京産醤油を使ったソースと相性抜群! 写真手前の、「むなかつ牛」を使った大人のハンバーグセット(150g、¥1,980~)も人気。どちらもスープ、サラダ、ライスorパン、コーヒーor紅茶付き

洋食  
Western food



Nashville  
~ナッシュビル~  
ナッシュビル  
[MAP P2 C-1②]



口いっぱい広がるジューシーさに感動!

注文が入ってから丁寧に作る本格グルメバーガーが大人気! こだわりのアメリカンライクな店内で、海外気分を味わいながら過ごせる。サンドイッチ、シェイク、スイーツなどのメニューも人気。

☎行橋市行事6-1-16 ☎070-9173-8727  
🕒11:00~19:00※売り切れ次第終了  
🚗なし



美夜古バーガー¥980

大きさもアメリカンスタイル! 香ばしいパンズとパティ、チーズがクセになる。テイクアウトも◎



平日限定ハーフナンランチ¥1,380

プレーンナンとアメリカンライスの両方が楽しめる。テイクアウトに便利なモバイルオーダーもあり

garam garam

ガラム ガラム  
[MAP P2 C-3④]



創業20年! 地元で愛される本場インドカレー健康に配慮した食材にこだわり、インド人シェフによる本格的なインド料理が堪能できる。ランチからテイクアウト、ディナーまで豊富なメニューを取りそろえ、マイルドから20倍まで辛さが選べるので子供も安心。

☎行橋市中央1-11-11 ☎0930-25-4647  
🕒11:00~15:00(L014:30)、17:30~22:00(L021:30)、  
④⑤⑥11:00~22:00(L021:30) 困なし



リコフェスタ

リコフェスタ  
[MAP P2 C-2②]



ボリューム&コスパ◎の最強ランチ

イタリアンと和食が楽しめる新感覚の「伊」酒屋。味はもちろん、深川焼や有田焼の器を使うなど、細部までこだわりが詰まったメニューがそろそろ。日替り、パスタ、ピッツァなど、お得なランチも好評!

☎行橋市中央3-6-28 ☎0930-28-8641  
🕒11:00~15:00、17:00~22:00  
🚗なし



鉄板ステーキランチ¥1,200

一番人気の鉄板ステーキランチ。ご飯はお代わり自由! 団体だと2F個室貸切りでコース予約可





① 駐車場も8台分のスペースあり  
② 自然の素材を使うことで、冬も夏も快適で過ごしやすい空間に。木目調で統一された店内

おみやげに!  
蜂太郎まんじゅう



### 馬関そば

バカンソバ  
[MAP P2 C-2②]



### 地元食材・自然素材にこだわる 瓦そばと釜飯をダブルで楽しんで

八女抹茶を使った香り高い瓦そばや厳選した鹿児島産うなぎが、リーズナブルなお値段で味わえると評判の店。八女抹茶の香りが食欲をそそる特製釜飯と瓦そばセット、うなぎセットなど選択も自由。蜂太郎まんじゅうは、国産はちみつを使った自然ベースのおいしさ。

国行橋市大橋3-6-3 ☎0930・55・0805  
☒11:00~20:00  
困負



うな重ミニ瓦そば御膳(大)¥2,300、(小)¥1,800

山中の湧き水を掛け流して育てた国産の鰻を四季に渡って仕入れ、炭火にて仕上げたこだわりの鰻。他にも、各種釜飯と一緒に楽しめるセットもあり!



## 和食

Japanese food



[名物]せいろ蒸し¥3,900

焼き上げたウナギ(約1匹分)をタレご飯の上に敷き詰め、せいろを使って蒸し上げた名物メニュー

### 鰻料理専門 兼行うなぎ屋

ウナギウリウセンモ かねユキウナギヤ  
[MAP P2 C-2②]



鹿児島・宮崎産の上質なウナギを堪能  
甘すぎずさっぱりとした柳川風の秘伝のタレと、ふっくら焼き上がった香ばしいウナギが堪能できる。大正時代から120余年にわたり受け継がれてきた味を、お重や井、蒲焼きなど好みのスタイルで楽しもう。

国行橋市大橋3-18-7 ☎0930・22・0068  
☒11:00~売り切れ次第終了  
困負



### 青い林檎 行橋店

アオリンゴユクハシテン  
[MAP P2 C-3②]



### ゆっくり贅沢ランチをするならコチラ

趣のある店内で、くつろぎながら料理が楽しめる大人のお店。ランチで食べられる会席はお寿司、揚げたて天麩羅、和牛ステーキ(¥5,500のコースのみ)が付いたコース。ちょっと贅沢をしたい方におすすめ。

国行橋市中央2-13-20 ☎0930・25・1539  
☒11:30~14:00、17:30~23:00  
困不定、ランチは⑧⑨⑩



昼の会席¥3,300/¥5,500

お寿司と揚げたて天ぷらが楽しめる昼の会席。⑧~  
⑩限定コースで、前日までの要予約



椿膳¥2,750※写真はイメージ

前菜、刺身、吸物、蒸物、揚げ物、釜飯、止椀、香物、デザートまで逸品づくし。※メニューは月替り

### 一椿 行橋店

ヒツバキ ユクハシテン  
[MAP P2 C-3②]



### 和の洗練された空間でいただく日本料理

月替りの懐石料理や、とらふぐを使用した各種コースが楽しめる銘店。料理長が吟味した秀逸品の味を、リーズナブルに堪能できるランチがおすすめ。行橋店お昼限定の、国産鰻を堪能できる鰻重(¥5,000)も必食。

国行橋市神田町2-21 ☎0930・26・8200  
☒11:30~14:30、17:00~21:30  
困負





# ごほうび 晩ごはん



## 焼肉隆庵

ヤキニクリュウアン  
[MAP P2 B-2②]



### 落ち着いた大人の和空間で ワンランク上の極上焼肉を

おいしい肉をゆっくり楽しみたい！  
そんな時におすすめなのがこちら。  
最高基準A5黒毛和牛の専門店なら  
ではの極上焼肉を全室個室で堪能で  
できると評判の焼肉店。肉はすべて注  
文を受けてから丁寧にカット。厳選  
された極上肉を存分に味わいたなら  
「特上まな板盛り」がマスト！



