

よるばい おおかわ

2023.03 発行 よるばいおおかわ増刊号

増刊号

よるばい
おおかわ

vol.08

2023 | 3月増刊 March

企画◆大川活性化協議会 発行◆よるばい大川編集部 写真◆片山智弘(リノース)よるばい編集部 デザイン◆川嶋陽菜、船井康代 編集◆市田里美(STAR GIRL Inc)
取材◆よるばい編集部(石橋健二、江口壽奈、岡塚優、完山慶太、完山宗次、坂井将子、佐藤光昭、津村健斗、中野聖知、藤澤智子、松井智徳、松野竜助、桐橋奈帆、吉岡遼子、吉田法子、空和樹、龍智即)
モデル◆歴代よるばいかわくや姫 Special Thanks◆大川市民の皆様



唐揚げ、寿司、麺…
人気の特集イッキ見せ!

いいモノ、いいトコ、集めました。

よるばいおおかわ ぎゅぎゅっと まとめたばい!



Event Calendar イベントカレンダー

2月 風浪宮大祭

福岡・筑後地方の三大祭りのひとつとして数えられるお祭り、地元では「おふうさん」と呼ばれ親しまれています。神事は三日間にわたり行われ、邪気退散の願いを込めてしめこみ姿で市内を走る「裸行(はだかんぎょう)」は観光に訪れた方々にも好評です。

3月 古賀政男記念「大川音楽祭」

日本を代表する大作曲家・古賀政男の偉業を顕彰するため毎年開かれる歌謡大会です。予選を勝ち抜いた歌手たちが全国から集い、歌声を競い合います。氷川きよしや北山たけしといったスターたちも過去に最優秀賞を受賞しており、次代のスターが誕生する大会としても注目されています。

4月 春の大川木工まつり

家具の町・大川が誇る家具の祭典です。会場の大川産業会館には約200社の家具・建具メーカーの商品が展示されます。会場近くでは大川の特産・名産市が開かれ、木工ワークショップや子どもの家具デザイン発表会、学生の商品開発プロジェクトなど様々な催しも行われます。

5月 大川えつ観光川開き

えつの豊漁と遊覧船の安全運航を祈願する為の神事です。献酒や葎(よし)の葉流しも行います。神事の中に「包丁初めの儀」という、料理人が今年初めてえつに包丁を入れる儀式もあります。

6月 えつまつり & 昇開橋スタンプラリー

もっと「えつ」を多くの人に知ってもらうためのお祭りです。当日は会場に飲食店が並び、エツ料理を味わえます。昇開橋スタンプラリーと共に楽しめます。

7月 古賀政男命日祭

昭和の歌謡界を支えた大川市出身の作曲家・古賀政男の生誕を祝したお祭りです。古賀政男が好んだとされるバラの献花や、ギターアンサンブルによる演奏などが披露されます。

7月 大川木工まつり

大川市きっての一大イベントです。家具メーカー200社、約1万点もの家具が一堂に会す「大川家具展示即売会」やパレード、イベントや様々な木工ワークショップ、地域の美味しいものが楽しめる屋台などで市内が賑わい、大川市が最も盛り上がる三日間です。

8月 若津少将祭

大川市市民文化祭

9月 古賀政男生誕祭

大川市市民総合美術展

よるばい大川 バックナンバー について

大川の知られざる魅力を集めたフリーペーパー「よるばい大川」は、大川テラツアをはじめ、大川市内の観光スポットや飲食店などで手に入れることができます。バックナンバーは大川観光協会のWebサイトからも見る事ができます。

大川観光協会 Web サイト ▶▶▶



今は遊歩道ですが、
かつては国鉄の線路として
活躍していました！



大川のシンボル 昇開橋

筑後川の上流である大分県日田市から筑後川を通じて木材を運び、それを大川で家具に加工し、全国へ。こうして大川は【家具のまち】として成長してきました。
そして、そんな家具産地だからこそ、他市にはあまり見られない独自の食文化が生まれてきました。人口3万の小さな都市にもかかわらず、どうして寿司屋やから揚げ店が多いのか？そんな秘密はもちろん、大川市民から愛されているグルメやおみやげ、パワースポットまで、大川の魅力をまるっとご紹介します！

よるばい大川編集部イチオシ!

大川おみやげ COLLECTION

大川ならではの食や文化を感じさせるものから、話題のフードまで、個性豊かなお土産たちを揃えました。

▶▶▶ p16から



名店ぞろい!大川グルメをたっぷり紹介!

グルメ 特集

から揚げ、寿司、麺だけじゃない!大川には美味しいお店がたくさんあります。お手軽ランチやお洒落なディナーなど、情報満載!

▶▶▶ p18から



寿司は食べんね!寿司天国 大川へようこそ

寿司 特集

大川市にはなんと回転寿司屋が一軒もありません。その代わり、本格的な寿司屋がたくさんあるんです。その謎に迫ります。

▶▶▶ p8から

もちろん、大川の名産もご紹介!

家具 特集

大川といえば、やっぱり家具は欠かせません。家具探し、どこを回ればいいのか?という人はこちらをチェックして、お気に入りの家具探しへGO!

▶▶▶ p24から



ご利益たくさん!大川パワースポットめぐり

パワースポット 特集

大きな災害が少ない大川市。実は、たくさんの神様に守られているから?!大川を守る神様たちをご紹介します。

▶▶▶ p22から

よるばい大川とは?

現在7号まで発刊中!大川観光協会ウェブサイトではバックナンバーも見ることができます♪



家具以外の大川の魅力も知ってもらいたい!そんな思いをぎゅっと詰めたのが、フリーペーパー「よるばい大川」。新スポットからディープな情報まで、大川のことならお任せあれ!

大川市って どんなところ?

福岡県の南西部に位置する大川市は、筑後平野と筑後川の豊かな恵みをもとに成長してきました。

1536年、12代足利義晴に連なる榎津遠江守の一族である榎津久米之助が、家臣たちと船大工の技術を生かした指物(釘など)を使わずに、木と木を組み合わせて作る木工製品(のこ)を作らせたことが、大川家具の始まりとされています。

家具だけじゃない!

グルメも!

パワースポットも!

大川の魅力を まるっとご紹介

日本一の家具のまち。大川市へようこそ!

2017年に創刊された「よるばい大川」は、大川市民も知らない大川の魅力を集めたフリーペーパー。今回の増刊号では、人気の特集を一挙大公開いたします!



大川のソウルフードから揚げを食べ尽くせ!

から揚げ 特集

今や大川を代表するグルメである「から揚げ」。ここではその歴史と人気店を一挙にご紹介します!

▶▶▶ p4から

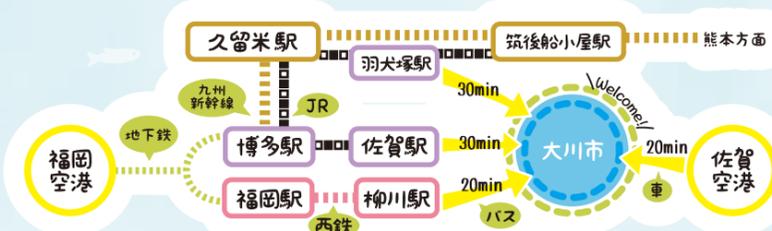


ラーメン、うどん、パスタ、そば...大川の麺類が大集結!

麺 特集

大人も子どもも大好き!な麺類。ラーメンから、蕎麦やうどんまで、大川市内の麺を総力取材。

▶▶▶ p12から



大川市への アクセスは?

アクセスは正直、
とっても不便!

九州自動車道 みやま IC より 40分 ●長崎自動車道 東脊振 IC より 30分



まずは
からあげ!



大川のソウルフード から揚げを食べ尽くせ!

大川市を代表する食といえば、えつや鰻、あまおうが有名。でも、大川市民が心の底から愛してやまないグルメといえば、から揚げのほかないでしょう。専門店から精肉店、お弁当屋、飲食店など、奥深い大川のから揚げワールドを一挙大公開!

大将



から揚げをタレに浸す
大川流食べ方の元祖店

唐揚げ



東京・築地の日本料理店で修行をした先代が、1964年に開店したから揚げ専門店。塩・コショウをした鶏肉に片栗粉をまぶして揚げるから揚げは、ふっくらジューシー。秘伝のタレにつければ、旨味はさらにアップ!



唐揚げ 大将
☎0944-86-6924
☒大川市酒見1-3
[営]11:00~20:00
[休]月、第2・4火曜

もも1本
650円前後

上から時計回りに、「骨つき」「砂ずり」「手羽先」「肝」「骨なし」各1人前550円前後。

から揚げをタレにつける「大川スタイル」を堪能するなら、この2件!

