

2月のイベント食(福岡)

バスで巡る絶景グルメ旅

2月22日は福岡編で【明太子ご飯】【がめ煮】【博多うどん風汁】【菜の花の梅マヨネーズ和え】【いちごゼリー】でした。



博多といえば豚骨スープの博多ラーメンを思い浮かべがちですが、実は博多はうどん伝来の地と言われています。「博多に来たらラーメンだけじゃなく、是非うどんも食べてほしいからね」と言われるほど多くのうどん店が軒を並べているそうです。ごぼう天うどんがおすすめとか。おいしそうですね。

がめ煮とは博多弁の「がめくり込む(寄せ集める)」が名前の由来とも、今は鶏肉ですが昔はカメの肉を材料にしていたことから名づけられたとも言われています。

3月は「大阪編」です。乞うご期待!!

福岡

FUKUOKA



福岡の絶景：芥屋の大門 24年2月

福岡の特産品 博多織



みつたやざえもん
1241年に博多商人 満田弥三右衛門が宋（現在の中国）に渡り、織物の技法を習得しました。帰国後は代々受け継がれ、江戸時代には幕府への献上品にも選ばれました。「献上博多織」は重要無形文化財に指定されています。

福岡ゆかりのうまいもん

辛子明太子



元々朝鮮半島で食べられていた食品で、日本では最初に山口県下関市で輸入されました。福岡にある明太子専門店の創業者が朝鮮半島生まれで本場の明太子を体験していたこともあり、日本でぜひとも商品化したいとの思いから、日本人の口に合うよう改良を重ね、現在の味になりました。

博多うどん



諸説ありますが、博多はうどん伝来の地といわれ、鎌倉時代、中国に渡った寺の僧が帰国した際、うどんの製法技術を持ち帰ったことが起源と伝えられています。薄口しょうゆで仕上げた、出汁をきかせた澄んだつゆと、丸天やごぼう天をやわらかい麺にトッピングするのが特徴的です。

メニューのポイント

最高のご飯のお供明太子を筆頭に、高菜やソウルフードの博多うどん風汁、いちごゼリーなど、これぞ博多といえる食事内容で、バリうます！



西日本支社 イベント担当

Smile Holiday

9:00

博多駅

(出発)

9:30

だざいふてんまんぐう
太宰府天満宮



学問・至誠・厄除け神様である菅原道真公を祀る太宰府天満宮は、ちょうど梅の花も見頃です。

伝統工芸

- ・博多人形
- ・博多織

おみやげ

- ・明太子せんべい
- ・博多西洋和菓子

はとバス 乗車員さん おすすめ

提供料理の他にも、福岡県では博多ラーメンやもつ鍋など様々なグルメが楽しめます。お土産には福岡限定の辛子明太子味のお菓子を選んでみてはいかがでしょうか。



Green House

13:00

(夕食)

屋台

旅の締めくくりは博多の屋台グルメ!



おつかれさまでした!

20:00

博多駅

(解散)

(自由)

11:00

くしだじんじの
櫛田神社

博多祇園山笠で有名な櫛田神社には、飾り山笠が常設されており、祭りの時期以外でも見ることができます。



(自由・昼食)

12:00

けやのおおと
芥屋の大門



絶景
メイン

高さ64m、奥行90mの日本最大の玄武岩洞は神秘的!



14:30

(自由)

もじこう
門司港レトロ

かつて国際貿易港として栄えた門司港。明治～昭和にかけて建築された趣のある街並みと新しさをミックスしたおしゃれ観光スポットです。

