

H A K A T A D I N N E R K I N G

2010
spring

HAKATA
DINNER
KING

博
多

ディナー王

厳選オススメ

30店

今夜のディナー計画にぜひ活用ください。

30軒を一挙ご紹介。

そんな中から選りすぐりの

海の幸、山の幸に恵まれた博多には、
バラエティー豊かなうまいもんがいっぱい！
街を歩けば、「寄っていかんね」と誘いの声が聞こえるよう。

博多の夜ごはん
大特集！！

オヤジもOLさんもおひとり様も…



老舗に穴場に
人気の名店

博多まちづくり推進協議会オススメ！

これ食べてみんなしゃい！

今日何食べいく〜？、大人がひとりで愉しむメシと酒、「ごま鯖」VS「とん足」…P2



おいしいディナーとイチオシ映画…P3 (お目当てのお店に行こう!) 博多バリうまっぽ…P4.5
アンケート…P7

撮影協力/ホテルオパレス博多



監修協力
博多まちづくり推進協議会

<http://www.hakatan.jp/>

九州・アジアの玄関口である博多は、2011年春、九州新幹線全線開業、新博多駅ビル開業という大きな転換期を迎えます。住民・企業・行政などで構成される博多まちづくり推進協議会は、博多駅地区の魅力向上のために、まちの清掃活動や放置自転車対策、地域と連携したイベントなどに取り組んでいます。毎年秋には、博多駅エリアのにぎわい創出と回遊性向上を目的としたまちづくりイベント「はかたんウォーク」を実施しています。また、年末年始には「冬のファンタジー-はかた」として街路樹イルミネーション装飾を行っています。身近な話題で博多の魅力を再発見し、情報共有したいという思いで活動している一例が、この情報紙「ディナー王」の発行です。

特 このマークのあるお店は
読者限定特典あり!

このマークのあるお店で「ディナーキング
見た」と言われた方に各特典があります。
※お一人様1回のみのご利用となります。
※当特別サービスは平成22年4月末日まで。

Try This 博多まちづくり推進協議会オススメ
これ食べてみんなしゃい!

今夜のディナーは、どこにしようかな。
そんなあなたのプランにぴったりのお店を
博多まちづくり推進協議会のメンバーたちが
チョイスしました。ぜひ、行ってみんなしゃい!



博多んOL、マリコとミチコが語る!
今日何食べいく〜?

仕事帰りのディナーはおいしいのはもちろん、笑って、楽しく、おしゃべりをしながらが理想。
地元・博多で働くマリコとミチコ、今日はどこへ食事に行くのでしょうか。みなさんもぜひ、女子会の参考に!

DATA

- ①イタリアン・パル
DEL GIORNO (デルジョルノ)
1 mapA-2
福岡市博多区住吉1-2キャナルシ
ティ博多 B1キャナル・グランドプラザ
☎092-283-7475 図11:00~
24:00 (OS23:00) 図なし
- ②和食・九州郷土料理
藤 (わらび)
2 mapB-2
福岡市博多区博多駅前2-7-3
☎092-481-1265 図月~金11:30
~14:00 17:00~24:00(土・日・
祝日17:00~22:00) 図なし
- ③うどん、居酒屋
博多あかちよこ
3 mapA-1
福岡市博多区冷泉町7-10
☎092-271-0102
図昼11:30~15:00/夜18:00~
24:00 図日曜日
- ④和食・居酒屋・ホルモン
日本再生酒場 もつやきい志井
4 mapC-2
福岡市博多区博多駅前中央街1-1博
多デイトス1F博多ほろよい通り
☎092-292-7535 図11:00~
23:30 図なし

マリコ(以下マ) ねえねえ、ミチコ
。お給料も出たことだし、久しぶ
りに美味しいもの食べに行かない?
ミチコ(以下ミ) いいね、いいね、
何食べに行くか?
マ 「デルジョルノ」はどう?
ミ あ、あのイタリアンパルでし
ょう? お店の雰囲気もいいし、窓際
の席からの景色もきれいで、「大人
の空間」って感じ。
マ オシャレだけど、コースは安く
て、ボリュームも満点だね。アラカルトメ
ニューも豊富で、この前

はワインがどんどん進んじゃった!
ミ 和食だったら「藤」わらびも家
庭的な郷土料理のお店でよかったですよ。
マ 九州各県の名物料理食べられる
んだって?
ミ そうそう。新鮮な魚介類はも
ちろん薩摩地鶏や馬刺しなんか
のご当地メニューが勢ぞろい! 素
材を活かした味付けでおいしくつ
た。私のオススメはいろいろな種
類を少しずつ食べられるおつまみコ
ースかな。どれも焼酎に合うんだ!!
マ ワインの次は焼酎?
ミ あと最近うわさの「博多あかち
よこ」って知ってる?
マ もちろん! 博多町屋風のレトロ
な店内にボサノバとか流れていて、

いい感じなんだよね。
ミ 昼はうどん屋だけど、夜にはお
つまみメニューとか砂肝のコンフィな
んで洋風メニューもあるうどん居酒
屋になるらしいね。
マ ミチコの好きな日本酒もいっぱい
あるもんね。
ミ 軽く一杯うってかんじなら「日
本再生酒場」は?
マ あの昭和な雰囲気がいいよね。
立ち呑みのホルモン専門店なのに、
意外にオシャレが多いのにはびっくり。
ミ そーいえば、コラーゲンの入った
限定肉まんも絶品だったね!!
マ あれ、皮にヒアルロン酸が入って
るらしいよ!
ミ おいしいものを食べてキレイに
なるなんて最高だね!!
ミ ……結局なに食べいく?!