「大川の人は、みんな行きつけのから揚げ屋がある」といわれるほど、から揚げが大好き! 数あるから揚げ屋の中でも、大川市民の間で絶大な人気を誇るのが「大将」と「多なか」の2店です。この2店の特徴は、から揚げに特製のタレが必ずついていること。揚げたてのから揚げをタレにさっと浸せば、余分な脂が落ち、さっぱりとした味わいに、添えられた千切りのキャベツとともにいただけば、もう箸が止まりません! 大川市民の間ではポピュラーなこの食べ方は、じまは、1964年創業の「大将」から、先代の平野敏典さんは、東京の日本料理店で修行をした経験の持ち主。「から揚げをもっと美味しく、たくさん食べて欲しい」という思いから、「タレに浸してから揚げを食べる」という食べ方を考案したそう。もう一方の人気店「多なか」は、「大将」で長年修行をした田中譲さんが平成4年に開店。「大将」の味が大好きだった田中さんは、その味を守っていきたくていう思いから、「タレに浸してから揚げを食べる」スタイルを踏襲しています。

多なか

「大将」で修行したご主人がオープンした向島の人気店

からあげ



もも1本 650円前後

「大将」で学生時代からバイトをしていた田中さんが平成4年に開店。鶏肉の味わいを引き出すため、手羽先&もも肉は塩・コショウ後素揚げ、他は塩・コショウ後片栗粉に秘伝の粉を混ぜたものをまぶして揚げるというこだわりよう。



からあげ 多なか
☎0944-88-2484
☒大川市向島1372
[営]11:00~20:30
(日曜は20:00まで)
[休]月曜
*配送可能
(配達は~20:00)

上から時計回りに、「手羽先」「ぶつ切り」「砂ずり」「骨なし」「きも」各1人前500円。

お肉屋さんならではの
おいしさ!
タレがつくのも
嬉しいポイント。

とり幸精肉店



から揚げ 260円/100g

榎津地区で50年以上も愛されている精肉店は、から揚げも大人気! 「どうすればお肉が一番いい状態で食べられるか」と考えながら職人さんがいねいにカットした肉を、注文後に揚げてくれるので、熱々&ジューシーなから揚げが楽しめます。特製のタレとともに召し上がれ。



☎0944-86-4781 ☒大川市榎津483-7 [営]10:00~19:00 [休]日曜

おまけで砂ずりを
付けてくれるのが
嬉しい!

木下精肉店



串かつ
(豚玉ネギ1本90円)は
知る人ぞ知る
裏メニューです!

骨なし 180円/100g
手羽先 120円/100g

創業50年になる「木下精肉店」は、30年前からから揚げ専門に。菜種油と大豆油を合わせた油でじっくりと揚げたから揚げは、カリとした食感でたくさん食べても胸焼けはなし。



☎0944-87-4875 ☒大川市酒見332-1 [営]11:00~20:00 (なくなり次第終了)
[休]月曜&祝日

お肉屋さんの から揚げ

今やあまり見なくなった、肉を専門に扱う、お肉屋さん。でも、大川市内には、まだまだたくさん存在します。肉に精通したプロが作る、個性豊かなから揚げをご紹介します!

ピリ辛のから揚げは
ビールのお供に
ぴったりです!

亀崎精肉店



から揚げ 270円/100g

古賀政男記念館前にある「亀崎精肉店」といえば、ピリ辛のから揚げが大人気。酒の肴はもちろん、ご飯のおかずにもよく合います。「たくさんの人に美味しいから揚げを食べて欲しい」との思いから、少量のオーダーにも対応してくれます。



☎0944-87-5129 ☒大川市三丸774 (古賀政男記念館前) [営]9:00~20:00 (水・木16:00~20:00) [休]無休

向島地域では
絶大な人気!
唐揚げはもちろん、
コロッケもおすすめ

とり商わか菜



から揚げ 188円/100g

わが家から揚げ
といえば、こちら!
大人も子どもも
大好きです。

1971年創業の「わか菜」のから揚げは、その数なんと10種類以上。人気の秘密は、やわらかくジューシーな食感にあり。その食感を出すために、鶏肉は「手切り」でカットし、なたね一番搾りのキャノーラ油で、うまみを閉じ込めるよう揚げています。



☎0944-87-4731 ☒大川市向島1654 [営]10:00~20:00 [休]火曜

スーパーごとう



お肉屋さんならではの
クオリティ
手羽先が一番人気!

から揚げ 1,000円~

高品質の肉が揃うと、地元の主婦から評判の「スーパーごとう」。注文後に揚げてくれるから揚げは、手羽・砂ずり・トンカツ・ハネミ・モモミの5種類があります。少し大きめのから揚げは、食べごたえバッチリ! オーダーはグラム単位でなく、1000円から受け付けてくれます。



☎0944-87-2945 ☒大川市下白垣384-1 [営]9:00~18:30 [休]火曜

お年寄りから子どもまで家族みんなで楽しめる美味しさ♡

みかど精肉店



モモミ 220円/100g



0944-86-4686 大川市津677-7 [営] 9:30~19:00/日曜10:00~18:30 [休] 第3日曜

創業 56 年の老舗お肉屋さん「みかど精肉店」のから揚げは、小さな子どもからお年寄りまで人気。国産若鶏のもも肉を使ったから揚げは、ひと口サイズで食べやすく、柔らかくてジューシー。和牛ハンバーグ 150 円も人気。

あげもの屋 いいね

から揚げ 250円/100g



一人前のから揚げが欲しい時はおすすめ!

から揚げはもちろん、できたて豆腐もオススメ!

大野島にある「あげもの屋 いいね」は、から揚げと豆腐の専門店。オーダーごとに揚げるから揚げは、肉の旨みを感じるジューシーさ、プリッと歯ごたえの良さがたまりません。グラムでのオーダーにも、個数でのオーダーにも対応してくれます。



0944-87-1122 大川市大野島 2391-1 [営] 豆腐 9:00~ から揚げ 10:00~17:30 [休] 日曜・祭日

中国屋



鶏のから揚げ 580円

食べ応えたっぷりのビッグサイズ

餃子



0944-87-4891 大川市榎津734-1 土井ビル1F [営] 12:00~13:30/17:00~21:30 [休] 水・木曜

餃子専門店「中国屋」といえば、タレにつけて食べる餃子が有名ですが、小さな子どもたちにはから揚げも人気。外はカラリ、中はジューシーなから揚げは、大きめサイズで食べ応えもバッチリ!肉の旨みたっぷりのから揚げ & 餃子で、ビールもますます進むはず。から揚げは 17 時からの提供です。

焼肉森山 大川店



から揚げ 200円/100g

肉専門店ならではのジューシーさ!

焼肉



0944-89-2900 大川市向島1389-13 [営] 11:30~21:30 [休] 不定休

佐賀県多久市にある森山牧場が直営する「焼肉森山」の店頭には、テイクアウトのから揚げコーナーもあるほど、から揚げも人気!佐賀県産の鶏肉を大きめにカットし、ジューシーに揚げたから揚げは、あっさりとしながらも鶏肉の旨みを十分に味わえます。(から揚げは 15 時~20 時の提供。) また 4~5 個のから揚げが入ったテイクアウト弁当もあります。

レストランバー cru



真っ赤なパウダーがインパクト大!

辛い手羽 520円

ほどよい辛さ&甘さが癖になる美味しさです!

レストランバー



0944-86-8283 大川市酒見515-2 [営] 17:00~22:00 [休] 火曜

女性に人気の「レストランバー cru」のから揚げは、真っ赤な粉がたっぷりかかったビジュアルが目を引く一品。見た目はとても辛そうですが、そんなに辛くないので、辛いものが苦手な人でも OK! 手羽先には甘いタレがかかっており、ピリ辛&甘さの組み合わせがあとを引くおいしさです。

パンダ亭

酸味のあるソースがから揚げの脂っぽさをさっぱりしてくれます



甘酸っぱいソースが食欲をそそる

若鶏の唐揚げ ~葱のさっぱりソース(油淋軟麺球)~

中国料理



0944-86-3080 大川市向島1463-4 [営] 11:30~14:00 L.O. ※夜は3日前までに要予約 [休] 火曜 [2023年3月現在]

麵専門店「パンダ亭」ですが、夜の中華コースもしくは鉢盛(※ともに3日前までに要予約)に登場する「若鶏の唐揚げ」は、ファンが多い逸品。まろやかな香りと奥深い味わいが特徴の中国料理専用のお酢「能紅酢」で作ったソースがたっぷりかかっています。まろやかな酸味がから揚げの脂っこさを中和してくれるため、さっぱりとした後味で、いくつでも食べられそう!

まるひろ酒・唐揚店

ご飯によく合う甘い味付けが癖になります!



