

福岡県ご当地!ルメニュー



豚骨ラーメン

豚骨ラーメンの本場。

濃厚な豚骨スープとストレートな細麺が特徴です。

同じ豚骨スープでも店舗によって、こってり、まろやか、あっさりとは全く異なる味わいがあります。



焼肉鉄板

B級グルメ。

キャベツと豚肉をにんにくで炒め、添えてある辛味噌を絡めて食べます。

鉄板に乗せ提供することは難しいですが、鉄製の鍋で強火で美味しく仕上げました。

辛味噌も手作りで利用者さんが食べやすいようアレンジしています。

明太サラダ

明太子の生産量・消費量ともに日本1位。

福岡といえば「明太子!」と言える程の名物です。

今回は、野菜(水菜、大根、人参)と絡めた明太子サラダを提供しました。



いちごのチョコソースかけ

福岡を代表する苺のブランド「あまおう」、いちご全体の生産量は全国でも2~3位。

甘さと酸味のバランスが良く、粒が大きいのが特徴です。

1~5月頃がいちごのシーズンと言われています。

いちごは、ビタミンCがたくさん含まれており、美容や健康に向いています。