①生ハムのサラダピザ(アピフィックス
コース3,480円の中の一品)



限定の肉まんは
コラーゲンたっぷり!
④限定品の「い志井の肉まん」(280円)



③砂肝のコンフィ
(600円)はワイ
ンと相性抜群!

大人が **ひとりで愉しむ** メシと酒!

とある事情で、一週間ひとりで晩ご飯を食す状況に直面した会社員・長井信市朗(仮名)。
毎晩帰宅して料理する余力は(技量も)ない、よくあるチェーン展開の飲食店も好きではない長井。そんな彼が連夜「独食」を楽しんだ博多の名店とは?



和牛コース・カルビ 680円



ギンダラみりん 1,000円



天ざるそば 1,750円



串かつ、おでん共に1本80円から



天ぷら定食 880円

金
一人で贅沢に炭火焼肉、軽飲み、
夜ごはんにも最適!!
和風で渋目の店構え。焼肉と書いた
赤提灯が目印。一人1七輪という贅
沢なおもてなし。誰にも邪魔されず、
心ゆくまで新鮮な肉や野菜を、荒塩
を含む3種のたれで堪能できます。女
性一人でも、少人数でも楽しめます。
炭火焼肉
火備屋 (ひびや) 9 mapA-2
福岡市博多区上川端2-11 ☎092-283-7
001 図17:00~翌朝5:00 図なし

木
カウンターでひとり手酌で晩酌感覚、
隠れ家のようなお店です
ひとりでとっても気楽に飲んで食べ
れる気さくなお店、あじと。刺身もも
ちろんおいしいけれど、ギンダラみり
んやつぼだいの西京焼きなど、焼き
物もおすすめ。一杯飲んだ後は、めん
たいのおにぎりや、お茶漬けでもう大
満足。やっぱり和食は最高です。
旬菜ダイニング
あじと 8 mapB-3
福岡市博多区博多駅前3丁目18-8ブル
ク博多駅前1F ☎092-411-1777 図昼11
時~14時/夜17時~23時 図日・祝日

水
酒と肴とそばで
大人の粋な時間をいかが?
石臼挽きの長野県産そば粉でつく
る手打ちそばは、創業から変わらな
い大将のこだわり。酒やつまみも充
実していて、老舗そば処で過ごす
時間はまさに大人の贅沢。女性ひと
りでの来店も珍しくないという。
信州そば むらた 7 mapA-1
福岡市博多区冷泉町2-9-1(榎田神社すぐ近)
☎092-291-0894 図11:30~21:00(OS
20:30) 図第2日曜日

火
ビールとの相性抜群!!
大阪名物の揚げたて串かつ
あの噂の「二度付け禁止!」本場大阪
の串かつが、博多で手頃・値頃に楽し
めます。揚げたての串かつとソースと
のコンビネーションは絶妙!おでんの
味もまた秀逸!BGMと内装が醸し出
す昭和な雰囲気もおススメです。
噂のこの串かつのおでん
大阪新世界 博多駅前倶楽部 6 mapB-3
福岡市博多区博多駅前3-7-5山村ビル1F
☎092-473-5330 図平18:00~25:00 土
18:00~24:00 図日・祝日

月
アツアツの天ぷらを
気軽にカウンター席で!
目の前で揚げたての天ぷらが食べ
られる専門店。人気メニューは天ぷ
ら6品+生ビールの「スーパードライ
セット」(980円)。食事もお酒も
両方楽しみたい方におすすめだ。
季節の味覚たっぷりの定食も好評。
博多天ぷら たかお 5 mapA-2
福岡市博多区住吉1-2キャナルシティ博多
4階 シネマストリート ☎092-263-1230
図11:00~23:00(OS22:00) 図なし

今日も一日お疲れさま! 博多のオヤジたちのための!
これこそ博多のソウルフード! 「ごま鯖」vs.「とん足」対決

“博多ん名物”の代表格ともいえる「ごま鯖」と「とん足」。酒のお供にもピッタリの逸品です。
今回は、博多まちづくり推進協議会のオヤジチームが経験で培った舌で選んだイチオシの店をラインアップしました。

海に近い博多ならではの、自慢の郷土料理!
海の幸に恵まれた博多では、“足が速い”といわれる鯖だっ
て、生で食べるのが当たり前。「ごま鯖」は別名、鯖のごま
醤油と呼ばれ、刺身を醤油、炒りごま、ワサビ、もみ海苔で
和える。酒の肴はもちろん、お茶漬けにしてもうまい!



屋台でも定番!博多っ子の愛すべきB級グルメ
博多ではおなじみの、屋台や焼き屋屋の人気メニュー。塩
焼きしたものにポン酢をかけて食べるのが一般的だが、煮
込み、タレ焼きなど店々で味に特徴があり、食べ比べをする
のも楽しい。コラーゲンたっぷり女性にも大人気!

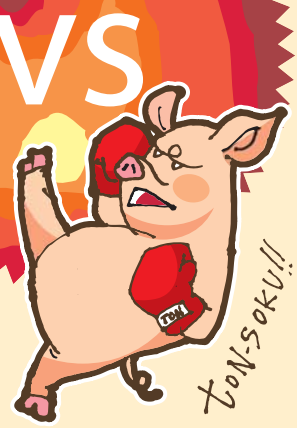
「ごま鯖」食べるならこの2店!



近海をはじめ、大分など全国から新鮮なマ
サバを仕入れていますので、一年中おい
しく楽しんでいただけます!