キャベツの千切り付き 180円/100g

甘い味付けは子どもたちに大人気!



0944-87-7122 大川市新田30-1 [営] 10:00~19:00 [休] 第2・4水曜

新田地区にある「まるひろ酒」には、なんとから揚げが! 食べやすいよう、ひと口サイズにカットされたから揚げは、揚げた後に甘めのタレにたっぷり絡めてあるため、白いごはんにとっても合うおいしさです。

お弁当屋さんのから揚げ

お弁当のおかずといえば、から揚げは欠かせません! 大川市内にあるほとんどのお弁当屋さんは、から揚げのみのテイクアウトができます。大川散策のおやつにいかが?

大川市民に愛されている「タレ付け唐揚げ」を大川の新名物に!

「から揚げ 大将」からはじまり、今や大川市民にとってソルフード的な存在となったタレ付け唐揚げ。その美味しさをもっと広げたいと、大川観光協会が中心に市内の飲食店と共に「タレ付け唐揚げ」の開発に取り組んでいます。

ピリ辛だったり、野菜がたっぷりだったり、個性あふれるタレとともに味わうから揚げは、イートイン&テイクアウトにも対応しているので、お土産にもおすすめです。

問い合わせ: 大川観光協会 0944-87-0923



おつまみにも、おみやげにも。

おおかわ

タレに付けて召し上がれ

大川市観光ソルフード / おおかわタレ付け唐揚げ

きよ家



上にぎり 2,000円

有明海ならではの味を
楽しむならここ！
昇開橋の近くにある「きよ家」は、寿司はもちろ
ろん、有明のものや一品料理の人気の高い。夏に
は、地元漁師から直接仕入れるえつが登場。刺
身や唐揚げなど、さまざまな料理で味わえる。

店主のオススメ
【湯豆腐】



土鍋で供される湯豆腐は、豆腐本来の
味わいが若者男女に人気。660円。



☎0944-87-5157 大川市向島1943-7
【営】17:00~22:00【休】月・火曜

玉寿司



上にぎり 2,200円

ママの温かい人柄に
常連客が足しげく通う
向島地区の住宅街にありながらも、遠方からの
お客も多い人気店。その秘密は、天然物にこだ
わった寿司や刺身はもちろんのこと、ママの心の
こもったおもてなしにあり。

店主のオススメ
【天ぷら定食】



プラス300円で、白飯を握り寿司に変え
ることも可能。1,500円。



☎0944-86-2800 大川市向島1265-4
【営】12:00~14:00、17:00~21:30LO
【休】不定休
okawa-kk.com/shops/detail/36

新美勢本店



上すし 2,600円

主人が焼いた器の数々が
寿司の美味しさを引き立てる
大川で番の老舗店。寿司はもちろん、コースや
単品料理など、幅広いラインナップが人気。ま
た、2代目の杉本利博さんの趣味は、陶芸。プロ
顔負けの器たちにも注目！

店主のオススメ
【レディースセット】



天ぷらに刺身、デザートなどがセットにな
った女性限定の豪華ランチ。1,300円。



☎0944-86-2643
大川市向島2078
【営】11:00~14:00、17:00~20:00【休】
不定休
shinmishonten.com
予約がない場合は営業時間変更の可能性あり。

船頭寿司



上すし 2,000円

大川の夏の風物詩
「えつの押し寿司」発祥の店
「えつの押し寿司」を開発したことで知られる
名店。カウンターはもちろん、大人数での会食に
も対応している。ポリユーム満点ながらもお得
なランチは、近隣アゲムに大人気。

店主のオススメ
【えつ押し寿司】



えつを丸ごと1匹使用した贅沢な一品。
オーダーは5月~7月まで。1,000円。



☎0944-86-3665 大川市向島1698-5
【営】11:30~22:00【休】月曜

寿司天国
大川へようこそ！

とある調査によると、福岡県内の寿司屋の平均数は、人口10万人あたり17軒。
一方、人口約3万2000人の大川市には、なんと寿司屋が14軒もあるんです。
なぜ大川市にはこんなに寿司屋が多いのか。
その謎を紐解きながら、大川の寿司屋を、紹介していきます。

寿司は食べんね！

名店ぞろい！
すし特集！



木工業とともに
進化してきた
大川の寿司屋

なぜ大川に寿司屋が多いのか。その謎
を解くために、市内でもっとも歴史のある
寿司屋「新美勢本店」へお伺いしました。
「当店のはじまりは、戦後まで遡ります。
寿司職人だった父は小倉の軍事工場の厨房
で働いていました。戦後、母の実家がある大
川へ戻り、昼間は建具屋の運搬、夜になると
家で寿司を握り、遊郭のあった弥生町で販
売していました」と、語るのは「新美勢本店」
2代目の杉本利博さん。杉本さんの母親は
大野島出身のため、米はたくさんありまし
た。そこで、寿司職人であった父親が、有明
海の魚で寿司を握っていたそう。

「これが大当たりしまして。母親が収集し
ていた着物を売り、そのお金を元手に弥生
町に店を開いたのが昭和22年でした」
戦後の日本は、物が無い時代。大川の家具
会社は、家具を作れば作るだけ売れました。
家具会社はどんどん増え、会社へ寿司を配
達することも増えました。
「あの頃は、どの店も出前が中心でした。
国道208号線が整備されると、国道沿い
に家具会社がたくさんできました。それと
同時に、寿司屋もどんどん増えてきました。
これからは国道沿いだ！と思い、弥生町か
ら今の場所へ昭和52年に移転しました」
景気が良くなったことで、お客様の接待
や社内の宴会などで寿司店を利用する家具
会社が増えた。それに対応するため、どの
寿司屋でも大人数が入る宴会場を設けるよ
うになってきました。
「最盛期は、20軒くらいは寿司屋があっ
たと記憶しています。今は少しずつ減ってき
てますね」と、杉本さんはいいます。
木工業の隆盛に合わせて増加し、
ニーズに合わせて変化を遂げてきた大川の
寿司屋。今後、大川の寿司屋はどのように変
化していくのでしょうか。

大川寿司屋 年表

昭和22年	新美勢本店 開業
31年	東すし 開業
36年	酒膳 松乃 開業
40年	船頭寿司 開業
47年	鮎川 開業
49年	彦寿司 開業
	多国籍居酒屋 しんみせ 開業
52年	新美勢本店 現住所に移転
55年	はつ美すし 開業
56年	玉寿司 開業
平成元年	福喜 開業
	酒膳 松乃 現住所に移転
7年	きよ家 開業
14年	にし山 開業



市内の寿司屋では、大川組子の寿司盛
台で寿司を楽しむこともできます。(要予
約。詳細は各店にお問い合わせを)



めかじゃ

一見二枚貝に見えるが、触手動物腕
足類の一種で有明海の砂地に生息
する。煮付けにして食す。



くっぞこ

いわゆる、舌平目。靴底のような形か
らこの名がつけられた。くっぞこの煮付け
は、大川のソウルフード。



えつ

有明海にしか存在しない青魚で、
産卵で筑後川を北上する5~7月
の間のみ漁解禁される。刺身や
塩焼き、寿司、煮付けなどで食す。

大川の寿司屋で
食べられる
有明海の
魚アレスコ

大川に欠かせない食材

えつとは？



海水と淡水が混ざる汽水域に生息する珍しい魚で、産卵のために筑後川にやってくる5月1日～7月までの「えつ漁解禁日」の期間のみに食べることができます。大川に初夏を伝える風物詩として、大川市民に愛されている、貴重な魚です。

オススメの食べ方



小柄ながらも脂の乗った身は、大変滋味深く、刺身、塩焼き、煮付け、唐揚げ、南蛮漬け、えつ寿司などさまざまな食べ方で楽しむことができます。えつのシーズンになると、大川市内の寿司屋にて、えつ寿司を楽しむことができます。各店舗によって、味わいが異なるのでぜひ食べ比べてみて！

はつ美すし



上にぎり 2,200円

魚も肉もおいしい！
木室地区唯一のお寿司屋さん
木室地区の人々に愛される老舗寿司店。店内には生け簀があり、イカをはじめとした魚介類はオーダーごとにお刺身にしてくれます。また、向かいには炭火焼店のため、肉類もオーダー可能！

店主のオススメ 【バッテラ】



仕上げに皮目を香ばしく焼き上げた鯖と酢飯のバランスが秀逸。770円。



昼：770円～
夜：3,000円～

☎0944-88-3356 大川市中八院153-7
[営]11:00～14:00LO、17:00～21:00LO [休]水曜(月1回連休有り)