### 特上まな板盛り(1人前)¥5,478

イチボ、三角バラ、サプトン、リブ芯な  
ど、黒毛和牛A5ランクからもち豚バラ  
まで多種多様な肉の盛り合わせ。フルー  
ツを使った自家製ダレや、ワサビのきい  
た刺身醤油で堪能※写真は4人前

〒100-0041 国行橋市宮市町4-10  
☎0930・25・2998  
🕒11:30~14:00、17:00~22:00  
📞



握り六貫盛り合わせ。新  
鮮な黒毛和牛A5ランク  
だからこそ味わえる爽り  
の醍醐味をぜひ



厚切りタン。150~200gし  
か取れない希少部位。美  
しい霜降りと凝縮された  
旨味を堪能



## ビストロ サルマン

ビストロ サルマン  
[MAP P2 C-2③]



### 隠れ家風ビストロで、心癒される極上のひと時を

国産豚肉を使った逸品や  
自家製ソーセージが人気  
のビストロ。木目調が落  
ち着く居心地のいい空間  
は、仕事帰りの一杯にも  
おすすめ。普段使いから  
お祝いまで幅広いシー  
ンにぴったり。



ビストロサルマンの全6品要相談コース¥5,500~  
2時間飲み放題付きがうれしいお得なコース(2  
人~)。内容や予算は相談できるのでお気軽に  
お問い合わせを

〒100-0041 国行橋市中央3-2-7  
☎0930・55・2293  
🕒17:30~23:00  
📞



## むくのほん

ムクノホン  
[MAP P2 C-3④]



### 会話が弾む料理とお酒、心とまさせるおもてなしが人気

博多で30年以上和食に  
携わった店主の本格創作  
と食が楽しめる。和装と  
間接照明を使った大人の  
空間で味わう粋な料理に、  
思わず時間を忘れてしま  
う。コース料理利用で2  
階が貸切りできる。



旬の食材を楽しむコース(全8、9品)¥5,500  
おいしいお酒と一緒に店主自慢の料理の数々を  
楽しめる。毎朝市場で仕入れる旬の鮮魚のお造  
り盛り合わせは絶品

〒100-0041 国行橋市中央3-9-27  
☎0930・28・8601  
🕒18:00~23:00、  
📞🕒17:30~22:00  
📞



## コース¥3,500/¥4,500 /¥5,500

旬の食材を工夫したシェフの  
こだわりが堪能できる3つの  
コースをご用意。アラカルト  
メニュー、飲み放題メニュー  
もあり

〒100-0041 国行橋市中央3-3-6  
☎0930・28・8717  
🕒18:00~24:00 (L.O.23:30)  
📞(📞の場合営業)



## オステリア イワキ

オステリア イワキ  
[MAP P2 C-2③]



### おしゃれな空間で味わう シェフ渾身の創作イタリアン

洗練されたおしゃれな空間で、こだわりのイタリア  
ンと多種多様なお酒が楽しめる。「トマトとホワイ  
トチョコのサラダ」「64°C卵とチーズのソースのエ  
スプーマ」など感動を与えてくれるメニューも必見。





忙しい日常を忘れ、  
がんばっている自分に「褒美」  
洗練された空間で、  
ゆったり贅沢ごはんをどうぞ。



うおいち

ウオイチ  
[MAP P2 C-2⑥]



ほかではできない質・価格・サービスで  
本当の贅沢を堪能できる銘店

豪華メニューがリーズナブルに食べられると、多くの客が集う。行橋魚市場の直営店だからこそ、鮮度の高い旬魚を見極め、季節の味覚と共に提供することができる。豊前海コース、天然とらふぐコースなど、接待や記念日に喜ばれるコースが充実。コースバ最高のランチもおすすめ！

豊前海コース ¥5,390

豊前海ワタリガニ、ハマ、クエなど高級鮮魚をふんだんに使ったワランク上のコースが楽しめる

☎ 行橋市大橋3-5-18  
☎ 0930・55・0208  
🕒 11:00~14:00、17:30~22:00  
📞 困



特選バッテラ  
(1本 ¥1,100)。  
炙ることで脂が落ち、上質な脂と香ばしさを凝縮



大海老フライ (2尾 ¥550)。皿から飛び出るほど大きなエビフライは食べ応え抜群！

風春

ナノハ  
[MAP P2 C-2⑥]



ひと手間加えた旬食材を和食・割烹で贅沢に味わう

インテリアにこだわった上質の和モダン空間で、揚げたての天ぷらや鮮魚の刺身を楽しめる。鹿児島産のウナギを使った白醤油焼きは特におすすめ。大人の隠れ家空間で心くつろぐ時間を。

風春(なのは)コース  
¥10,000

一皿一皿、素材本来の味を最大限に引き出した店主渾身の料理を提供。全国各地から仕入れた地酒や稀有な酒にも出会える

☎ 行橋市中央3-5-31  
☎ 0930・22・1220  
🕒 17:30~22:00  
📞 困



ときしらず

トキシラス  
[MAP P2 C-2⑥]



大切な人と大切な時間を過ごしたい時にぜひ

パスタや肉料理も絶品だが、特に魚料理がおすすめ。地元の旬魚をはじめ全国から取り寄せた高級素材を極上のイタリアンに仕上げている。メニューはディナー・コースのみ、前日までの完全予約制。



きこエビのリゾーニ(コース内の一例)

前菜、魚料理、肉料理、パスタなど、おまかせスタイルのフルコース ¥6,000、¥8,000。料理の詳細はInstagramで確認を

☎ 行橋市宮市町7-1  
☎ 0930・55・2787  
🕒 18:00~22:00 困



宮崎牛 焼肉 TORAYA

ミヤザキギョウ ヤキニクトラヤ  
[MAP P2 B-3③]



日本一の「宮崎牛」の厳選した希少部位を多彩に味わえる

自社農場から一頭丸ごと仕入れた日本一の宮崎牛を焼肉やステーキ、すきしゃぶなどで贅沢に。濃厚な赤身や希少なシャトーブリアンもお好みで注文できる。完全個室なのうれしい。



☎ 行橋市西宮市4-1-1  
☎ 0930・55・0100  
🕒 11:00~15:00、17:00~22:00 困



本日の特選盛り ¥7,480

数々の賞を受賞した宮崎牛は、赤身がしっかりしておりサシの入り具合も絶妙。さまざまな部位を少しずつ楽しんで



まだある!