旬の鮮魚にこだわっています!冬の間はマ
サバの「ごま鯖」を、春からはマジの「ご
ま鯖」をご堪能ください!



「とん足」食べるならこの2店!



ポイントは、ゆで具合と仕上げの焼き方。皮は高温で
パリパリ自慢のタレとスパイスで豪快に仕上げました。
やすくてウマイ!がモットー!!
てえ吉 11 mapC-2
福岡市博多区博多駅前1-12-23 ☎092-
452-0186 図昼の部/11:00~14:00 夜
の部/17:00~23:00 図土曜・日曜・祝日



赤ワインで5時間煮込み、オーブンで焼き
上げました。ポン酢のあっさり風味なので、
女性にもオススメです!

海鮮居酒屋
はじめの一步 13 mapB-3
福岡市博多区博多駅前3丁目7-15
☎0066-9672-5439 (予約専用) 092-4
71-1850 (お問い合わせなど) 図17:30
~23:00(L.O.22:00) 図日曜日、祝日

魚介・海鮮料理
太郎源 12 mapB-2
福岡市博多区博多駅前3-27-24 タナカ
ビル B1F ☎092-481-8522 図17:30~
23:30頃まで 図日曜日(祝日はお問い合
わせ下さい)

特 龍門滝キープ
通常1,700円を1,000円にて提供!


まごころdining
観海 10 mapB-3
福岡市博多区博多駅前3-7-8 ☎092-48
1-6639 図昼の部/11:00~14:00 夜の
部/17:00~23:00 図日曜日・祝日

Dinner & Movies
Have a good time!

おいしいディナーと イチオン映画で 楽しいひとときを 過ごしてみませんか?!

プレゼント
下記で紹介いたしました映画「のだめカンタービレ最終楽章 後編」よりかわいいマンガーストラップを抽選で5名の方にプレゼントいたします。ご希望の方はハガキに住所(〒)、氏名、年齢を明記の上、下記の宛先までご応募ください。

〒812-8511
(住所不要) 朝日新聞社広告部「のだめストラップ」係まで
4月15日必着(提供/東宝)
(※個人情報(賞品発送以外)には使用いたしません。※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。)



沈黙を破り、遂に復活! 「ゼブラマン ゼブラシティの逆襲」

5月1日(土)公開



完全映画オリジナルヒーローという特異なジャンルにも拘らず異例のヒットを飛ばした「ゼブラマン」が、遂に復活!
主演×脚本×監督はもちろん 哀川翔 ×宮藤官九郎 ×三池崇史。
3人の強烈な才能が6年ぶりに本格合体し、さらには仲里依紗、阿部力、井上正大など超異色キャストが集結!
舞台は西暦2025年・東京=ゼブラシティ。ゼブラタイム、ゼブラタワー、謎の遠心分離機、さらにはゼブラクイーン・白ゼブラ・黒ゼブラなど4体のゼブラマンが入り乱れ、暴走進化する“ゼブラマンワールド”! 一体、何が起こるのか!

配給/東映

「不思議の国のアリス」のその後を描く 「アリス・イン・ ワンダーランド」

4月17日(土)公開



「不思議の国のアリス」から誕生した永遠のヒロイン、アリスの新たな冒険とワンダーランドでの運命を賭けた戦いが始まる!
美しくも危険なワンダーランドへのナビゲーターは「チャーリーとチョコレート工場」のティム・バートン監督とジョニー・デップ。
19歳に成長したアリスは白うさぎを追いかけるうちに不思議の国(ワンダーランド)に迷い込む。そこでは奇妙な住人たちが“救世主”と預言されるアリスの再訪を心待ちにしていた。
アリスはいつしかこの世界で運命を賭けた戦いに巻き込まれ、絶体絶命の窮地に陥るのだが、そこでアリスが下した決断とは。
この春、映画史上最も摩訶不思議な世界の扉が開く……

配給/ウォルト・ディズニー・スタジオ・ジャパン

クラシックブームを巻き起こした人気シリーズ完結へ 「のだめカンタービレ最終楽章 後編」

4月17日(土)公開



昨年12月に公開され大ヒットを記録した(前編)から興奮冷めやまない中、漫画連載からドラマ・映画と足かけ10年に及んだシリーズ「のだめカンタービレ」がいよいよグランドフィナーレを迎える。
常にギャグ混じりでポップに描かれた、のだめ(上野樹里)と千秋(玉木宏)の恋愛模様は(後編)では葛藤と苦悩を中心に切ない大人のラブストーリーにとして描かれる。
のだめオールキャストも勢ぞろいし、パリに集結。大画面で映し出される迫力のオーケストラシーンも必見デス!
果たして、のだめと千秋の恋の結末はいかに!?

配給/東宝

「後編」公開前4月10日~16日限定で「のだめカンタービレ最終楽章 前編」復習上映会を開催(※)致します。「後編」を観る前に要チェックです!!
特別料金: 1,000円(税込)【「後編」の前売券をご提示すれば500円】
※(料金は劇場で異なる場合がございます。詳しくは劇場へお問い合わせ願います)
天神東宝、UCキャナルシティ13ほか九州管内27劇場

キャナルシティ博多

キャナルグランドプラザの おすすめディナースポット



キャナルシティ博多 グランドハイアットビル 地下1階にある、「キャナル・グランドプラザ」は、世界の様々な味覚を集めたダイニングゾーン。

CANAL CITY

キャナルシティ博多 14 map A-2
福岡市博多区住吉1-2
☎092-282-2525 URL http://www.canalcity.co.jp/

FISH & OYSTER BAR

1年を通して旬の牡蠣が 食べられるオイスターバー



旬の生牡蠣 盛り合わせ (1650円~)