鮭川



上にぎり 2,500円

選び抜かれた旬の食材を使った
鮭&料理が人気の店
創業47年となる、鐘ヶ江の老舗寿司店。2代目が自ら市場で選んできた食材で握る寿司や料理が人気。グループでの会食はもちろん、白木のカウンターでは入でもゆったり食事を楽しめる。

店主のオススメ 【上ちらし】



海老やマグロ、いくらなどが美しく盛り付けられたちらしは一番人気。1,800円。



昼：1,000円～
夜：3,000円～

☎0944-87-5717 大川市中古賀232-2
[営]11:30～14:00、17:00～22:00 [休]水曜、第3火曜

酒膳松乃



上にぎり 2,000円

フレンチテイストを盛り込んだ
コース料理は必食の美味しさ
旬の食材を使った鮭のほか、一品料理やコース料理も楽しめる。特に、食通から人気なのはフレンチのエッセンスを盛り込んだ、目にも舌にもモダンなコース料理。ぜひお試しを。

店主のオススメ 【トマト揚げ】



トマトの中に炒めたミンチを詰めてから揚げた人気一品。700円。



昼：700円～
夜：3,000円～

☎0944-87-1627 大川市上巻北田1-11 [営]11:30～14:00、17:00～22:00LO [休]不定休 syuzen-matsuno.jp

多国籍居酒屋 しんみせ



上にぎり 2,200円

寿司からアジア料理まで楽しめる
幅広いメニューが若者に人気
正統派の寿司から有明海モノを使った郷土料理、アジア料理などが揃う寿司屋。一品品がリーズナブルかつボリューム満点！カジュアルな雰囲気のためグループでの利用もオススメ。

店主のオススメ 【生春巻き】



甜麺醬で味付けした鶏肉や野菜をライスペーパーで巻いたタイ料理。500円。



昼：700円～
夜：3,000円～

☎0944-87-3272 大川市榎津156-4 [営]11:30～13:30、17:00～22:00 [休]月曜

にし山



上にぎり 2,400円

新鮮さが嬉しい！
鮮魚店直営ならではの新鮮さが嬉しい！
鮮魚店が直営する寿司屋さんらしく、鮮度の良さが評判の店。握りはもちろん、一品料理も多彩なため、家族連れや友人同士が集まりで利用する人も多い。週末のランチも人気です。

店主のオススメ 【たまご焼き】



口の中に広がる、ほどよい甘さとふんわりとした食感のたまご焼き。300円。



昼：950円～
夜：1,250円～

☎0944-88-2480 大川市榎津78 [営]11:30～13:00LO、17:00～22:00 [休]水曜

彦寿し



上にぎり 2,700円

お弁当などにも対応
地元で愛される地域密着店
町内のお弁当や精進料理など、地域の人々からのさまざまなオーダーに対応している。密かな人気は、ちゃんこ鍋(要予約)。店内でのオーダーだけでなく、なんと出前も可能！

店主のオススメ 【ローストビーフ】



ジューシーなローストビーフは、パーティーの一品にもオススメ。1,500円。



夜：3,000円～

☎0944-87-7272 大川市榎津 895-1 [営]11:00～21:00 [休]月曜

福喜



上ずし 2,750円

少人数の集まりから
大切な家族の集まりに
有名ホテルで料理人をしてきた料理長が腕を振るう、趣向を凝らしたコース料理が人気。少人数から100名以上の団体まで対応できるうえ、バスでの送迎もしてくれるのが嬉しい。

店主のオススメ 【海鮮丼】



海老やいくら、マグロ、サーモンなど、具材がたっぷり！1,650円。



昼：1,100円～
夜：3,000円～

☎0944-86-5062 大川市榎津 834-1 [営]11:30～14:00、16:00～21:30LO [休]無休

赤貝



春先から有明海でとれる赤貝は、握りはもちろん、味噌汁や炊き込みご飯、煮物などさまざまな料理で楽しめる。

イソギンチャク



筑後弁で「ワケノシノス」と言われるイソギンチャク。味噌煮として供されることが多い。

クラゲ



有明海に生息するクラゲは、食用として人気が高い。料理屋では酢の物として供される。

マエビ



芝海老のこと。丸ごと塩茹でにしたり、素揚げにしたりして食べる。お酒のおつまみに◎。

しゃっば



シャコのこと。寿司ネタとしてはもちろん、煮付けにしておつまみとして供されることも。

まじやく



正式名は、アナジャコでヤドカリの仲間。唐揚げや煮付けとして食す。

天然うなぎ



筑後川でとれる天然うなぎは、緑色を帯びた姿から「アオ」と呼ばれる。弾力のいい歯ごたえが特徴。

有明海の魚アソビ

大川の寿司屋で食べられる

目移りしちゃう！
麺特集！



ラーメン

麺特集

ラーメン、うどん、パスタ、そば…
大川の麺類が大集結！

大川のグルメといえば、観光客には「えつ」や「うなぎ」「寿司」「から揚げ」が有名です。でも、気軽に、ささっと食べるなら、ラーメンをはじめとした麺類が大川人に大人気。あなたならどの麺を選ぶ？

お食事処 味美

たっぷりの胡麻が
インパクト大！

榎津地区・大海神社横にある「味美」は、定食から丼もの・麺類まで、多種多様なメニューが揃う老舗定食屋。かつては、市役所の食堂も担当していたことで知られています。
麺類は、濃厚な味わいの豚骨ベースの「ラーメン」と、さっぱりとした醤油ベースの「支那そば」の2種類が。つるりとした中大麺とスープのハーモニーは、どこか懐かしさを感じる優しい味わい。胡麻がたっぷりかかっているのが味美流！



ラーメン 500円



(SHOP DATA)
☎0944-88-3822
☒大川市小保597-7
[営]11:00~14:00
[休]日・祝日

幸陽軒

40年以上愛されている
老舗ラーメン店

新田大橋のそばにある「幸陽軒」は、40年以上も大川市民に愛されている老舗ラーメン店です。
看板メニューの「ラーメン」は、豚骨と水のみでとった、ピュアな豚骨スープが最大の特徴。濃厚ながらも後味さっぱりとしたスープは、中太角打平麺との相性は抜群！他にも、有明海の一番摘みの海苔がトッピングされた「華海苔ラーメン」は、有明海に近い大川ならではの味として人気です。テイクアウトや地方発送に対応しています。



(SHOP DATA)
☎0944-87-0572
☒大川市一木621-16
[営]11:00~14:30、
17:00~21:00LO
[休]水曜



ラーメン600円

七九軒

一度食べたら虜になる！
特徴はクリーミーなスープ



ラーメン700円

創始者であるふたりの女性、七恵さんと久枝さんの名前から名付けられた「七九軒」。大川市民に愛されている1軒です。
一番人気のラーメンは、コーンポタージュのようになまろやかながらも、後味はあっさり。具材も叉焼、ねぎ、ゆで卵といったシンプルです。



(SHOP DATA)
☎0944-87-2393
☒大川市三丸2037-5
[営]11:30~14:00、
17:30~20:00
[休]木曜

富龍らーめん

毎日食べたくなる
まろやかな味わい



らーめん 693円

昭和46年から大川市民に愛され続けている「富龍らーめん」。先代の味を引き継ぎつつ、2代目がいかに進化させた「ラーメン」は、毎日食べても飽きのこない美味しさです。数時間かけて下処理して炊いた豚骨スープは臭みが一切なく、まろやかな甘み特徴。小麦の風味が生きた自家製麺とのハーモニーは抜群です。ラーメンはもちろん、ちゃんぽん、焼き飯、餃子などメニューが豊富なのも嬉しいところ。



(SHOP DATA)
☎0944-87-2393
☒大川市北古賀253-1
[営]11:00~15:00
[休]木・第3水曜

さつまラーメン

バラエティ豊かなラーメンは
大人から子どもまで大人気！

大川でラーメンといえば、ほとんどの店がとんこつラーメン一択ですが、「さつまラーメン」には、とんこつはもちろん、しょうゆ、塩（とんこつ）、みそも揃う貴重な一軒。餃子や焼き飯もあるのも、ビジネスマンはもちろん、家族連れで通う人も多いとか。ファンが多い「特製ラーメン」は、味噌味がベース。たっぷりの野菜と肉に加え、生卵もついているので、栄養バランスは抜群で、男性陣に特に人気だそう。

大川でとんこつ以外のラーメンが食べたい方は、ぜひ「さつまラーメン」へ！



餃子 10個 500円



(SHOP DATA)
☎0944-86-3805
☒大川市酒見547-4
[営]11:30~20:00 [休]火曜



特製ラーメン 750円

中国から伝わった
あつさり風味の支那そば

榎津にある「龍八食堂」は、40年以上続いている老舗食堂。ラーメンやちゃんぽん、うどん、焼きそばなど、豊富に揃う麺類の中でも注目は「支那そば」。先代が中国で覚えてきたという一品で、昆布、鰹節からとったスープをベースに、あつさりとした醤油味に仕上げられています。ストレートの麺と醤油ベースのスープの組み合わせは、豚骨に慣れた大川人には新鮮な味わい。トッピングのベビークックの懐かしさを誘います。



