

そば

中津のそばの特徴について
 実は昔からそば栽培が盛んな地域。挽きたての粉と耶馬溪のきれいな水で打ったそばは、香りが上品で、のどごしの良さが自慢！甘みのあるだしと麺の相性も抜群だ。

中津市民の楽しみ方
 柚子胡椒を加えて食べるのが中津流。また、同じ地域でつくられた自然薯を使ったやまかけそばを出す店も多く、人気がある。



自然に囲まれ、雰囲気抜群

●そばどころ せんけいほう
そば処 仙景堂

自家栽培、自家製粉のそば粉を使用。入口横のそば打ち台で、見事なそば打ち実演を見られることも。山移川沿いの自然を眺めながら食事ができる立地も魅力。

☎ 0979-55-2052 MAP P14C3
 ③中津市耶馬溪深町3155-3 ④JR中津駅から車で40分 ⑤10~17時 ⑥不定休 ⑦なし(隣りに深耶馬溪公共駐車場256台あり)



売店なども併設。深耶馬溪観光の拠点だ

十割ざるそば 1000円

そばの品種は春のいぶきで、甘味が特徴。挽きたての香りも楽しんで

深耶馬溪産のそばを癒しの風景とともに！



“おいしい”がいっぱい！ 中津グルメ

を楽しもう！

●そばどころ いしうすてい
そば処 石臼亭

本耶馬溪産のそばを自前の石臼で挽き、打ちたて、ゆでたてで作る「十割そばしぼり」は680円。

☎ 0979-52-3030 MAP P14C2
 ③中津市本耶馬溪町曾木2193-1 (道の駅 耶馬トピア内) ④JR中津駅から車で25分 ⑤11~14時LO ⑥木曜(祝日の場合は営業) ⑦93台



そば加工品や地元の特産品の販売も

道の駅 耶馬トピアで挽きたてのそばを

地元産のそばを召しあがれ



スタッフの古野さん(右)、高田さん

「中津」の地名を全国に知らしめた地元グルメの「からあげ」のほか、高級食材として知られる「ハモ」、風味豊かな「そば」など名物だらけ！ご当地の味を堪能しよう。

えび天そば 1380円
 香り深い本耶馬溪産のそばとえび天の相性が抜群！自慢の逸品をご堪能あれ

●こだわりの濃厚「レアチーズ・耶馬溪アイスクリーム」500円



●にほんていえん「ちようかつそばや」・けいせきえん
日本庭園「腸活そば屋」・溪石園

密を避けた広大な流水庭園で、腸活そばや自家焙煎コーヒーを味わえる。ワンちゃんのお食事テラスは予約もできる。鯉のエサやりも楽しみの一つ。

☎ 0979-54-2770 MAP P14C2
 ③中津市耶馬溪町大島2286-1 (耶馬溪ダム記念公園溪石園内) ④JR中津駅から車で35分 ⑤10~21時 ⑥水曜 ⑦150台 (溪石園公園駐車場)



庭園が一望できる店内

炭は整腸、美肌などに効果があります

蕎麦屋ラッパーとしても活動中のオーナー岡崎さん



炭蕎麦 溪石園

中津市グルメ情報は中津耶馬溪観光協会のHPをチェック！



ピリ辛ネック串 240円(1本)

砂ずり串 120円(1本)

骨なしむね肉 250円(100g)

骨なしもも肉 300円(100g)

手羽先 280円(100g)

●なかつからあげ もりやま まんだほんてん
中津からあげ もり山 万田本店

中津からあげブームの火付け役となった店。天然塩と契約栽培のニンニク、数種の調味料をブレンドした塩ダレに、宮崎・大分産の鶏肉を漬け込む。ニンニクの香りがあとをひく。