☎092-273-2522 図11:00~24:00(OS23:00) 図28席

本券をお持ちください 17時以降来店のお客様、お会計より **10%OFF**
有効期限: 2010年5月まで

南翔饅頭店

上海の雰囲気漂う、デートにも ピッタリなゆっくりと寛げる空間



3,500円コース 飲み放題付き (3,500円)

☎092-263-3883 図平日11:00~15:00 17:00~23:00 (OS22:30) 土・日・祝11:00~23:00(OS22:30) 図83席

本券をお持ちください ワンドリンクサービス or **10%OFF** (コースも可)
有効期限: 2010年5月まで

MAGOKORO DINING

くすだま~九州魂~

長浜市場の新鮮な食材と 地元の食材で味わう「九州の旬」



阿蘇自然豚 美肌コーラーゲ しゃぶしゃぶ (890円/1人前)

☎092-291-7003 図11:00~24:00(OS23:00) 図65席

本券をお持ちください 豚しゃぶ鍋を楽しまれた後の 雑炊を無料でプレゼント
有効期限: 2010年5月まで

CAFÉ de F.O.B

ゆっくり運河を眺めながら 寛げるインテリア雑貨の F.O.B COOP併設のカフェ



クリーミー カレープレート (1200円)

☎092-272-5015 図11:00~21:00(OS20:30) 図63席

ゆとりの空間

栗原はるみさんの自宅に 招かれたようなビュッフェスタイル



美肌鍋 通常ディナー (18:00~) 2,100円 平日のみ (20:00~) ナイトランチ 1,575円

☎092-263-1711 図11:00~23:00(OS22:00) 図75席

本券をお持ちください お会計より **10%OFF**
※ナイトランチには使用できません。
有効期限: 2010年5月まで

DEL GIORNO

本格的なコースから小皿料理まで 気軽に立ち寄れるイタリアンバル



たっぷり魚介とトマトピザ (1680円) 浅利と空豆のボンゴレピアンコ サンダニエル産生ハム添え (1480円)

☎092-283-7475 図11:00~24:00(フドOS22:00)ドリンクOS23:00 図38席

本券をお持ちください サンダニエル産生ハムを小皿でサービス
有効期限: 2010年5月まで

ジョビジョバ

赤を基調とした空間で楽しむ ワインと料理のマリアージュ



魚介たっぷり サフランパエリア (2800円/3~4名様)

☎092-263-7311 図11:00~24:00(フドOS22:30)ドリンクOS23:00 図36席

本券をお持ちください ウェルカムドリンクプレゼント
有効期限: 2010年5月まで

ベトナムフロッグ

ゆっくりと寛げる アジアリゾートな空間



ベトナム風 お好み焼き パインセオ (1200円)

☎092-263-1727 図11:00~24:00(OS23:30) 図94席

本券をお持ちください 一人2000円以上ご利用で お会計より **10%OFF**
有効期限: 2010年5月まで

1日の締めくくりにふさわしい、ステキなディナータイムを楽しもう！

自家農園の春野菜を多彩に盛り込むシェフ自慢のブッフェ

ホテル日航福岡 2F
カフェレストラン セリーナ

21 map B-2

表情豊かな街の風景を眺めながら、心地よい空間でおいしいディナーブッフェはいかが？ホテル日航福岡の「セリーナ」では、5月31日まで春の限定フェア「地中海料理のテーブル」(3500円)を開催。セリーナ自家農園の採れたて春野菜をふんだんに使い、バーニャカウダやマリネなど、一流シェフによるブッフェメニューが多彩にそろそろ。ワインを傾けながら、じっくり味わいたい。



福岡市博多区博多駅前2丁目18-2
5ホテル日航福岡2F ☎092-482-116
1(直通) 図7:00~23:00(ディナーブッフェ17:30~21:00) 図なし 図102席



素材の持ち味を生かしたシェフ自慢のイタリア料理

ホテルレオハルス博多
トラットリア ウェントーノ

23 map C-3

旬野菜や玄海の魚介など、素材の持ち味を生かした料理が自慢のイタリアンレストラン。4月1日からはオーダーバイキング(食べ放題2800円)を開催し、約40種類ものメニューをオーダー形式で堪能できる。コース料理も充実していて、1800円からトリーズナブル。本格イタリアンを気軽に味わえるのがうれしい。

福岡市博多区博多駅前2丁目5-33
ホテルレオハルス博多1F ☎092-482-1257 図7:00~10:00 11:30~14:30 14:30~17:00 17:00~22:00(平日) 17:00~21:00(日祝日) 図なし 図56席



九州の郷土料理を福岡にしながら楽しめる

ホテルレオハルス博多
和風ダイニング 彪夢(こむ)

22 map C-3

ホテルレオハルス博多2階にある店で、一面ガラス張りの開放的な空間。スタイリッシュなつくりの店内には個室もあり、大切な接待にも利用できる。彩り豊かな和風創作料理は美味を極め、どれも上品な味つけた。また、黒霧島のテレビCMで放映中の九州の郷土料理を、福岡にしながら楽しめるのも魅力のひとつ。

福岡市博多区博多駅前2丁目5-33
ホテルレオハルス博多2F ☎092-482-1258 図11:30~14:30 17:30~22:00(平日) 17:30~21:00(日祝日) 図月曜 図66席(個室2)

極上の「いただきます」が待っている！

今夜のディナーはココで決まり!!