LOCALLY POPULAR RESTAURANT

# ジモトで評判の食処

その土地のおいしいものを食べるなら、地元の声を聞くのが一番。新鮮な魚介に焼鳥、お鍋に洋食、イタリアン、韓国料理etc。行橋市民が足繁く通う評判の店、おすすめのお店を厳選してピックアップ!



カウンター席と小上がり、テーブル席があり、一人飲みや接待など幅広く利用できる。

函館あかちょうちん

## 函館あかちょうちん 行橋店

ハコダテアカチョウチン ユクハシテン  
[MAP P2 C-2②]



函館で修業し、この道45年の店主・前田利昭さんが腕を振るう。北海道や地元から仕入れた新鮮な魚介はどれも一級品で、串ものや一品料理にも長年培われた技と目利きが光る。前田さんが全国から選りすぐった名酒を傾けながら、じっくりと楽しもう。1人でも気軽に訪れてみて!

国行橋市中央3-3-4 ☎0930・24・3419  
☎17:30~22:00 休(日)・不定



地元民が太鼓判を押す  
旬の海の幸、絶品料理に舌つつみ

旬のネタをそろえています! 当日のおすすめなども気軽にお尋ねください



店主の 前田利昭さん

刺身盛り合わせ2、3人前¥3,080、にしんの塩焼き¥990、天ぷら盛り合わせ¥990  
魚介は旬を大切にするため、お造りの内容はその日の仕入れ次第。九州ではあまり見かけないニシンの塩焼きなど、函館で修業した前田さんならではの一品もそろう



## 野菜巻き盛合せ¥924~

旬の野菜を豚肉で巻き、セイロで蒸し上げる。昆布と鰹を使った自家製出汁やポン酢などで味わう

## 蒸し処 日本晴れ

ムシロコ ニホンハレ  
[MAP P2 C-2②]



## 食材の旨味が詰まったヘルシーな蒸し料理

野菜と肉のおいしさをダイレクトに味わえる野菜巻きや皮から手作りする小籠包などの蒸し料理が看板。ほかにカリッとジューシーな「毛沢東から揚げ」などの居酒屋メニューやドリンク、デザートも充実する。

国行橋市宮市町4-2  
☎0930・55・0565  
☎17:00~23:00 (L:22:00) 休(日)



## 居食家 魚鳥担

イジョウヤトリコ  
[MAP P2 B-2⑦]



## 新鮮素材を使った大将こだわりの焼鳥

新鮮な素材を仕入れ、一本一本丁寧に串打ちする焼鳥を楽しめる。地鶏の炙り焼きや、近海で水揚げされる魚を使ったお造りなどの一品料理も豊富。アットホームな雰囲気の中、掘りごたつ式のテーブル席で寛ごう。

国行橋市宮市町4-7  
☎0930・24・2878  
☎18:00~23:00 休(日)



## 焼鳥各種1本¥150~

さまざまな部位の鶏肉や巻物、野菜などがそろう。大将こだわりの秘伝タレと塩の2種類を用意



## TOMOZO心のハンバーグ¥1,870

一番人気。重さは350g、一般的なハンバーグの3倍ものボリューム! 数量限定なので事前予約がおすすめ

## 鉄板BAL TOMOZO

テッパンバルトモゾー  
[MAP P2 C-2②]



## 肉汁あふれる鉄板焼きハンバーグが名物

カウンターに配した大きな鉄板を使い、お好み焼きやダシ巻き玉子など多彩な創作鉄板料理を提供。看板メニューはオリジナルソースがたっぷりかかるホイル包みのハンバーグ。肉の旨味を感じられると評判だ。

国行橋市中央3-5-32  
☎0930・25・9617  
☎18:00~23:00 (LO) 休(日)





## 笑顔や ハナタレ

エガオヤ ハナタレ

[MAP P2 C-2④]



### 銘柄豚「あじ豚」を味わう隠れ居酒屋

宮崎県の銘柄豚「あじ豚」を使った料理が自慢の居酒屋。しゃぶしゃぶや野菜串など「あじ豚」料理のほか、NYのミシュランガイド掲載店「HAKATA TONTON」のシェフ直伝の豚足などお酒に合うメニューが豊富。

国行橋市大橋3-5-4 2F

☎0930・22・7362

🕒18:00～23:00 酒不定



### 豚しゃぶ¥920(1人前、注文は2人前～)

まろやかでさっぱりした脂が特徴の「あじ豚」を使用。ほかに野菜、薬味のセットが付いてくる



### 黒毛和牛の炭火ロースト¥1,320

炭火でじっくり火入れした柔らかい銘柄黒毛和牛の赤身を、季節野菜のソースと共に味わう

### 旬彩酒房いしん

シュンサイショボウイシン

[MAP P2 C-3④]



### 丁寧に作られた逸品を日本酒と楽しむ

「少しずつの贅沢」をコンセプトに、本格料理とお酒を提供する小料理居酒屋。旬の厳選食材を生かした料理や、名物の軍鶏鍋、酒の肴に最適な一品がそろそろ。日本酒は全国各地の蔵元の20種前後を用意。

国行橋市中央3-6-23 nest1 102

☎0930・22・6660

🕒18:00～23:00 酒②、月2回不定



## Italian Bar Lunetta

イタリアン パール ルネッタ

[MAP P2 C-2④]



### 新鮮な旬の食材を生かしたイタリアン

地元産の魚や野菜、宮崎県都城市から直送される霧島黒豚を使った料理が自慢。旬の素材を使ったパスタやピッツァ、一品料理などがメニューに並び、ワインはイタリア産を中心に常時30種以上を用意する。