(SHOP DATA)
☎0944-86-4411
☒大川市栄町20-2-2
[営]11:00~20:00
[休]水曜
現在営業日・時間を不定期で変更しています。



支那そば 630円

龍八食堂

大川の麺が大集合！「麺特集」

個性派 ラーメン



本格中華料理店が
麵専門店へ大変身！

福岡のホテルで研鑽を積んだ龍シエフが切り盛りする「パンダ亭」が、昨年より麵専門店にリニューアル！
営業はランチタイムが中心（夜は中華料理屋として完全予約制で、中華コースや鉢盛を承り中）。人気の担々麺やチャーシューと葱の汁そばなどを楽しめます。単品でのオーダーも可能です。が、プラス300円でミニチャーシュー丼がつくセットメニューも人気。

パンダ亭



(SHOP DATA)
☎0944-86-3080
☒大川市向島1463-4
[営]11:30~14:00LO
[休]火曜
*夜は3日前までに要予約。
[2023年3月現在]

月曜日はお楽しみメニュー。
インスタをチェック！



担々麺 900円

うぐいす



辛麺中辛 870円 + から揚げご飯セット 350円
ランチタイムはから揚げご飯セットを250円にサービス。

大川で唯一！ 辛麺の専門店

辛いもの好きの間で人気なのが、大川市役所そばにある「うぐいす」。スープは、鶏の旨味を凝縮した白湯スープに数種類の韓国産唐辛子で辛さをプラスした「白湯辛麺」とトマトの旨味が際立つ「トマト辛麺」の2種類が。麺は、中華麺かこんにゃく麺、辛さは0から激辛まで選ぶことができますので、自分好みの1杯をオーダーすることができます。
ダイナータイムには一品料理も充実しているため、居酒屋として利用もできます。もちろん締めは辛麺で！



(SHOP DATA)
☎0944-85-8878
☒大川市酒見286-15
[営]11:00~14:00、
17:00~24:00(日祝~
23:00)[休]月曜

松乃



瓦そば 770円

シンプルスタイルの瓦そばは
飲み会の締めにもぴったり！

旬の魚介をはじめ、季節ごとの素材を取り入れた本格和食が人気の「松乃」。コースの締めには寿司や炊き込みご飯などが人気ですが、常連さんがオーダーするのはなんと「瓦そば」。大きな瓦の上に茶蕎麦を盛り付け、錦糸卵と海苔、ねぎが乗ったシンプルながらスタイルのため、たくさん料理やお酒を楽しんだ後でもべろりと入ってしまうから不思議。やや火の通った瓦の効果で、ふわりと香る茶蕎麦の風味とパリッとした食感は、食通から人気です。



(SHOP DATA)
☎0944-87-1627
☒大川市上巻1-11
[営]11:30~14:00、
17:00~21:00LO
[休]不定休

鉄板ダイニング 晴れる家



(SHOP DATA)
☎0944-87-0990
☒大川市榎津63-10
[営]17:00~23:00LO
[休]木曜



富士山焼きそば 1200円

パーティが盛り上がる！
迫力満点の焼きそば

大川で唯一の鉄板焼き専門店「晴れる家」。関西風のお好み焼きはもちろん、広島風のお好み焼きをはじめ、鉄板焼きならではのメニューが豊富に揃います。大人数が集まる時、ぜひオーダーしたいのが「富士山焼きそば」。3、4人分前の焼きそばが山のように盛り立てられている姿は、迫力満点！鉄板でじっくりと火を通した焼きそばは、ふっくらと美味。みんなでシェアして楽しんで。



インスタ映えするくらい
大きい！

いろいろ そば & パスタ

オステリア・ラルバ

有明海ならではの！
海苔の風味が楽しめる一皿

商業施設「ヴィラベルディ」2階にあるイタリアン「オステリア・ラルバ」では、海苔の産地である大川らしいパスタが人気。有明海でとれた海苔をたっぷり使った風味豊かなパスタは、クリームとオイル2種類から選べます。ワインとの相性もバッチリ！



海苔のパスタ 980円



(SHOP DATA)
☎080-6433-3866
☒大川市榎津325-28ヴィラベルディ2階
[営]18:30~23:00
[休]水曜、第1火曜



パスタランチ950円(サラダ、スープ、ドリンク付)

マクシマン

老舗イタリアンのパスタは
つるり、もちりの食感が◎

新茶屋の三叉路にある「マクシマン」は、知る人ぞ知る老舗イタリアン。カジュアルな雰囲気の中、本格パスタを楽しむことができます。吟味した食材と調味料で作るパスタは、シンプルながらも滋味深いです。テイクアウトにも対応しています。



(SHOP DATA)
☎0944-87-8866
☒大川市津4-6
[営]11:30~14:00LO、
17:30~21:00LO
[休]火曜



(SHOP DATA)
☎0944-86-4020
☒大川市向島2416
[営]11:00~14:00
[休]日曜・祝日

若竹

心がなごむ
ふわふわの自家製麺

大川の観光拠点「大川テラス」の近くにある「若竹」は、大木製麺所という製麺所が営むうどん専門店。メニューには、うどんやそばはもちろん、井ものやカレーなどバラエティ豊かなメニューまで、多くの人が訪れます。一番人気の「肉ごぼろうどん」は、「ごぼろ」の天ぷらとごぼろが別添えなのが嬉しいところ。自家製うどんのふわふわとしたやわらかな食感と揚げたて天ぷらのサクサク感を楽しんで！



肉ごぼろうどん 700円



おだしの優しい味が
心に沁みます♪

うさぎ屋菓舗の
ホットペッパー
チョコクッキー
1コ 167円



商店街にある地元密着型のお菓子屋さん。最近登場した、大川新名物オオカワペッパーを使ったスイーツ「ホットペッパーチョコクッキー」は甘さ×辛さのハーモニーが絶妙!
※商品があるかどうか事前に電話で確認を!



うさぎ屋菓舗
0944-86-3612

大川市榎津 247
[営] 9:00-18:30
[休] 日曜

グラニーズの
ハンバーグ
1コ 600円~



大川マダムに大人気の国産黒毛和牛で作ったハンバーグは、ふわっとジューシー。お取り寄せにも対応しているので、贈り物にもおすすめです。



真空冷凍もあるよ!



betabetaの
オリジナルもんぺ
9800円から

久留米餅で作る、もんぺのセミオーダーショップ。生地はもちろん、シルエットやサイズも選ぶことができます。

もんぺ屋
betabeta

090-5388-8004

大川市榎津 542
[営] 土日 10:00-17:00
[休] 不定休

大川とうがらし研究会の
オオカワペッパー
ジョロキア:1200円
オレンジハバナネロ:1000円



今、大川市が力を入れているのが「とうがらし」。大川市で生産したとーっても辛いブート・ジョロキアは、舌がピリピリするほど刺激的な味わいが、辛いものマニアに大人気。



Deli&Cafe
granny's

0944-88-8420

大川市榎津 734-1
[営] 12:00-18:00
[休] 日・月曜、祝日ほか不定休あり

大川えつ・のり
めんべい 1080円

福岡を代表するお土産「めんべい」が、大川市とコラボ!大川の名産「えつ」と「海苔」を混ぜ込んだめんべいは、おやつにもお酒のつまみにもなる美味しさです。



龍為製菓の
黒棒
250円



黒砂糖のこっくりとした甘さは、日本茶だけでなく、紅茶やコーヒーとも相性抜群。大川組子をあしらったパッケージ、お手頃な価格はお土産として最適。

大川漁協の
はつみ
初摘海
600円



大川漁港の青年部の海苔漁師たちが手がける「初摘海」は、風味のいい一番摘みの海苔だけ使用。おいしさはもちろん、薄くて軽いので、お土産にぴったり。

木工体験も
楽しめます。
300円~



市内の観光情報はもちろん、インテリア関係の情報も充実しているので、大川を訪れたら一番に立ち寄りたいところ。お土産もたくさん揃っています。木工ワークショップもおすすめ。

大川テラツア

0944-87-0923

大川市向島 2525-2
[営] 10:00-17:00
[休] 月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)
okawa-kk.com



大川おみやげ

OKAWA OMIYAGE COLLECTION 2023



PAN! PA PAN!の
サンドイッチ
280円~

大川初のサンドイッチ専門店。あまおうやシャインマスカットなど旬のフルーツと生クリームを挟んだフルーツサンドはもちろん、同敷地内にあるレストラン「クリュ」で人気のローストビーフを使ったサンドイッチなど、惣菜系も人気。午後には売り切れてしまうこともあるので、早めの来店がおすすめです。



PAN! PA PAN!!
0944-86-8283

大川市酒見 515-2
[営] 9:00-14:00
(土日祝 8:00-14:00)
[休] 火曜

鹿江屋の
昇開橋まんじゅう
1コ 140円



昇開橋のそばにある、創業71年の老舗和菓子屋。ショーケースに並ぶ串だんごやおはぎ、お饅頭などの和菓子は、すべて手作り。程よい甘さの餡は、甘いものが苦手な人でもペロリと食べてしまうほど。

鹿江屋
0944-86-2592

大川市向島 2476-3
[営] 10:00-17:00
[休] 不定休

おみやげも
たくさんあるよ!