新たにピザ窯を導入！一度は味わいたい本格「ナポリピザ」

チサンホテル博多 1F
カジュアルダイニング ジラソーレ

24 map B-2

本格的なイタリアンがリーズナブルに楽しめるカジュアルダイニング。4月からは店内にピザ窯を新しく設置し、本格的な「ナポリピザ」がラインナップに加わった。窯で焼き上げた香ばしいナポリピザは、一度は食べてみたい逸品だ。そのほか、シェフが目の前で腕をふるうパスタやリゾットも絶品。旬の素材を惜しみなく使った「季節限定コース」(2500円)もおすすすめだ。

福岡市博多区博多駅前2-8-11
チサンホテル博多1F ☎092-411-3020 図7:00~23:00(ランチ11:30~15:00) 図なし 図76席

期間限定 使って美味しい！春得 クーポン

17:00以降夕食ご利用の小グループ(3~10名)のお客様が本券を持参の方

ナポリピザをご注文の際に以下の4点のうちどれか一つをサービス!

- ① ワンドリンクサービス
- ② ドルチェサービス
- ③ スモールピザ(ハーバイズ)
- ④ お支払い総額から10%割引

※ ①~④はグループ全員が対象となります。

有効期間:平成22年5月末日まで。



旬の会席コースやバラエティー豊かなブッフェが楽しめる

ホテルコムズ福岡 B1F
ダイニングホール 日本亭

20 map B-2

ホテルコムズ福岡のダイニングホール「日本亭」がリニューアルオープン。完全予約制のスタイリッシュなレストランに生まれ変わった。旬の素材を使用した会席コース、バラエティー豊かなブッフェコースなどが、飲み放題付きで利用できる。落ち着いた雰囲気個室での食事会、広々としたホールでのパーティーなど、さまざまな楽しみ方ができそう。



福岡市博多区博多駅前2丁目8-5
☎092-451-5103 図完全予約制(ランチ11:30~13:30) 図全92席 / ホール62席、個室計30席(榻20席、桜10席)



魚はすべて天然もの。極上の魚料理を心ゆくまで味わう

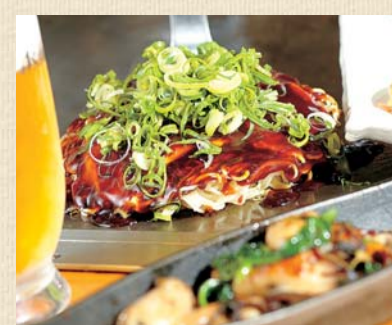
ご飯処 ちーこば。

19 map A-3

キャナルシティ博多にほど近い魚料理で評判の店。大将自ら仕入れるという魚はすべて天然もの。扱う魚の種類は幅広く、北海道から沖縄までの厳選した海の幸を、その持ち味を生かして調理。メニューも60種類以上と豊富だ。そんな料理を引き立てるのは、大将こだわりのお酒の数々。美酒を傾けながら、心ゆくまでおいしい魚料理を楽しみたい。朝5時まで営業。



福岡市博多区博多駅前2丁目16-1
☎092-262-5235 図18:00~翌05:00 図日曜(連休時は月曜) 図28席



広島人も唸る、本格「広島流」を博多の街で!

広島流鉄板居酒屋 今生焼

16 map A-3

広島出身で広島で修業した職人が、美味しい鉄板メニューと、「ノリ」のいい接客で楽しませてくれるお店。目の前の鉄板で作られるお好み焼きや鉄板焼きは、広島の人が「ウマイ!」という程の絶品。お酒も広島の地酒や、ビール・カクテルが豊富でうれしい。歓送迎会等の宴会・コースの予約も、予算に合わせて対応してくれる。

福岡市博多区住吉2丁目6-21
☎092-282-7366 図17:00~翌3:00 図不定 図25席



博多の街で約40年、老舗の味を堪能する

かのう屋

15 map C-2

ノスタルジックな雰囲気の内は、約40年前の博多の街が一望できるパネルがあり、ちょっとしたタイムスリップ気分。無農薬・有機栽培の野菜を揃え、アンデスの岩塩を用意するなど、安心と安全にこだわったお料理は、どれもやさしい味わい。「ギネスビール」をはじめ、お酒の種類も焼酎をはじめ、ウイスキーなども豊富でうれしい。

福岡市博多区博多駅前1丁目14-1
☎092-451-5960 図11:00~14:00 18:00~24:00 図日曜・祝日 図テーブル30席、カウンター7席



落ち着いた雰囲気なかで最高のみつせ鶏を味わう

うまや 博多駅前店

18 map D-2

みつせ鶏のおいしさを堪能できる「うまや」。なかでも、定番人気メニューの焼き鳥(190円)は、ほどよい歯ごたえとジューシーな味わいが絶妙だ。店内はゆったり落ち着いた雰囲気、30人対応の掘りこたつ式の座敷やテーブル席の個室も完備。歓送迎会にぴったりのフリードリンク付きコースは3500円から。



博多駅直結で便利! 大人がなごめる和食処

博多味処 ちくし

17 map C-2

魚介も野菜も新鮮な九州のものにこだわる和食処。とくに、旬のうまみを詰め込んだ季節感あふれる天ぷらには定評があり、地元客はもちろん観光客の支持も高い。2名から利用可能なくつる個室もあり、和食をゆっくり楽しむのに最適。また、熟練した職人技が光る鉄板カウンターの臨場感を楽しむのもおすすめだ。