国行橋市宮市町1-8 ☎0930・23・1090

🕒18:00～23:00 (LO22:00)、🕒🕒～翌1:00 (LO24:00)

酒②



### 魚介たっぷりアキアバツツァ¥1,580

地元で水揚げされた旬の魚を丸ごと一尾使用。魚介の旨味が詰まったボリュームたっぷりの一品



駅から徒歩すぐの場所にあり、アットホームな雰囲気も魅力。貸切りもできる

## 韓国ダイニング

RYANG

カンコクダイニング リャン

[MAP P2 C-2④]



JR行橋駅前で本場仕込みの韓国料理が味わえる。ほっと安らぐ家庭的な雰囲気も心地よいが、味は家庭料理のはるか上。素材を吟味し、唐辛子味噌やキムチも手間ひまかけて手作りしている。以前は焼肉店だったため、焼肉もピカイチ。「焼肉ならRYANG」という常連も多いそうだ。

国行橋市宮市町3-2

☎080・3966・4241

🕒18:00～22:00 (LO) 酒不定



金店主の  
金良娃さん



温かみのある  
韓国料理と  
おもてなしで  
お待ちしております

## 駅近で本場の味を堪能 お手頃価格もうれしい韓国料理店





居酒屋なおたく

イザカヤなおたく

[MAP P2 C-2④]

地元で水揚げされた新鮮な魚介を堪能

地元で水揚げされた新鮮な魚介を楽しめる居酒屋。お造りはもちろん、カレーやアジの唐揚げやあら炊きなどもおすすめ。「お酒が飲めない人も食事を楽しんで」という気さくな大将の心意気がうれしい。

国行橋市大橋3-6-11

☎0930-23-8778

🕒17:30~23:00 休日



お任せ刺身盛り合わせ¥1,800~

この道30年以上の大将が目利きする外せない一品。旬の鮮魚を仕入れに合わせて盛り合わせる



コースの一例 飲み放題付き¥4,200~

一品料理のほかにコースもあり、一人飲みからパーティまで対応。個室は6~10人で利用できる

ごはんBarひう

ごはんバーヒーロ

[MAP P2 C-2④]



くつろぎの空間で楽しむ創作料理の数々

商店街の一角にたたずみ隠れ家居酒屋。ソファを配したカフェのような空間で多彩な創作料理を楽しめる。ハンバーグや牛タンシチュー、和牛ステーキなど店主が手作りする肉料理やお酒に合う料理が豊富にそろそろ。

国行橋市大橋3-9-10

☎0930-25-3039

🕒18:00~23:30、🎁祝前日~24:30 休日



行橋檸檬

ユクハシレモン

[MAP P2 C-2④]



種類豊富な自家製レモンサワーで乾杯!

自家製レモンチェッコを使った多彩なクラフトレモンサワーや、レモンを使った料理、デザートを提供。旬の時期は栽培が盛んな上毛町など京築地区のレモンを使用する。土日のランチはホットサンドを楽しむ。

国行橋市中央2-6-2 ☎0930-31-0243

🕒18:00~翌3:00、🎁昼飯は10:30~15:00も営業 休日



行橋れもん風グラタン¥858(手前)ほか

スライスレモンがのるグラタンや行橋レモンサワー(¥528)、フィッシュアンドチップス(¥968)が人気

もつ醤油鍋1人前¥1,700(写真は2人前)

上質で臭みのないもつはもちろんのこと、旨さの決め手は特製ダシ。北海道の漁師から直接仕入れる昆布をはじめ、さまざまな食材や醤油などをとことん厳選し、上品かつコク深く仕上げている。締めは雑炊もたまらない

何を食べても間違いなし!  
器にもこだわる人気居酒屋



器楽

キラク

[MAP P3 A-1④]

ふらりと立ち寄れる気軽な居酒屋ながら、料理の質は高級店顔負け。希少な鹿児島産黒毛和牛の小腸を使ったもつ鍋をはじめ、どの品も丁寧な仕事と素材のよさが際立つ。また、「器楽」という屋号が示すように焼物にも造詣が深く、趣ある上野焼などの器が料理を引き立てている。

国行橋市大橋1-3-1

☎0930-25-3455

🕒17:30~23:00 休日必



サクッと香ばしく、ジューシーな鶏のからあげ(¥750)は、常連に愛される人気メニュー



店は2階建てで1Fはカウンター席。一人でじっくり料理と向き合うのも乙なもの





平日でも予約は必須  
広い店内で旨い肴と美酒を満喫



客席は仕切りのある半個室で多様なニーズに対応。100席以上のキャパシティ

### 居酒屋 かくいち

イザカヤ カウイチ

[MAP P2 C-2④]



地元の魚市場から直接仕入れる魚介の質は、折り紙付き。店内に生け簀を備え、注文を受けてからさばくお造りは新鮮ピカピカ、厚切りで食べ応え十分だ。一品料理も逸品ぞろいで、全国から吟味した日本酒や焼酎なども豊富にラインナップ。元気なスタッフのおもてなしも魅力。

〒930-23-527 ☎0930-23-5222

☎17:30~23:00 (LO22:30)、

☎④~23:30 (LO23:00) ④⑤



行橋駅から徒歩5分!  
新鮮なお魚と  
多彩なお酒を  
楽しめます



スタッフの  
岩橋 梨子 さん

かくいちお刺身盛り¥1,730、かくいち特製エビマヨ¥780、たまご焼き¥580

新鮮なお造りは同店の強み。ネタはその日の仕入れによって変わる。人気のエビマヨは、プリプリのエビと自家製マヨソースがたまらない。みんなが大好きな玉子焼きなど定番の一品のほか、鉄板もの、揚げもの、煮つけなどなんでも旨い

### 黒板

クロイタ

[MAP P2 C-2⑤]

#### 宮崎県産SPF豚のとんかつ一杯

とんかつ専門店て腕を磨いた店主の店。定食にもできるとんかつには、脂身が甘く、柔らかい肉質の宮崎県産SPF豚を使用。酒屋さんが選んだ日本酒とのペアリングも楽しめる。そのほか居酒屋メニューもそろろう。

〒930-22-14

☎0930-22-9644

☎18:00~23:00、④⑤~24:00、⑥~22:00 ④⑤⑥



ローズかつ¥750~

特製ソースではもちろん、大根おろしとワサビ、醤油でさっぱり味わうのもおすすめ!