よるばい大川
編集部イテオシ!

大川観光の帰りには、やっぱり大川のお土産を買ってほしい!だからこそ、大川を知り尽くした「よるばい大川」編集部が、とっておきの大川土産をご紹介します。

TATAMI
インソール
¥1760円



国産い草で作ったカラフルなインソールは、靴の中に敷いておけば、いつでもサラリと快適に。い草には脱臭効果もあるため、気になる臭いも防げます。

いぐさブティック草
0944-87-7432

大川市木室 23-1
[営] 11:00-17:00 [休] 火曜・水曜
igusa.shop

池上のまるぼうろ
1コ 85円



100年以上も大川で愛される、まるぼうろ専門店。見た目が平べったくて、少し固めの食感が特徴。サクッとした食感と、素朴な味わいがクセになるおいしさ。

池上本舗
0944-86-2040

大川市向島 1998
[営] 9:00-18:00
[休] 不定休

ちいくまの雑貨
50円~



小保八幡宮のすぐ横にある、小さな雑貨店。オーナーの鶴さんが仕入れたり、手作りする小物の数々は、どれもおしゃれでかわいいものばかり。店内ではサンキャッチャーやウェルカムボード作りの体験も可能です。

ざっか SHOP
ちいくま

0944-87-2377

大川市小保 31
[営] 11:00-19:00
[休] 不定休
chiikuma.jp



串ともも焼き
まぼ家 ☎0944-86-2088

☎ 大川市榎津 89-4 ● 17:00 ~ 24:00 休 月曜

思わず笑顔が溢れるボリューム満点の焼き鳥屋
オープン以来、多くのお客さんと賑わう居酒屋「まぼ家」。豊富にそろったメニューの中で一番のおススメは、はかた地鶏を炭火で豪快に焼き上げる「地鶏のもも焼き」。炭火の香ばしさ、地鶏ならではのジューシーで弾力のある食感はやみつきになるおいしさ。思わずお酒も進みます。



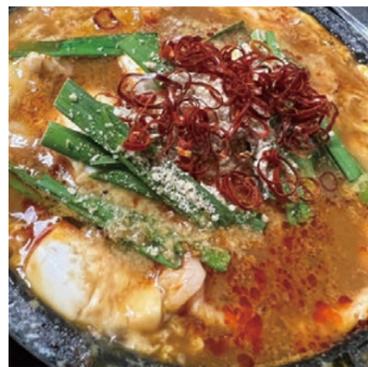
アイデアが光る創作料理が人気!

福岡市内で人気だった「みそや仁房」が大川市へ移転。オーナーの江頭さんは、数々の日本料理店で研鑽を積んだ実力派。独創的なアイデアから生み出される料理は、大川のマダム達の間で評判。味噌や発酵玄米、ココナッツオイルなど、健康にいい食材にもこだわっています。



じんぼう
みそや 仁房 ☎080-3220-8119

☎ 大川市酒見 332-8 ● 18:00 ~ 22:00 休 火曜
※テイクアウトは事前注文のみ対応。



じどりや かいと
地鶏屋 海人 ☎0944-88-3931

☎ 大川市津 731-1 ● 18:00 ~ 23:00 (日曜 17:30 ~ 22:30) 休 木曜日

歯ごたえのいい地鶏はビールにぴったり!
炭火を使った地鶏料理&焼き鳥の専門店「海人」。歯ごたえはありながらも柔らかい食感の「みやぎ地頭鶏のもも焼き」は、一番人気!



ぎんなん
銀杏 ☎0944-86-2318

☎ 大川市酒見 295-5 ● 夜 18:00 ~ 24:00 休 日曜

豊富なメニューが人気!老舗居酒屋

串揚げから一品料理、ご飯ものまで豊富なメニューが楽しめる人気居酒屋。気さくな大将と女将との会話も楽しく、グループはもちろん、ひとりで訪れるお客さんも多い。



しょう
居酒屋 笑 ☎0944-86-7444

☎ 大川市榎津 773-4 ● 17:30 ~ 23:00 休 水曜

思わず笑顔が溢れるボリューム満点の焼き鳥屋

アットホームな雰囲気人気の「居酒屋 笑」。看板メニューの「さつま地鶏炭火焼」は、地鶏のもも肉と胸肉、両方を楽しめます。リクエストにより、それぞれ単品での注文も可能です。



Dining Cafe&Bar
オリーブ ☎0944-86-2026

☎ 大川市酒見 302-5 ● 11:00 ~ 23:00 (金・土 ~ 24:00) ランチ 11:00 ~ 15:00 休 第3水曜

大川唯一!スペイン&南米料理店

スペイン料理を中心にペルーやメキシコなどの南米料理も楽しめる「オリーブ」。本場スペインの生ハムや海老のアヒージョ、魚介類の旨味たっぷりのパエリアなどが人気。在日 30 年の店主と交わすグローバルな会話も魅力です。



まだまだおいしいお店がたくさん!
大川グルメを
たっぷり紹介!
Lunch & Dinner

家具のまち・大川は、実はグルメのまち・大川でもあるんです。地元密着型の焼き鳥屋さんからおしゃれなカフェ、エスニック料理に本格和食などバラエティも豊か。大川観光の際には、ぜひ立ち寄ってみて!

others

アイコンの説明

- ☀️ ランチ営業
- 🌙 ディナー営業
- 📦 テイクアウト対応



スイーツもランチも
楽しめるおしゃれなカフェ♡

コロイコ
喫茶室 COROICO ☎090-2963-5615

大川が誇るコーヒー専門店「あだち珈琲」が手がけるカフェ。厳選されたコーヒーが楽しめるのはもちろん、自家製ローストビーフのサンドイッチやカレーなど、ランチメニューも充実。若い女性に特に人気の、豊富に揃ったスイーツ類。旬のフルーツを使ったタルトやクッキーは、イートインはもちろんテイクアウトもできます。

*最新情報は Instagram にて発信



☎ 大川市榎津 325-28
● 11:00 ~ 17:00
休 水曜



**お酢を使った
カラダも喜ぶヘルシーランチ**

300 年続くお酢の専門店の 2F には、お酢を使った料理が楽しめるレストランが。目にも舌にもおいしく、健康にもいい料理は、大川の女性たちに大人気です。ランチは予約がおすすめ。



しょうぶす
庄分酢 ☎0944-88-1535

☎ 大川市榎津 548-1 ● 第一部 11:30 ~ or 12:00 ~ 第二部 13:00 ~ or 13:30 ~ (シヨップは 9:00 ~ 17:00) 休 日曜・月曜



ちそう あさひまつ
馳走 旭松 ☎0944-86-3233

☎ 大川市榎津 709-3 ● 17:00 ~ 22:00 休 月曜

日本酒&地元の美味に舌鼓

大川の食通たちに人気の和食店。有明海でとれたくちぞこなど、地元ならではの美味が楽しめることあって、大川市民はもちろん、市外からのお客様も多く訪れます。大川の日本酒「蜻蛉」をはじめ、日本酒も豊富に揃います。



☎ 大川市上巻 436-1
● 11:00 ~ 21:15 休 木曜日 (祝日は営業)

Ajian Kitchen Taj
アジアンキッチン タージ ☎0944-85-7945

福岡で話題の本格インドカレー。

1981年福岡市の親孝通りにオープンして以来、絶大な人気を誇る老舗カレー専門店。スパイスをたっぷり使ったカレーは全部で12種類。タンドリーチキンやナン、チャイなど、本格的なインド料理はどれも一度食べたらくせになる、滋味深い味わいです。

まだまだあるよ!大川市のおいしいお店

大川グルメをたっぷり紹介!