福岡市博多区博多駅前中央街1丁目1エキサイド博多2F
☎092-434-4160 図7:00~14:00 17:00~23:00 7:00~14:00(日・祝日) 図なし 図114席

味も価格も大満足! 毎日でも通いたくなる、博多の街の実力派ぞろい



「使ってみたらよか石けん」

数々のスキンケア製品を使い続けた美容ライターが、「つかってみんしゃいよか石けん」に出会い、洗顔の大切さをひしひしと実感。コスメ雑記「使ってみたらよか石けん」で、思いのまま綴ってみました。

氾濫する情報に踊らされるライター

30代半ばを過ぎたあたりから、肌の透明感や目の下や口元が気になりだし、あらゆるコスメを使い続ける美容ライターさとう。ライターという仕事をしながら、氾濫する情報に踊らされ、試したコスメの数は手足の指を使っても足りないくらいだ。とはいえ「キメを整える」「毛穴の汚れ」という文字に、過剰に反応してしまうのはトシのせいだけでもなさそう。

色も質感も見るからに火山灰

調べたところ、「よか石けん」の製造工程はすべて手作業によるものらしい。こんな大量生産の時代に、石けんも手詰めしているのだとか。はやる気持ちを抑え、ゆつくりと中を開けてみると意外にもおしゃれな包装だ。

自身は一見粘土の様：指ですくうとやはり粘土質。なんでも桜島で知られる、鹿児島火山灰シラスで作っているため、こんな灰色なのだとか。

持つべきものは…友

そんな私に、最近、同じ業界の友人が勧めてくれたのが「つかってみんしゃいよか石けん」。その友人によれば、「泡立ちのよさもさることながら、肌の透明感をすごく感じてる」というのだ。つかってみんしゃいよかというローカルな名前には、若干うさん臭さを感じつつも、早速商品を購入！

なんと…この泡立ち！

付属のネットで泡立ててみると、これがまたすごい！さくらんぼ大ぐらいしか使っていないのに、手のひらいっぱいになり、強い泡ができてきめも細かい。その弾力のある泡を肌にあててクルクルとすると、クリーミーな泡が顔全体をしつかりと包み込んでくれる。

私の鼻の汚れにもすつと入り込んで、すつかりと洗い流してくれる。火山灰の微粒子が毛穴をきれいにし、しかもきゅつと引き締めてくれるようです。

汚れも浮き出ると？

友人に早速「ありがとう」メールを送る。すると「洗う時、1分ぐらいマッサージュするといよいよ」と返事がきた。さらに、丁寧に泡立てた後は肌に



なる場所から先にのせ、小鼻などをクルクルとやさしくマッサージュするとおよいとのこと。話によれば、肌の汚れが泡にうっすら浮き出てくるのだとか。それは興味津々。早速明日、試してみようと思います。

洗い上がりサッパリ！

友人にアドバイスされたとおり、しばらく顔の上に泡をのせ、やさしく顔をマッサージュしてみた。きめの細かいしつかりとした泡にもかかわらず、この石けんは本当に泡切れが早い。水をパシッとかけただけで、さつと落ちていく。もちろん、すすぎを十分にするのは鉄則だが、さっぱりとした洗い上がりのよさも洗顔料の必須条件です。

友達にも大好評!!

まじめに使い続けたら、そろそろジャーが空っぽになってしまっそう。自宅に泊まりにきた妹や友人たちが、勝手に「よか石けん」を使っていたので意外にも早く底をついてしまったのかもしれない。でも、みんなが使った際に「これ、気持ちいいね」と口々に賞賛する。しかし、その後「でも、名前がね…(笑)」。こればかりは仕方がない。でも、2個以上の注文で送料無料というのはうれしい。

自然のパワーが毛穴をきれいに！

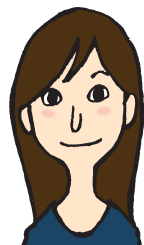
今日、自宅に遊びにきた友人が「よか石けん」の原料になっている火山灰シラスってなに？」と訊ねてきた。そこで、インターネットで調べたところ「よか石けん」は、その火山灰シラスを特殊技術でさらに微細化して、練り込んで製造したものだらしい。まさに「地球バンザイ！」

洗顔を変えたただけなのに!?

遂にジャーが空っぽになった。鏡を見ると、洗顔を変えたただけなのに、肌が透き通った感じ…。私も年齢に負けず、がんばってきれいな肌を維持しようと思ってる。

※個人の感想であり、使用感には個人差があります。

<プロフィール>
フリーライター
さとう ようこ



「女は肌が命」をモットーに、スキンケアに余念のない40代半ばの美容ライター。業界で得た知識をすぐさま自分の肌で試すチャレンジヤーでもある。

『つかってみんしゃいよか石けん』が
2008年度・2009年度
MONDE SELECTION Bruxelles-WORLD SELECTION of QUALITY
モンドセレクション金賞
2年連続受賞しました。 ※ジャータイプで受賞



洗顔クリームソープ
つかってみんしゃいよか石けん

無香料 無着色

ヒミツは火山灰微粒子の吸着力!!

●ジャータイプ ●チューブタイプもお選び頂けます。

税込価格 1,890円 送料別途200円
2個以上のご注文で 送料無料

はじめてご注文のお客様へ クリーム状の濃厚な泡が簡単に作れる
「あわだちよかねっと」お付けします!

※目に入らないように注意し、万が一目に入った時はすぐに水で洗い流してください。
※コンタクトレンズは外してから洗顔してください。

体験レポート 配信中!

QRコードで簡単アクセス!

