

福岡・岡山グルメ街道



10/24(木) 11:00-18:00
 10/25(金) 11:00-18:00
 10/26(土) 10:00-16:00
 場所: マリンメッセA館 1F 展示会場内



CRAZY ICE-CREAM

カラフルで個性的なフレーバーが勢揃い。
 (クレイジーバナナ・ブルークッキークリーム・
 ピンクチョコミント等)
 北海道産生クリームを使用したこだわりの味も魅力です。
 トッピングも選べて楽しめます!



Ts Kitchen

TSKitchenのベースは全て福岡の大人気醤油店「ヤマタカ醤油」が入っているため、初めて食べるのにどこか懐かしくて親しみのある美味しい味。文字通り老若男女のお客様に愛されています。是非ご賞味ください!



博多一幸舎

泡系ラーメンの先駆け「一幸舎」。熟成追い炊き製法の泡系のスープ出る豚骨の香りと、脂と水が合わさる事で出来るきめ細かな「泡」が口の中でふわっと広がり後口は、軽快でキレがある、ここでしか味わえないラーメンです。



株式会社 長谷井商店 玉ねぎ天、ほたて天 等

創業より手作りの製法および原材料のすり身や具材にこだわり、海や山に育まれた「いのち」から美味しい商品を作り世の中に送り出してきました。
 職人の手作りの技から生まれる深い味わいは、「いのち」の輝き。
 一つひとつ丁寧に大切に、愛される商品を作り続けていきます。



くいしんぼう

博多のソウルフードお持ちしました! その場で焼き立てを是非一度!
 お子様のおやつにも晩酌のお供にも喜ばれます。
 一本ずつ心を込めて仕込んでいる為、一日に販売できる数に限りがございます。鶏皮本来の旨味を最大限引き出し、外はカリッと中はモチツとした串焼きになっておりますので、是非一度ご賞味ください。



福知ブランドファクトリー

香料や着色料を使わない自然でやさしい、福智町の特産品ジェラートはいかがでしょう? 創業より10年が経ち、全国の方からご注文をいただくまでに成長しました。



クラフトボール 独歩 (ゴールデンラガー・ホワイトエール)

岡山特産の酒米・雄町を副原料に使用し、さわやかですっきりとした味わいの「ゴールデンラガー」と、大麦麦芽と小麦麦芽を使用しフルーティーな香りと柔らかくほのかに酸味の効いた味わいの「ホワイトエール」。
 2つの味をぜひセットでお楽しみ下さい。!



吉笑家

焼いている途中から漂う香りに引き寄せられるホルモンちゃんぽん。コリコリのホルモンと鉄板で仕上げる甘辛ダレがクセになる逸品です。



OkiyoSun

まるでやかで豊かな香りの八女抹茶と甘さ控えめの小豆の相性抜群のクレープです。ぜひ福岡の八女抹茶を味わって下さい



マンドリルカレー 淡路玉ねぎカレーとココナッツカレーのあいかけカレー

2012年に神戸・元町で創業した「マンドリルカレー」です。たっぷりを使用した淡路島玉ねぎの甘みとスパイスの辛みをバランスよく仕上げた特製カレーと、ココナッツミルクのまろやかな甘みとスパイスの風味感じるエスニックなカレーのあいかけカレーをご用意します。ぜひスパイスチャージしてください!



立花うどん

厳選した小麦粉を使った自家製麺を、「ちょっと麺の表面を荒れさせる」特徴的な茹で方を行い、ダシがよくからみ、箸で持ち上げるとやや重みを覚え、口に含んだ時に口中にたっぷり旨みを感じる。これが立花うどんの特徴です。



みご's Kitchen

みご's KITCHENのチュロスはほんのリシナモン香る外力り中しっとりした生地ホワイトシュガーときな粉の2種類の味をご用意しております! ぜひ一度ご賞味してください。