みかわや
料亭 **三川屋**
☎0944-87-3155
🌞🌙🗺️

大川の美味を楽しむならここ!
えつや天然うなぎ、川アンコウなど、大川ならではの美味を楽しむなら、こちら! 美しい大川組子の器とともに供される料理を求め、市内外から多くの人が訪れます。2022年にオープンした、天空バーベキューもおすすめです。



中華サン 🌞🌙🗺️
☎0944-87-0817

📍 大川市三丸 772
🕒 昼/11:00 ~ 14:30 (休日は 15:00 まで)
夜/17:00 ~ 22:30 L.O.
📅 火曜

ボリューム満点! 本格中華屋

古賀政男記念館の前にある「中華サン」は、中国人シェフが腕を振るう、青椒肉絲や回鍋肉など、本格的な中華料理が楽しめる店。一品料理はもちろん、ご飯や小鉢がセットになった定食メニューは、とにかくボリューム満点! お腹いっぱい食べたい人におすすめです。



つばや
炭火焼肉 **つば家** ☎0944-87-0959

📍 大川市津 6-2 🕒 18:00 ~ 23:00 📅 不定休

シックな店内で、ブランド牛を堪能
手頃な価格で本格的な焼肉が楽しめる人気「つば家」。黒を基調としたシックな店内で供されるのは、伊万里牛をはじめ、イベリコ豚やみつせ鶏などのブランド牛。



🌞🌙🗺️
Bistro Chou Chou
ビストロ **シュシュ** ☎0944-85-9370

📍 大川市榎津 145-2 🕒 11:30 ~ 14:00 L.O. / 17:30 ~ 21:30 L.O. 📅 水曜

カジュアルフレンチで大切なひとときを
おしゃれな雰囲気の中、気軽にフレンチが楽しめる人気店。ランチタイムには、ジューシーなハンバーグランチやカレーライスが、ディナータイムには一品料理やコース料理をお酒と共に楽しめます。デートや大切な記念日などに訪れる人も多いそう。



かんぞ もとよしや
元祖 **本吉屋** 🌞🌙🗺️
☎0944-87-5653

📍 大川市榎津 85-3 🕒 11:00 ~ 20:30 📅 月曜

ちょっと贅沢にうなぎ料理を満喫

「うなぎ」といえば柳川。と思う人も多いですが、実は大川もうなぎ専門店が充実。300年以上続く老舗「本吉屋」は、秘伝のタレと調理法を今に伝え続けています。熱々のせいろ蒸しは、ふっくらとしたうなぎと甘いタレのハーモニーが絶妙。一度食べたら忘れられない美味しさです。

大川市民に愛されている
老舗焼き鳥屋

あじのしょうや
焼鳥 **味の庄屋** 🌞🌙🗺️
☎0944-86-4867

📍 大川市榎津 150-3 🕒 17:00 ~ 22:00 📅 月曜日



大川で焼き鳥! といえば、ここ「庄屋」をあげる人がほとんどでしょう。豊富な焼き鳥はもちろん、豚足や揚げ物、おにぎり、雑炊など、バラエティ豊かなメニューが揃います。子連れOKなのも嬉しい!



🌞🌙🗺️
ひさご
味どころ **比さ古** ☎0944-86-5705

📍 大川市向島 1602-6 🕒 17:00 ~ 23:00 📅 水曜

ナシゴレンも楽しめる焼き鳥屋
向島地区にある焼き鳥屋「比さ古」。看板メニューの焼き鳥はもちろん、インドネシア料理の「ナシゴレン」をいただくことができるのは、大川ではここだけ! テイクアウトにも対応しています。



焼肉ホルモン
ぎゅうな
☎0944-85-0688

🌞🌙🗺️
📍 大川市古賀 2 3 区 火曜
🕒 10:00 ~ 22:30

極上焼肉と神泡ビールが人気

2022年にオープンした、おしゃれな雰囲気の人気焼肉専門店。換気がしっかりとしているため、個室でお肉を焼いても匂いがこもらないのが◎。お肉の美味しさはもちろんですが、ビールが神泡! おすすめの上タンと上カルビと一緒に楽しんで。



炭焼 **かどで** ☎0944-85-9411

📍 大川市榎津 78-33 🕒 17:00 ~ 24:00 📅 日曜

女子会でもデートでも使えるおしゃれな串焼き屋 🌞🌙🗺️
中央マートに位置する串焼き専門店「かどで」は、女性同士でも気軽に訪れることのできるカジュアルな雰囲気が人気。最高級の炭で焼き上げる串焼きはもちろん、里芋の唐揚げや胡麻カンパチなど、一品料理も豊富に揃います。店主が厳選したウイスキーやワイン、日本酒も要チェック!



カフェ えん
カフェ **えん** 🌞🌙🗺️ ☎0944-88-8721

📍 大川市酒見 141-21 🕒 10:30 ~ 14:30 📅 日曜

心がほっとする、優しい味わい
高木病院のそばにある「カフェえん」は、ひとつひとつ丁寧に手作りされたお惣菜が美味しいと評判のお店。メインは、お肉とお魚から選べるのも嬉しいところ。



恋愛運 小さな鳥居をくぐれば 恋の願いが叶うかも？！

江戸時代に創建された小保八幡宮。小さな境内には、八幡さまを含め、6柱もの神様が祀られています。観光ボランティアガイドの三宅さんが、女性に必ずおすすめするのは「淡島さま」。小さな鳥居をくぐってからお参りすると、恋愛成就や子宝、婦人病予防など、さまざまなご利益があるそう。



小保八幡宮
0944-88-1535
大川市小保 95



薄境の町並みは
インスタ映えする
ところがたくさんあります。

数学 & 学問



「祇園さん」で数学や学問のご利益を！
地元の人々に「祇園さん」と呼ばれ愛されている「若津神社」。数学者として算術を極めた、第7代久留米藩主・有馬頼徳公と、学問の神様・菅原道真公が祀られており、数学や学問のご利益があるとわれています。

若津神社 大川市向島 2089

安産、子宝 水難除け



水天宮
大川市榎津 718-5

「ひょうたん」で子どもの安全を

花宗川のそばにある「水天宮」は、安産や子授け、水難除けの神様として有名。毎年5月3日、4日の大祭では、水難除けの「ひょうたんのおまもり」が登場します。大川をはじめ、筑後地域ではこのお守りを首につけている子どもたちの姿を多く見かけます。



橋の一部に2人の名前を記した
錠前をつけていくカップルも多いよ！



開運 & 恋愛成就

運気が上がる大川のシンボル

かつて国鉄佐賀線の鉄道橋として使用されていましたが、国鉄佐賀線の廃線に伴い、1996年より福岡県大川市と佐賀県佐賀市を結ぶ遊歩道として生まれ変わった昇開橋。昼間は雄大な筑後川の景色を、夜はライトアップされた幻想的な姿を楽しめます。また、昇開橋という名前から、運が上がる、運が開ける開運スポットとしても人気です。 **昇開橋** 大川市向島地先



このページに関するお問合せ：大川観光協会 ☎0944-87-0923

開運! 大川 パワースポットめぐり

ご利益
たくさん!

大川市内を歩くと、あちこちに神社仏閣があることに気がつくことでしょう。市民に愛され、信仰されてきた神社の中には、1800年以上前から続くものも！大川ならではのパワースポットで、開運祈願しませんか？

開運パワースポット!

勝運



市民に愛される 「おふろうさん」

「おふろうさん」と大川市民に呼ばれ愛されている風浪宮。本殿は、国の重要文化財に指定されています。その起源は神功皇后が新羅御親征からの帰途、皇后の乗った船の近くに白鷺が突然現れ、その白鷺が止まった楠の木のそばに社殿を建てたことに始まったと言われています。勝利への道を開いた少童命（わだつみのみこと）を祀ることから、勝運のご利益があるとされています。



watch



大川組子でできた
大絵馬は、必見!



灯籠にも大川組子が
使われています。

幸せに
なれますように・・・



幸福
招来

素敵な「幸せ」を運んでくれそう!



風浪宮の境内には、大小9つの御社があります。江戸時代からお祀りされている「幸神社」は、幸運招来のご利益があると伝えられています。石造りの御神体を取り巻く楠の根は、二本の木が合体したもので、夫婦合の御神木とされています。

風浪宮

0944-87-2154
大川市酒見 726-1
ofurosan.or.jp

ご利益も倍増!?

榎津七天神 勉強

かつて久留米藩と柳河藩の藩境があった榎津地区には7つの天神さまが存在します。毎年、年始には観光ガイドと巡る七天神巡りが行われています。学問の神様・菅原道真公を祀る7つの天神さまを巡れば、ご利益もきっと倍増するはず?