キャサリンコース¥3,500

串揚げ10本に刺身、サラダ、デザートなど全16品の人気コース(注文は2人~、写真はコースの一部)

#### 揚げ処 キャサリン亭

アクトコロ キャサリンテイ

[MAP P2 C-3④]



#### ボリュームも大満足!熱々の串揚げ専門店

毎朝手作りする多彩な串揚げを揚げたてで楽しめる。米油で揚げる串揚げは油っぽさがなくサクとした食感。コースは「お子様コース」や「レディースコース」など5種を用意する。前日の12:00までに要予約。

〒930-28-8696

☎17:30~23:00 ④⑤⑥

前日までの要予約



### 茶蔵

チャクラ

[MAP P2 C-2⑥]



#### 精肉店直営ならではの質なる肉を堪能

九州産黒毛和牛専門の精肉店「天馬家」直営の居酒屋。上質な肉を使った炭火串焼きやステーキのほか、新鮮な魚介類や旬の食材を自由な発想で創作した種類豊富な料理を楽しめる。1人からグループまで対応。

〒930-24-13

☎0930-24-7011

☎17:30~24:00 ④⑤



和牛の炙りユッケ風¥1,298

低温調理した薄切りの黒毛和牛に、濃厚なタレと卵を絡めて味わおう!







話題のリゾートホテルで  
絶景ビーチを満喫



A B ハンバーグやピッツァなどどれもおすすめ  
C 建物は独創的なデザインが目を引き、D 開放的な「Solasuna Dining」。4月よりメニュー一新

そらすな  
ソラスナ  
[MAP P3 A-2]



23年、長井浜公園内にオープンしたビーチサイドリゾートホテル。客室はすべてオーシャンビューで非日常感を演出。ダイニングでは、自家製パンや旬の食材を使った料理が味わえる。  
 国行橋市長井136-1 ☎0930-55-0116  
 ☒IN15:00~21:00/OUT8:30~11:00、  
 ダイニング11:00~17:00(夜は予約制)  
 困なし、ダイニング☎~☒



行橋の魅力を教えちゃう!!



行橋  
とっておき旅

中心市街地と自然が近く、ツーリングやドライブも楽しい行橋を、ご当地アイドル「Cutie Berry」がぐるりと周遊。胸いっぱい、おなかもいっぱいの行橋旅は、鮮やかで特別な思い出になること間違いなし!

Cutie Berry (キューティーベリー) PROFILE

18年に開催された「第1回京築ご当地アイドルオーディション」をきっかけに生まれたアイドルパフォーマンス。現在はニチカ・キョウカ・モエの3人が、ライブや各種イベントなどを通じて故郷・京築のPRに奮闘している。24年4月からはメンバー構成が変わり、新たなスタートを切る予定。

「甘いものは別腹テスト」  
 大正ロマン漂う「行橋赤レンガ館」でひと休みしたら、旅の締めくくりは、パワフルな行橋グルメ「豚ステーキ」を。さすがに食べすぎかな」と苦笑いしつつ、しっかりと完食。得意のダンスで燃焼すれば問題なし?  
 見て、学んで、食べて、癒されて。とっておきの行橋旅は、とびっきりの魅力に満ちていた。

中心市街地はコンパクトで利便性に優れ、山も川も海もあるほどよく便利で、自然がすぐそこ。そんなちよつどよさが行橋という街の特徴だ。  
 市の中心部から車で15分も走れば、美しいビーチが待っている。今注目の新施設「そらすな」では、青くきらめく海と白い砂浜のコントラストにうっとり。時を忘れて見入ってしまう。  
 続いて訪れた稲童地区は、ミリタリーファン垂涎のエリアとして知られる。「海軍築城航空基地稲童掩体」で歴史を学んだあとは、航空機マニアの家族が営む店でホットドッグをバクリ。明るいご家族と交わす会話も、旅の大切な思い出となる。  
 市民でにぎわう「ゆくはし植物園」では、季節の花々がお出迎え。併設するカフェでは、華やかなパンケーキも味わえる。  
 …おや、さっさ食べたばかりでは? そんな心配もなんのその。

ちよつどよい街・行橋を  
ご当地アイドルがナビ!



私の推し薬味は  
赤辛味噌!

車で約5分



豚ステーキ  
1010  
ブタステーキキョウジョウ  
[MAP P3 A-3]



霧島山麓豚を使った豚ステーキの専門店。熱々の鉄板で自分好みに焼き上げるスタイルで、ショウガ醤油や特製の薬味をつけて味わう。ご飯と味噌汁がお代わり無料という心意気もうれしい。  
 国行橋市南大橋4-13-2 ☎0930-26-5030  
 ☒11:00~14:00 (LO13:30)、  
 17:00~21:00 (LO20:30)  
 困不定



A 豚ステーキ定食(¥1,200)。ご飯は白・梅じゃこ・明太子・高菜から選べる B 豚肉100%の豚ハンバーグ定食(¥1,000)は隠れた人気メニュー

大正ロマンあふれる  
赤レンガ造りの名建築







仲良し家族が作る  
絶品ホットドッグ

## 大切な歴史を紡ぐ 県の指定史跡



入口は幅26.8m、高さ5.5m、奥行き23.5m。陸上爆撃機「銀河」などを格納するために建設された

## 2 海軍築城航空基地 稲童掩体

カイトンツイキコウキチイノウエン  
[MAP P3 B-3]



掩体とは、戦時中の空襲から飛行機を守るための格納庫。稲童地区は激しい空襲を受けた地域で、「海軍築城航空基地稲童掩体」は、当時を知る貴重な資料として県の史跡に指定。

国行橋市稲童1095-17  
☎0930・25・1111 (文化課)  
☑終日開放  
困なし



見て食べて  
稲童を満喫



## THUNDERBIRD InadouBunker

サンダーバードイナドゥバンカー  
[MAP P3 B-3]



家族全員が航空機マニアという村上さん一家が営むテイクアウトショップ。自家製ホットドッグやポウル(丼)メニューが人気。また店内に並ぶ航空機ファン垂涎の写真やグッズにも注目!