JDMA 社団法人日本通信販売協会

「商品のお申し込みは」

お電話 0120-396-523
FAX 0120-196-529

※年中無休。24時間受付。通話料無料。通信料無料。

お申込みの際は「100%」をお伝えください。

インターネット(会員登録が不要) WWW.our-japan.com / インターネット(会員登録が不要) WWW.our-japan.com / 発売元 〒899-1565 鹿児島県鹿児島市平松56-4 長寿の里(株) インターネット

●ご注文受付/年中無休24時間受付 ●質問お問い合わせ等は 0120-0808-1435へおかけください。平日9時~18時(土日祝日休み) ●お届け/1週間前後。手作りのため、また配送事情により多少遅れる場合がございます。※長期不在受け取り拒否での再発送が発生した場合は別途送料を頂く場合がございます。予めご了承ください。●お支払い/商品到着後10日以内、郵便振替もしくはコンビニエンスストア振替にてお願い致します。(手数料無料) ※お申込数量、金額によっては代金引換とさせていただきます。●返品/万、商品に破損等がございましたら、新品と交換させていただきます。(返品送料当社負担) ※返品は未開封のものに限ります。商品到着後8日以内に返品ください。(返品送料はお客様負担となります) ※肌には個人差がございますので、使用後肌に合わなかった場合はご使用をおやめください。

※お客様の問い合わせや注文などにより弊社が知り得たお客様の個人情報、正当な理由のある場合を除き、業務の委託先以外の第三者には提供致しません。詳しくは長寿の里ホームページをご覧ください。

九州の恵みがまきっている 長寿の里

「博多ディナー王」アンケート

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で「全国百貨店共通商品券(3,000円相当)」を3名様にプレゼントいたします。

Q1 「博多ディナー王」をどちらでご覧になりましたか？(複数回答可)

①ご自宅で ②会社・お勤め先で ③その他

Q2 「博多まちづくり推進協議会」という組織をご存じでしたか？

①はい ②いいえ

Q3 博多駅周辺のエリアに関して、今後どのような情報が欲しいと思いますか？

ご自由にお答え下さい。

【応募方法】

郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、職業を明記の上、アンケートにお答え下さい。郵便ハガキ、FAXまたはインターネットにてお答え下さい。

【送付先】

郵便ハガキ

〒812-8511
福岡市博多区博多駅前2-1-1
朝日新聞社広告局「博多ディナー王」係

FAX

092-411-5734

インターネット

http://www.asahi.com/e-post

【応募締切】

平成22年4月20日(火)必着

※上記アドレスを直接入力の上、アンケートにお答え下さい。
※お寄せいただいた個人情報は賞品の発送に利用します。
また個人情報を除いたアンケートは統計データとして今後の紙面づくりのために使わせていただきます。
※当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

編集後記

博多は古くからの歴史があるだけでなく、元来あたらしん好きで開放的な風土を有する活気に溢れた町です。そこで育まれた食文化や町としての魅力を、この「ディナー王」を通してより多くの方に伝えてできればと思います。

(福岡リアルティ 岩崎理恵)

仕事帰りの一日のご褒美に、「一人で、ご飯食べて、軽くお酒でも……」ってでも、お店が浮かばない！なんてことありませんか？そんな方にオススメのお店をピックアップ！一人晚ごはん、結構はまっちゃいますよ(笑)。

(九州ばど 石原正浩)

「今日はちょっと寄り道したいなあ」と思った時に、是非訪ねてみたくなる店をピックアップしてみました。同じメニューでも店ごとにいるんな工夫がなされており、飽きさせない博多の味を皆さんにも堪能してもらいたいです。

(西日本シティ銀行 田中伸治)

博多まちづくり推進協議会の詳しい活動内容をお知りになりたい方は下記ホームページをご覧ください。

http://www.hakatan.jp/

Asahi
その感動を、わかちあう。

うまさ際立つ、
こだわりの
「辛口」。

毎日の品質管理、ジョッキの洗い方、注ぎ方。

うまさへのこだわりが生み出す一杯、それが「うまい!樽生」です。

冴えわたるキレ、シャープなノドごし。

このうまさの違いを、あなたのノドで実感してください。

SUPER
“DRY”

うまい!
樽生
SUPER
“DRY”

「うまい!樽生」が飲めるお店をご紹介します!

生ビールが好きだ!という方のために生まれたのが、「うまい!樽生」スペシャルサイト。お店情報はもちろん、「うまい!樽生」の秘密など、情報が満載です! さあ今宵も、極上のひとときに乾杯!

右記のアドレスからアクセスしてください! ▶ www.umi-beer.jp



※携帯電話では、上記の二次元コードからアクセスできます。二次元コードは、一部対応していない機種がございます。左記アドレスをご利用ください。



ビール飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。

www.superdry.jp お客様相談室 ☎0120-011-121 アサヒビール株式会社

いい舞台を観たあとは、ディナーもきっと盛り上がる。

4月公演 1~18日
亭主がお妾宅でポックリ…!
本妻の家に、お妾と小娘が転がり込んで奇妙な同居生活が始まる…!!

お妾 富田舞代 多岐川裕美
本妻 武市春子 池内淳子
小娘 武市春子 野川由美子

小橋 欣治の脚本 演出 ZENTARO 藤原 一
有田 敬子 主演

小橋 欣治 演出

佐賀の がばいばあちゃん

ご観劇券好評発売中! 4月1日 初回 ▶ 18日 千秋楽
■ご観劇料(税込) A席/12,000円 特B席/10,000円 B席/7,000円 C席/4,000円

4月公演 22~28日
1983年 オリジナル受賞作品
ロンドンに27年間愛されたミュージカルが、2010年あなたを愛す!