☎ 0979-24-2222 MAP P14C1
 ③中津市万田566-5 ④JR中津駅から車で7分 ⑤11~20時 ⑥不定休 ⑦10台



九州を中心に関東にも出店する有名店

ニンニクのパンチが利いています

専務の奥様の千秋さん

からあげ

中津のからあげの特徴について
 醤油や塩をベースに、ニンニク、ショウガなどをブレンドしたダレに鶏肉をじっくり漬け込む。注文を受けてから揚げて提供するのが中津流！

中津市民の楽しみ方

市内にはからあげ取扱店がなんと約60店舗も！テイクアウト可能なお店が多数。各家庭でひきにしている店がある。

●からあげせんもんてんげんきや そうほんてん
からあげ専門店げんきや (絃喜屋) 総本店

日本唐揚協会主催の第11・13回からあげグランプリで最高金賞受賞。地元の醤油を使った特製しょうゆダレに長時間漬け込み、揚げる直前に衣を付けるのがこの店のこだわり。

☎ 0979-24-1933 MAP P14C1
 ③中津市金手35-2 ④JR中津駅から車で8分 ⑤11~21時 ⑥無休 ⑦19台



中津市内のほか、全国に15店舗を構える



骨なしもも 290円(100g)

骨なしムネ 250円(100g)

手羽先 160円(1本)

ナンコツ 310円(1パック)

砂ずり 310円(100g)

うちのムネ肉はひと味違います

代表取締役の井口泰宏さん

ハモ

中津のハモの特徴について

耶馬溪の森からの水が流れ込む豊前海で育つハモは、弾力があり味もよいと評判。トコ箱の中で「つ」の字に曲がるほど大きなことから「つ」の字ハモの名も。

中津市民の楽しみ方

地産地消でリーズナブルな値段で味わえるからか、ハモカツカレーやハモカツ丼など変わり種のメニューがたくさんある。

●かつほう まるきよ
割烹丸清

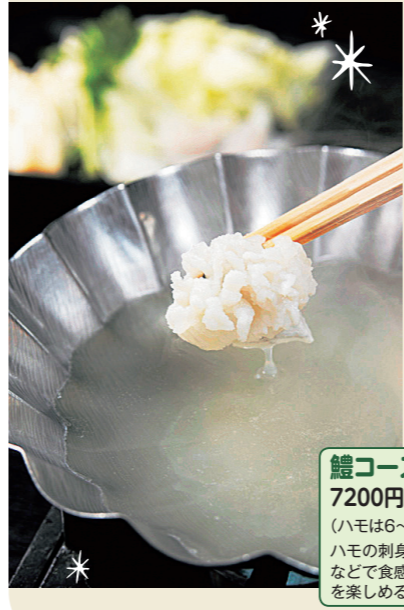
季節の会席料理をはじめ、刺身からステーキまで豊富な一品料理を揃えた和食処。ハモは天然物のみ使用のため、6~10月末限定。定食風の「鱧ミニ膳」(3000円)などもおすすめ。

☎ 0979-22-4055 MAP P15A1
 ③中津市東本町2-13 ④JR中津駅から徒歩3分 ⑤11時30分~14時、17~21時LO (昼・夜ともコース料理は予約がおすすめ) ⑥月曜 ⑦20台



純和風の造り。カウンターや2階に椅子席の広間もある

ふつから繊細な「つ」の字ハモをしゃぶしゃぶで堪能したい



鱧コース料理 7200円

(ハモは6~10月末のみ)
 ハモの刺身やしゃぶしゃぶなどで食感や味わいの違いを楽しめる



ハモを使った新メニューが並び



●おふうあじどころ きたろう
和風味処 鬼太郎

40年以上続く活魚料理の店。店内にいけすがあり、ハモや関アジ、関サバといった新鮮な地魚が味わえる。黒田官兵衛をテーマに多彩なハモ料理を盛り込んだ官兵衛御膳が人気。

☎ 0979-22-0304 MAP P15A1
 ③中津市豊田町2-16 ④JR中津駅から徒歩8分 ⑤11~14時、17~22時 ⑥月曜 ⑦30台



カウンターのほか、個室タイプの小上がりも

メインは肉厚な鱧カツ卵とし。官兵衛の兜をイメージした器で