国行橋市稲童392-1  
☎0930・55・6002  
☑11:00~17:00  
困不定(インスタグラムで告知)



テラス席は、お冷の提供やトイレがないこと、子連れの場合の注意点やペット禁止の点に配慮して利用しよう



ふわふわの  
食感に感動

車で約20分



あでやかな草花と  
華やかな香りに包まれて



## 5 行橋赤レンガ館

コクハシアカレンガカン  
[MAP P2 C-2]



1914(大正3)年に旧百三十銀行行橋支店として建築。名建築家・辰野金吾が監督したとされ、福岡県の有形文化財に指定されている。優美な館内はカフェとしても利用できる。

国行橋市大橋3-7-14  
☎0930・23・7724  
☑10:00~18:00  
☑☎(☎の場合翌日)、8/15、12/28~1/4



見学無料も  
うれしい!



車で約10分



## 4 ゆくはし植物園

ユクハシホウモン  
[MAP P3 A-2]



市外からも多くの園芸ファンが訪れる滞在型ガーデニング・フラワーショップ。園内は四季の草花が咲き誇り、まさに百花繚乱。カフェでは緑に囲まれて食事やデザートが楽しめる。

国行橋市上津熊221 ☎0930・24・1848  
☑10:00~18:00(1・2月は~17:00)、カフェ11:00~16:30(L.O16:00) 休12/31~1/5、カフェは☎、ほか5月に臨時休業あり



国内のカフェ「BambiNa」のテラス席。森の中にいるような気分できつろげる



# こだわりの味を手軽に楽しもっ! おいしいグルメ手帖

よりすぐりの  
全16店

行橋市にはカフェやパン屋さん、テイクアウト&手みやげにびったりのお店がたくさん。お気に入りの一軒がきっと見つかる!



## カフェ

### 2nd Labo

セカンド ラボ  
[MAP P3 A-2⑦]



開放的な空間で味わう  
こだわりコーヒー&スイーツ

厳選したスペシャルティ豆を使用した、自家焙煎コーヒーが人気の「Roaster's Labo」の2号店。文化ホール「コスメイト行橋」の2階にあり、コーヒー豆の販売を主とする1号店に対し、こちらはゆっくりくつろぎながら香り高いコーヒーや手作りスイーツを楽しめる。

国行橋市中央1-9-3 2F  
☎090-6746-3642(1号店・代表)  
☒11:00~19:00 ⑧⑩



カフェラテ¥600、  
ケーキプレート¥700~  
「ケーキプレート」に付くコーヒーソフトクリームは、ウイスキー香るオリジナルメニュー。ケーキの種類は季節によって変わる



- 1.店内ではコーヒー豆の販売もしている。ケーキやドリンクはテイクアウト可
- 2.「コスメイト行橋」内に23年オープン。大きな出窓のような造りが印象的

### cafe&bar Toft

カフェアンドバートフト  
[MAP P2 C-2⑥]



空間も料理も、デザートもハイセンス

ブルックリンスタイルのおしゃれな店内で、本格派のスペイン料理やパスタなど多彩な料理が味わえる。離れや個室を備え、デートや女子会にも◎。季節限定オリジナルパフェやソフトクリームも必食。

国行橋市中央3-5-1 GENPEI.BLD1F  
☎0930-55-0214 ☒15:00~22:00、④⑧⑩12:00~  
⑨不定、12/31、1/1



季節フルーツのブリュレパフェ¥1,840~  
完熟あまおうや梨など、旬のフルーツを使ったオリジナルパフェは期間・数量限定なので予約必須



### ドーナツ¥350

専属のパティシエが作るドーナツは10種類。もちろんテイクアウトもできる。濃厚でなめらかなチーズケーキ(¥500)もリポート確定

### 小夜喫茶

コヨルキッサ  
[MAP P2 C-2⑥]



夜な夜な味わう背徳のスイーツ!?

テイクアウト専門店として人気だった「小夜喫茶」が、23年11月に移転。パティシエが一つ一つ手作りするドーナツやチーズケーキを、店内でも味わえるようになった。店名が示す通り、営業は夜から。

国行橋市中央3-3-3 2F  
☒なし  
☒18:00~23:00 (L022:30) ⑧⑩



### いすずカフェ

イススカフェ  
[MAP P2 B-2⑥]



子供用おもちやアリ!

心もおなかも満たされる癒しカフェ

大きな手作りケーキや、モチモチの生パスタが評判のカフェ。季節のフルーツをふんだんに使ったケーキは、素材重視の優しい味とボリュームに大満足。授乳室を備え、ファミリーでも利用しやすい。

国行橋市西宮市1-12-18  
☎0930-23-2350  
☒11:00~20:00(L019:30) ⑨不定



ケーキセット¥1,100~  
選べるケーキにプラス料金でドリンクが付くセットがお得。ケーキはテイクアウトもOK!



