



グランドホテル樋口軒 レストラン蔵

「和風創作料理コースはかた地どり鍋付」 3,240 円

筑後市尾島 805-1 tel0942-52-2101 無休（ただし提供は平日ランチのみ）

◇ダシがしみた水炊きは寒い冬にぴったり。和風スイーツバイキング付。  
◇週末のご利用や団体様は別途ご相談ください。

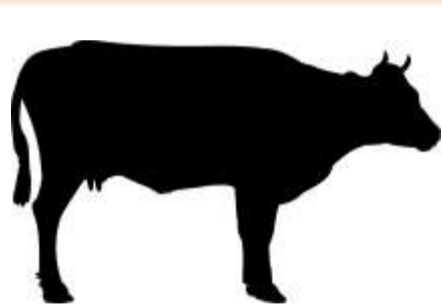


筑後船小屋 公園の宿

「博多和牛まんぶく御膳」 2,300 円

筑後市津島 2108-1 tel0942-42-1126 無休

◇博多和牛の中でも、柳川市で育った安心安全な柳川和牛（黒毛和牛）。  
◇地物野菜天ぷらや新鮮なお刺身など贅沢にボリュームたっぷり。



## 旬の食材にであう 福岡うまかもんフェア はかた地どり・博多和牛 in 筑後



平成 28 年 1 月 15 日（金）～2 月 14 日（日）

肥沃な筑後平野は福岡県産ブランド品の宝庫。その中でも今回は、「はかた地どり」「博多和牛」に注目し、各店が期間限定メニューを準備して皆様をお迎えます。



川の駅船小屋 恋ぼたる温泉館

「博多和牛ロール巻き御膳」 1,200 円

筑後市尾島 310 tel0942-52-8188 火曜定休

◇地元筑後産の食材を中心に、博多和牛をロール巻き・御飯に使用。  
◇県産ブランド「博多あまおう」「八女茶」のデザートが付いています。



ステーキレストラン牛花亭

「博多和牛ステーキセット」 1,500 円

筑後市和泉 118-1 tel0942-52-0803 第1・第3火曜定休

◇上質なステーキ肉を炭火でじっくり焼き上げてます。肉厚で食べ応えあり。  
◇土日も提供可能。夕方 5 時からプラス 200 円のご提供です。



しゃぶしゃぶ・すきやき・炭火焼 六白筑後店

「博多和牛&鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ」  
昼：ランチ 2,480 円 夜：単品 2,678 円・コース 4,104 円

「博多和牛&鹿児島黒豚すきやき」  
昼：ランチ 2,580 円 夜：単品 2,786 円・コース 4,212 円

◇ランチは御飯・味噌汁・サラダ・コーヒー付。コースには小鉢、サラダ、地鶏のタタキ、本日の炭火焼き、丼の麺、デザートが付きます。  
◇しゃぶしゃぶはすだちぼん酢とそばつゆ、すきやきは自慢の割下でお楽しみください。

筑後市山ノ井 1124 tel0942-52-8910 不定休（ただしランチの提供は平日のみ）

### 豆知識

#### はかた地どり

「福岡県の郷土料理である筑前煮や水炊きをもっと美味しくしよう」という発想が原点となって誕生した、福岡県産の地鶏肉です。生産農家は筑後地域が中心です。

#### 博多和牛

博多和牛生産者として登録された農家が、子牛を約 20 ヶ月間丁寧に育てた和牛です。主に筑後平野の稲わらを主食とした良質な飼料で育てられた「やわらかくてジューシーな美味しさ」が評判のお肉です。

主催 筑後市観光協会  
後援 福岡県農林水産物ブランド化推進協議会  
問合せ tel 0942-53-4229(筑後市観光協会)

※ 「鐘崎天然とらふく in 宗像」(平成 28 年 1 月 30 日～3 月上旬)  
「一粒かき in 豊前」(平成 28 年 1 月 9 日～2 月 14 日) も開催!