

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

そば処 仙景堂

自家栽培、自家製粉のそば粉を使用。玄関横のそば打ち台で、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
 中津市耶馬溪町深部3155-3 JR中津駅から車で40分 11~19時 不定休 1なし (隣りに深部馬溪公共駐車場256台あり)



売店なども併設。深部馬溪観光の拠点だ

癒しの風景とともに！



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

そば処 石臼亭

本耶馬溪産のそばを自前の石臼で挽いた、打ちたて、ゆでたての絶品がいただける。そばの実が入ったたいげごはん260円も人気だ。

☎ 0979-52-3030 MAP P14C2
 中津市本耶馬溪町曾木2193-1 (道の駅耶馬トピア内) JR中津駅から車で25分 11~14時LO (土・日曜、祝日~14時30分LO) 木曜 102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

渓石園ランチ 1400円

メインは炭そばか、竹炭・黒カレーから選べる。地元の無添加惣菜2種、溪石園からあげ、耶馬溪味噌スープもついて大人気

炭蕎麦★溪石園

2020年8月にオープン。耶馬溪そばに食用炭を練り込んだ炭そばが名物だ。ルチン、ビタミンCが豊富で、おいしいのはもちろん、健康にもよい。

☎ 0979-54-2770 MAP P14C2

中津市耶馬溪町大島2286-1 (耶馬溪ダム記念公園溪石園内) JR中津駅から車で35分 11~21時 水曜 100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



スタッフの石原さん

“おいしい”がいっぱい！ 中津グルメ

を楽しもう！

「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。

山かけそば 980円

本耶馬溪産のそばを使用した人気メニュー。注文時に希望すれば冷たいそばにもできる

そば白玉の無添加ぜんざい 528円などデザートも



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り種のメニューがたくさんある。

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、6~11月限定。定食風の「鱧ミニ膳」(2750円)などもおすすめ。

☎ 0979-22-4055 MAP P15A1

中津市東本町2-12 JR中津駅から徒歩3分 11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) 月曜 20台



純和風の造り。カウンターやテーブル席もある

鱧コース料理

6600円(サービス料別) (ハモは6~11月のみ) 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



ハモのかまぼこはもさま(680円)は持ち帰りも可

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、ショウウカなどをブレンドしたタレに鶏肉をじっくり漬けて、注文を受けてから揚げたてを提供するのが中津流！

中津市民の楽しみ方

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

からあげ専門店げんきや(絃喜屋) 総本店

第11回日本唐揚協会主催のからあげグランプリで最高金賞受賞。地元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
 中津市金手35-2 JR中津駅から徒歩8分 11~21時 無休 19台



中津市内のほか、全国に15店舗を構える

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

官兵衛御膳 1980円

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



ハモを使った新メニューが並び

和風味処 鬼太郎

約40年続く活魚料理の店。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

中津市豊田町2-16 JR中津駅から徒歩8分 11~14時、17~22時 月曜 30台



カウンターのほか、個室タイプの小上がりも

ハモのほかにも中津の魚料理が味わえます

スタッフの皆さん

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！