CAFE

S'more

スモア  
[MAP P2 C-3]



優しくおいしい、米粉のマフィン

店主の鵜池香里さんが作るのは、宗像産の米粉や有機豆乳、てんさい糖などを使った、体思いのマフィン。商品は日替りで、プレーンやチョコチップ、甘くない惣菜系など5種類ほどが並ぶ。

国行橋市神田町6-29 ☎なし  
☎11:00~18:00※売り切れ次第終了  
困る☎(目が密の場合☎☎)



TAKE OUT



プレーン¥350、日替わりマフィン¥380  
米粉100%でグルテンフリー。5個セット(¥1,750)、  
10個セット(¥3,500)

BREAD

ゆくべじ行橋野菜総本舗

ユクベジ ユクハシサイソウホンポ  
[MAP P2 B-1]



キッチンカーで  
彩り豊かなサラダを販売

開業のきっかけとメニューの着想は、店主が愛娘の健康のために作っていたサラダ。そんな優しい思いから生まれた品々は、地元的新鲜野菜がたっぷり。豆乳ソフトや豆乳シェイクもおすすだ。

国行橋市行事7-14-1美容室「calme」駐車場  
☎090-6295-4378  
☎11:00~18:00 困不定



LUNCH BOXES  
& SIDE DISHES



おまかせプチケーキセット¥1,000  
一つ一つの込んだかわいいデコレーションに感嘆。箱を開けた瞬間に思わず笑顔がこぼれる。

おでかけsweets DayG

オデカケスイーツ デイジ  
[MAP P3 A-3]



住宅街に立つ小さなケーキショップ

店内に並ぶ手作りスイーツは、色鮮やかで心躍るものばかり。日替りの品も多く、毎日来ても違う魅力と出合える。インスタグラムよりパースデーケーキやケーキセットなどの予約も受け付けている。

国行橋市南泉3-58-19  
☎090-9476-4830  
☎10:00~17:00 困☎、不定



gulutan

グルタン  
[MAP P3 A-2]



かわいいタルトは日移り必至!

22年にオープンしたキッチントレーラーの焼き菓子専門店。季節の食材を使ったタルトやスコーンなどのほか、土日限定の焼きたてエッグタルトも好評。予約制でホールケーキも販売している。

国行橋市中津熊431-1 ☎050-3635-0126  
☎12:00~18:00、☎~19:00  
※夏季は変更あり 困☎、☎不定



タルト¥400~、エッグタルト¥300  
色とりどりのタルトは手土産にもぴったり。エッグタルトは自家製バゲットサクサクと香ばしい

テイクアウト




行橋京葉野菜と  
鶏ハムのサラダ  
¥1,000・ハーフ¥800

行橋・京葉エリアの旬野菜を主産に、店主が信頼する生産者が育てた食材が盛りだくさん



## 自然酵母パン ここや

シゼンコウパン ココヤ  
[MAP P3 A-3] 

### 素材の力を引き出した ナチュラルで優しいパン

市郊外にたたく小さなベーカリー。パンは国産小麦を自家製酵母でじっくり発酵させており、噛むほどに小麦本来の風味と甘味が広がる。使用する材料もできるだけシンプルにとどめ、添加物を使わず、具材も丁寧に手作り。売り切れることも多いので、早めの来店がベター。

国行橋市元永103-2 ☎0930・22・7850  
🕒11:00~16:30

🍷🍷🍷🍷 (※本営業)



1.民家の一部を改装した店内は焼きたてパンの香りいっぱい  
2.静かな住宅街に溶け込む小さな看板とのぼりが目印



2




# パン

BREAD



A クリームパン ¥170  
B クルミレーズン ¥250  
C さつまいもとクリームチーズ ¥200  
合わせる食材によってハード系や柔らかい生地などを使い分ける。クリームには耶馬産牛乳を使うなど素材も厳選

## パン工房 風

パン工房 フウ  
[MAP P3 A-2] 

### 売り切れ必至! 海辺の人気ベーカリー

焼きたてを求めて開店前から行列ができることもしばしば。国産小麦や低温殺菌乳など健康に配慮した食材を使い、自然酵母で発酵させるもちもちパンや、イーストでふんわり食べやすいパンがそろう。

国行橋市義島863-3 ☎なし  
🕒11:00~17:00※売り切れ次第終了

🍷🍷🍷



パン各種 ¥100~


ベーグル(¥200~)をはじめ、店内には焼きたてパンが並ぶ。つつい買いきってしまうかも?



クリームパン ¥200

四角形のかわいいクリームパンは、新鮮な牛乳や卵を使ったなめらかなクリームがたっぷり

### パンとおそうざいの店 えむず

パントオゾウザイノミセ エムズ  
[MAP P3 A-3] 

### 地域に根差したテイクアウト専門店

「働くお母さんやお父さんを助けたい」—そんな思いを込め、主婦目線で作る手作りパンやお惣菜が並ぶ。日替りメニューはLINE・インスタグラムで更新。¥3,000以上の注文でエリア限定の配達も可能だ。


国行橋市稲童2658-3 ☎0930・55・0731

🕒11:30~18:00、🕒~17:00

🍷🍷、月2回🍷不定



## CISCO BAKERY

シスコ ベーカリー  
[MAP P3 A-2] 

### 体を思いやるヘルシーなパンが評判

店主が目指すのは、「心も体も健康になれるパン」。米粉や豆乳、豆乳クリームバターなどを積極的に使用し、生地は無添加。旬の地元食材も大切にしながら、毎日食べられるパンを作り続けている。

国行橋市行事2-5-10 ☎0930・55・6121

🕒9:00~17:00※売り切れ次第終了

🍷🍷



あんクリームチーズ ¥230

創業時からの大人気商品。豆乳クロワッサンや米粉豆乳カヌレ(各¥200)もおすすすめ





**焼き豚足2本¥600**  
 とろりと柔らかいのに形が崩れないのも特徴。付属のタレ、もしくは塩で食べるとさらに旨さが際立つ

**豚足ろくちゃん 今井店**



トククサンサン イマイテン  
 [MAP P3 A-2⑦]

一度食べればヤミツキの絶品焼き豚足  
 外はパリッ、中はとろとろの絶妙食感が  
 たまらない焼き豚足の専門店。その味を  
 求めて県外から訪れるファンも多く、1  
 店舗で1日600本を売り上げることもあ  
 るとか。市内と田川郡に3店舗を展開。

国行橋市今井3634-1 ☎080-4270-6060  
 ☑11:00~18:30※売り切れ次第終了  
 困⑨⑩ (☎の場合営業)



**Cook SunSun**

クックサンサン  
 [MAP P2 C-2⑩]