各神社の名称と特徴

- 本町天満神社**
拝殿奥の三間に三体の天神を祀った神殿があります。
- 長町天満神社**
神殿は三間社流造。神殿・拝殿共に明治期の建築です。
- 出来町天満神社**
神殿は一間流造。軒唐破風を付けて正面を飾る昭和期建築です。

- 向町天満神社**
神殿、拝殿とも昭和期建築。拝殿は入母屋造となっています。
- 浦町天満神社**
神殿は、一間社流造。神殿、拝殿ともに大正期の建築です。
- 水入町天満神社**
神殿は三間社入母屋造で明治期から昭和期の建築。拝殿は大正期建築。
- 栄町天満神社(津村天満宮)**
曹洞宗、多福寺の境内のお堂の中に祀られている天満神社。正面には御神紋の梅の彫刻が施されています。



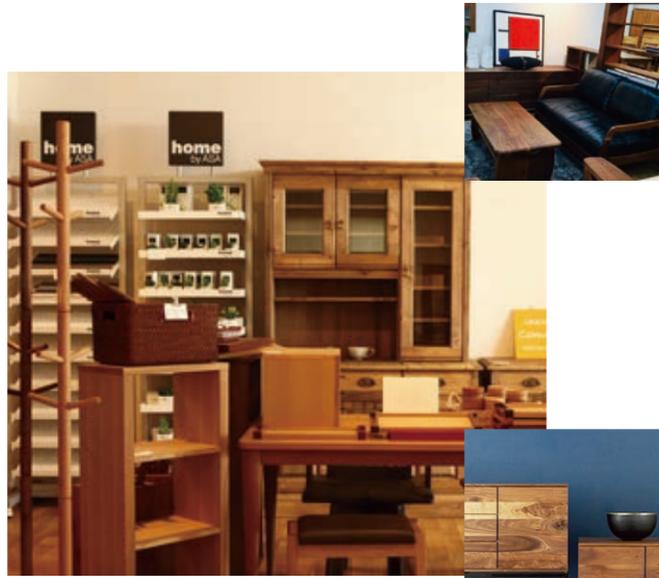
クラッシュゲート crashgate.jp/shop

大川市幅保 172-3 ☎0944-88-3939 🕒10:00-18:00 📅 無休



個性的な家具や小物はこちらで揃う!

多種多様なジャンルを組み合わせることで生まれるギャップやユーモアのある空間を提案する、関家具プロデュースのインテリアショップ。小物も多く揃います。



野中木工所

大川市向島 1473-2 ☎0944-88-2525
🕒10:00-17:00 📅 GW、お盆、正月等長期休みあり

天然目の風合いが漂う人に優しい家具

天然木の素材感を活かした、スタイリッシュな家具を得意とする野中木工所。工場の横に併設されたショールームには、TVボードやダイニングテーブル、ベッドなど多彩なラインナップが揃います。お好みのアイテム、探している家具がきっと見つかるはず。



ナカヤマ木工

大川市住吉 800 ☎0944-86-4227 🕒10:00-18:00 📅 日曜



目指すのは100年受け継がれる家具



北欧家具のデザインや哲学を取り入れながら、オリジナルの家具を製作している中山貴裕さん。昔ながらの製法を駆使し、無垢材で作る家具は、グッドデザイン賞を獲得したことも。コースター作りなどのワークショップにも積極的に取り組んでいます。



大川といえば、絶対外せない家具!!

家具 特集

大川を訪れる多くの方の目的は、やはり家具でしょう。ここでは、実際に家具の魅力を見て、触れて、体験できるショールームをご紹介します!

家族の毎日を包み込む木のぬくもり

日本全国からファンが訪れる広松木工は、シンプルでスタイリッシュなデザインが人気。家族の成長とともに変わっていく、天然木ならではの風合いも楽しんで。



広松木工

大川市鬼古賀 174-1 ☎0944-87-5911
🕒10:00-17:00 📅 火曜



エルバール

大川市大橋 266 ☎0944-87-3539 🕒9:00-17:00 📅 日・お盆・正月休み



大川の家具巡りはここからスタート!

大川を中心に全国の家具メーカー 21社が揃うショールーム。ソファやダイニング、アジアテイストなど、ジャンルごとに展示してあるため、一度にたくさんの家具をチェックできるのが嬉しい!メーカー直売のため、リーズナブルな価格で購入することができます。



酒見椅子店

大川市榎津 150-3 ☎0944-86-3580
🕒月~金 13:00-18:00 / 土日祝 10:00-18:00 📅 水曜



大川では希少なソファ専門店

1958年、家具の卸売業として開業した創業者が、とあるソファの座り心地に感動。「自分もこれを作りたい」と1967年よりソファ製造を手がけ、今では大川でも珍しいソファ専門店に。お好みのサイズやデザイン、座り心地にも対応してくれます。



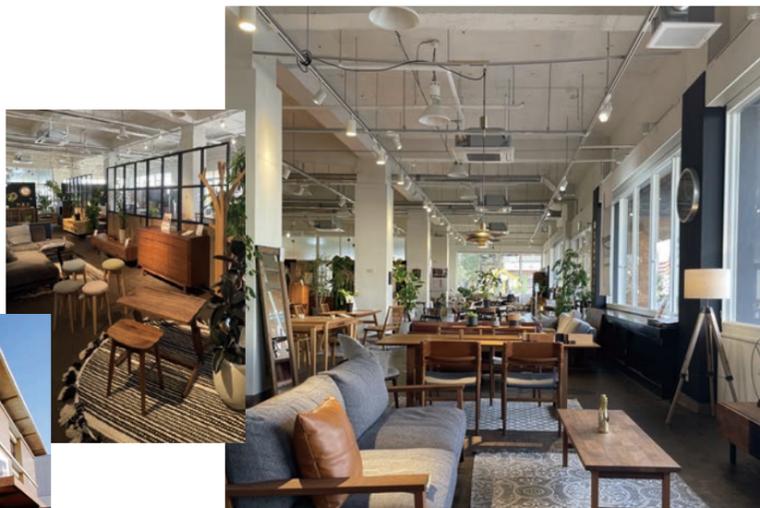


KAGUHAUS カグハウス kaguhaus.com

大川市酒見 201 ☎ 0944-32-9850 🕒 9:00-18:00 📅 火曜・水曜

2021年にオープンしたKAGUHAUSには、マスターウォール、アデベシュ、ソース、吉野民芸、SAKAI MOKKOなど、多数の人気ブランドの家具が勢揃い!実際に、見て、触れて、座って使い心地を楽しめるだけでなく、知識豊富なアドバイザーが親身に相談にのってくれるので、安心して家具を選ぶことができます。

憧れの家具ブランドを一挙にチェック!



Sty 大川家具ドットコムショールーム okawakagu.com

大川市郷原 621 ☎ 0944-88-3889
10:00-17:00 📅 土曜・日曜・夏季・冬季休暇(祭日はオープン)

子どもにも安心・安全な家具

家具の角を丸くしたり、高さ100cm以下には金属やガラスを使用しないなど、子どもの安全に配慮した家具が揃います。



伝統から新作まで桐筆筒の新しい世界



明治45年創業の桐筆筒作りを専門とする工房。伝統的な桐筆筒はもちろん、桐ベッドやチェスト、囲炉裏のついたテーブルなどが揃います。



桐里工房 kirikoubou.com

大川市榎津 74-3 ☎ 0944-86-3938 🕒 10:00-17:00 📅 大型連休のみ

オーダー品が欲しい人はこちら!

伝統的な木組の技術に独創的なアイデアを盛り込んだ、オリジナル家具の工房。木のぬくもりを大切にした家具は、個人からのオーダーはもちろん、保育園や幼稚園などでも愛用されている。蝶々のインスタスポットも人気!



木彩工房 kisai-koubou.com

大川市幡保 176-23 ☎ 0944-87-1165 🕒 9:00-18:00 📅 年末年始



さんち家具 sanchi-kagu.jp

大川市酒見 200-1 ☎ 0944-87-1051 🕒 9:00-18:30 📅 火曜

地元大川を始め、全国の家具産地の商品を取扱い

お住まいのトータルコーディネートはこちらにお任せ。天然素材の別注家具やキッチン、北欧ヴィンテージ家具や雑貨もあります。



I.D.F アイディーエフ idf761.com

大川市郷原 621 ☎ 0944-32-9889 🕒 10:00-17:00 📅 土日祝

可愛い家具&小物に思わず胸キュン!

物語の世界から抜け出たような、愛らしいカントリー家具を扱う専門店。オーダーにも対応してくれるのが嬉しい!



ヨコタウッドワーク yokotanodesk.com

大川市小保 968 ☎ 0944-86-3822 🕒 8:00-17:00 📅 日曜・祭日



おしゃれな学習机はこちらにお任せ!

大川で唯一の「机」専門の製造メーカー。数ある商品の中で特に人気なのが、木のぬくもりをいかした学習机は大きくなっても使い続けるシンプルなデザイン。