鈴木 亜美
武田 真澄
岡田 浩暉
藤岡 正明
田代万里生

BLUDD BROTHERS
嵐子の産みの母 ミセス・ジョンストン (Wキャスト)
エディの育ての母 ミセス・ライオンズ

金志賢
T.SUKASA
柱 けあき
下村 尊則

製作 川東 玉

ご観劇券好評発売中! 4月22日 初回 ▶ 28日 千秋楽
■ご観劇料(税込) A席/12,000円 特B席/10,000円 B席/7,000円 C席/4,000円

5月公演 3~27日
史初!原作者・島田洋七主演で博多座公演実現!!
爆笑必至!号泣必至!がばい舞台がやってくる!!

高橋 恵子
島田洋七

新藤 栄作
中澤 信子

佐賀の がばいばあちゃん

原作=島田洋七 (佐賀のがばいばあちゃん(朝日新聞))
監督・脚本・演出=島田洋七
脚本・演出=池田政之

製作(株)博多座
制作局(株)サンライズ(株)

佐賀の がばいばあちゃん

ご観劇券好評発売中! 5月3日 初回 ▶ 27日 千秋楽
■ご観劇料(税込) A席/10,000円 特B席/8,000円 B席/6,000円 C席/4,000円

*博多座電話予約センター: ☎092-263-5555
受付時間:毎日午前10時~午後6時(日・祝日も受付しています)
※電話番号はおかけ間違いのないようお願い致します。

*インターネット販売: <http://www.hakataza.co.jp/>
携帯電話から: <http://www.hakataza.co.jp/keitai/>

*博多座チケット売場:博多座2階広場の正面にございます 受付時間:毎日 午前10時~午後6時(日・祝日も販売しています)

■ご観劇券は下記でも扱っております。
チケットぴあ pia.jp/ 092-708-9595または0570-02-9999
Pコード (三妻)400-451 (ブラッド・ブラザーズ)400-452 (佐賀のがばいばあちゃん)400-453
ローソンチケット 0570-00-0407または0570-08-4008
Lコード (三妻)86627 (ブラッド・ブラザーズ)86628 (佐賀のがばいばあちゃん)86629
駅まどりの窓口・JR九州旅行支店 092-482-1489(午前10時30分より)
各支店/福岡092-741-4952/北九州093-521-1888/ 筑豊0948-22-5303/久留米0942-33-2233

地下鉄「中洲川端駅」⑦番出口直結 西鉄バス「川端町・博多駅前」下車
博多座
●天神から徒歩10分、地下鉄1分
●JR博多駅から地下鉄3分
〒812-8615
福岡市博多区下川端町2-1
協力:ANA J.R九州 福岡地下鉄

The Holy Wedding Ceremony

永遠に結ばれる絆。

この世界におふたりが生まれ、出会い、恋をして、
人生を共に歩いてゆく軌跡。
そんな素晴らしい出来事を祝い、
新しい日々へのスタートを飾るセレモニー。
伝統的なヨーロッパスタイルを極めたチャペル。
いずれも本物だけが持つ荘厳な佇まいの中で
交わされる誓いは、何年後も、何十年後も、
おふたりの絆を永遠に強く結びつけてゆくことでしょう。

プチブライダルフェア

4月4日(日)・5月23日(日)10:00~18:00

ご婚礼に関する
ご予約・お問合せは

宴会予約 092-482-4122 | 直通

テーマレストラン「レ・セレブリテ」

日本料理「弁慶」

絶品春トマト、その甘美な誘惑



食の提案「春」～トマトづくし～

甘くまろやかな味わいで、知る人ぞ知る春トマト。
みずみずしい今だけの味をお楽しみください。

4月1日(木) → 4月30日(金)

17:00~21:30

おひとり様 ¥8,000 (税込)

- ◎上津江トマト3種の味わいにパンコントマテを添えて
- ◎こだわりのロザス カニとリンゴのサラダ ミロワール風
- ◎冷たいトマトのカッパリーニ バジルの香り
- ◎舌平目のムニエル フレッシュトマトと
焦がしバターソースで
- ◎ボンボントマトのサプライズ
- ◎古処鶏のバスク風トマト煮込み 自然農玄米を添えて
- ◎レ・セレブリテ特製デザート
- ◎コーヒー または 紅茶、ミネラルデイズ

092-482-1163 | 直通 | 2F

三味三様の桜を愛でる



山海の桜づくしと春の新酒フェア

心ときめく春らしく、桜鯛、馬刺(桜肉)、
ピンクの発泡純米酒と、桜にちなんだ3つの味を
お楽しみいただけるコースをご用意しました。

3月20日(土) → 4月25日(日)

17:00~21:30

おひとり様 ¥8,000 (税込)

- | | |
|----------------------|-------------|
| 【前菜】季節の5種盛 | 【小鍋】玄海産鯛しゃぶ |
| 【吸物】新じゃがのすり流し | 【小鉢】菜種辛子和え |
| 【造り】細魚と平政、
熊本産馬刺し | 【御飯】桜海老御飯 |
| 【焚合】竹の子土佐煮、鯖旨煮 | 【果物】桜ムース、苺 |

092-482-1165 | 直通 | 2F

 ホテル日航福岡

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-18-25

ご予約・
お問い合わせ

TEL 092-482-1111 | 代表 FAX 092-482-1127
<http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

携帯メール
会員募集中!

会員限定のプレゼント
企画やクーポン・特典など
多彩なレストラン情報を
発信いたします。