**客本位の味とサービスにほっこり**

「安全、安心、おいしさ、安さ」にこだわり、毎日食べなくなる弁当と惣菜を手作り。取り置きや売切れ時の追加製造も快く受けてくれるなど、温かな対応もうれしい。無添加クッキーもおすすめ。

国行橋市大橋3-8-25 ☎0930-25-9933  
 ☑9:30~18:30  
 困⑨⑩、年始※定休日も電話での予約は可



クックサンサン特製 幕の内弁当¥450  
 唐揚げや鮭などたくさんの食材を使ったボリューム満点の一品。根菜やおからも入って栄養バランスも◎



寿司弁当¥3,000(税別)  
 季節によって内容は変わる。予算に合わせた弁当も注文可(¥1,000~・税別、2日前までの要予約)

**魚健寿司**

ウオケンズシ  
 [MAP P3 A-3⑧]



**寿司職人が作る、贅沢な手作り弁当**

地元で長く愛される“まちの寿司屋”。手  
 軽な寿司ランチのほか、弁当も質が高く、  
 寿司弁当は、多彩なおかずにも巻き寿司や  
 いなり、刺身まで付いて質も量も大満足。  
 会食や慶事などにも最適だ。

国行橋市道場寺1604-9 ☎0930-24-2855  
 ☑10:00~18:00 困⑨⑩ (☎の場合営業)、  
 1/1※ランチは⑨⑩⑪営業



青と白を基調とした店内では、和やかなハワイアンミュージックが流れる。店は行橋市役所のすぐ目の前



**お弁当 & 惣菜**



**ハレイワキッチン**

ハレイワキッチン  
 [MAP P3 A-1⑫]



**南国の名物料理を  
 ハワイ大好きなオーナーが再現**

爽快な空と海を思わせる店内で出迎えてくれるのは、ハワイラバーの関屋英二さん。そんな関屋さんが試行錯誤を重ねて再現したのが、オフ島ノースショアの名物ガーリックシュリンプだ。エビの旨味を引き出すガーリックソースはご飯との相性も抜群。食欲そそる香りもごちそうだ。

国行橋市大橋1-4-3 ☎0930-58-9328  
 ☑11:00~売り切れ次第終了、⑨は~15:00  
 困⑨⑩、不定



ガーリックシュリンプ¥1,180  
 イートイン、テイクアウトどちらもランチボックスで提供。同価格で1ライス、2ライスが選べる



**セブン-イレブン  
東九州道今川PA下り店**

セブン-イレブン  
ヒガシキューシュウドワイマガワパーキングエリアダリテン

ドライブ中に立ち寄って  
おみやげをチェック



東九州自動車道の行橋ICとみやこ豊津ICの間にある今川パーキングエリアに位置する。セブン-イレブンの商品に加え、おみやげコーナーも充実。行橋ならではの特産品や福岡・大分の名物もそろそろ。

国行橋市流末1080-4  
☎0930・25・2702  
☒24時間  
☎なし

[MAP P3 A-3②]

**自然派農園imokuri**

シゼンパノウエンイモクリ

自社農園で育てた無農薬の芋と栗を使い、丁寧に作るお菓子を販売。栗ペーストを練り込んだ生地に渋皮栗が入る「栗っ子まんじゅう」(¥260・写真)や芋を使った「鬼に金棒まんじゅう」(季節限定)が人気。

国行橋市行事7-28-28  
かやの津直売所令和内  
☎0930・55・0850  
☒9:00~15:00 ☎②  
[MAP P2 B-1⑦]



自社農園で育てた  
安心素材のほっこりお菓子



**徳康饅頭**

トクヤスマンジュウ



地元で愛される  
手作りの蒸し饅頭

JR行橋駅の目の前にある手作り饅頭の店。ふっくらもちりとした素朴な蒸し饅頭(1個¥90)はプレーンやよもぎ、黒糖などがある。団子やおはぎなどのほか、季節限定の苺大福や栗大福も人気がある。

国行橋市中央3-3-15  
☎0930・25・7998  
☒8:00~17:00  
☎②

[MAP P2 C-2③]

旅の思い出に花をそえる

おみやげ



ご当地名物が勢ぞろい

直売所



**京築恵みの郷「ゆくはし店」**

ケイタクメグミノサト ユクハシテン

JA直営/京築の  
特産品を買うならココ



京築エリアの生産者が育てた新鮮な農産物を取り扱うJAの直売所。野菜や果物など農産物のほかに、手作りの農産物加工品や鮮度抜群な豊前海の鮮魚、種類豊富な弁当なども販売する。

国行橋市今井1258-2  
☎0930・22・8057  
☒8:00~18:00  
☎1/1~4、3/31、9/30

[MAP P3 A-3②]



**かやの津直売所令和**

カヤノツチヨウバイジョレイワ

地元産の安くて新鮮な野菜、果物、肉・魚介類が充実。なかでも種類豊富な弁当は早くに売り切れるほど人気がある。敷地内に飲食店や菓子店などのテナントが入居するほか、キッチンカーも出店。

国行橋市行事7-28-28  
☎0930・26・0208  
☒9:00~19:00  
☎なし

[MAP P2 B-1⑦]



人気の弁当は  
早いもの勝ち!

**行橋市観光物産情報コーナー  
ゆくはしマルシェ**

ユクハシシカニコウブツサンジョウホクコーナー  
ユクハシマルシェ

駅ナカで名物を  
まとめてチェック



JR行橋駅構内にある特産品のショップ。いちじくを使ったお菓子やジャム、名物の「味噌だれおでん」のタレなど行橋名物はおみやげに最適。観光案内所も兼ねているため、旅の情報収集にも訪れたい。

国行橋市西宮市2-1-1  
JR行橋駅構内  
☎0930・25・0086  
☒9:00~18:00 ☎なし

[MAP P2 B-2⑦]



行橋に  
遊びに来てね!



発行: 行橋市

〒824-8601 福岡県行橋市中央1-1-1

制作: 株式会社角川アスキー総合研究所

※2024年3月1日時点の情報をもとに作成しています。  
最新情報は店舗等へお問い合わせください

デジタル版は  
こちらをチェック!

