



宇美駅はJR香椎線(西戸崎~宇美)の終着駅。香椎駅から宇美駅まで、福岡市東区、粕屋町、須恵町の住宅地をコトと駆け抜け、およそ27分で結ぶ。歴史は古く、かつて糟屋炭田の石炭輸送のために設立された博多湾鉄道が1905年(明治38年)に開業した



さっそく駅前で大好きな和菓子屋さん発見!

三郡山脈の地下水を使ったもちり『わらび餅』が大人気

駅前で紅紫色の看板がすぐに目につく和菓子店。もとはタバコ店だったという、その小さな窓越しに店主・水口寿美子さんが顔をのぞかせる。人気は宇美町の岩盤地下水を使う『わらび餅』。本わらびを使い、もちりと仕上げた食感がいいと評判に。紫芋の餡子をわらび餅で包んだ『餡入りわらび餅(河原のしずく)』や、葛と寒天で作った生ミルクプリンに、わらび餅や大納言小豆を併せた『うみプリン』など、手土産に最適。菓子の商品開発が主業という夫・将三さんと共に、お二人のアイデアでこれからも人気商品が増えていきそう。



写真上『餡入りわらび餅(河原のしずく)』(600円/6個)、左下『うみプリン』(350円)

《 菓房 野乃香 》

〒宇美町宇美5-13-6 ☎092-692-4550
 営業時間 11:00~16:00 (土日曜・月曜)
 ※火曜・水曜は『おこわ』のみ販売
 ④JR香椎線『宇美駅』より徒歩すぐ

“新木さくら”がぶらり宇美町にやってきた!“ぶらさくら”のはじまりはじまりー♪
 歴史あり、おいしい店あり、宇美町シティプロモーション課のおふたりに案内していただきました。



【宇美町(うみまち)】

福岡市の東に位置する福岡都市圏・糟屋郡に属する宇美町は歴史や自然に恵まれた町。日本最古の古代山城『大野城跡』をはじめ、県内最古級の『光正寺古墳』など、歴史上極めて重要な史跡が残るほか、古くから安産信仰文化が息づく『宇美八幡宮』も毎年多くの参拝者で賑わっている。

宇美駅前のランドマーク Uのモニュメント

宇美町役場 シティプロモーション課 勢嶋萌花さん

宇美町役場 シティプロモーション課 松尾尚哉さん

タレント・モデル 新木さくらさん

宇美町に来たら、このポーズねー!





ハンバーグは4種類あり、定番の『デミグラスハンバーグ』、大根おろしたっぷりの『和風ハンバーグ』、トマトの酸味とパイオンの味が効いた『煮込みハンバーグ』(写真) マヨネーズの酸味と甘味に玉ねぎの食感が絶妙な『タルタルソースハンバーグ』で、各々単品は900円、ごはん、サラダ、スープ付きのセットは1300円



長年続いている老舗レストランのような風格と落ち着きがある『HAYASHI』の店内

これまで料理人の経験はなかったという深川さん。『HAYASHI』には客として来ていたが、店の後任者を探していた先代のお目にかかない新オーナーに大抜擢! 甘いものが大好きという深川さんが新しくメニューに加えたのはイタリアンデザート『セミフレッド』(400円)。外観はハンバーグの大きな文字が目印だ



**お肉ふんわり、少ーし甘め、
誰もがホッとする優しい味わい**

初めて訪れる店でも、席に着いた途端に、ここは居心地がイイ! 感じる店がある。愛嬌のあるホールスタッフ、明るく清潔な店内、控えめなBGM…。ここは宇美町でも評判のハンバーグの名店。2007年に先代・林正二郎さんが開業し、2021年に新オーナー・深川真志さんに継承。国産ビーフのふんわりとしたハンバーグや、4種類のソースは変わらず、先代からの味をしっかり守っている。味付けは少し甘めに、お年寄りから子どもまで、誰もが好むホッとするおいしさを、いつまでも提供し続けてほしい。

— 《料理店 HAYASHI》 —

〒宇美町貴船1-1-7 ☎092-933-6678
 営業 11:30~OS14:30 (土曜OS15:00)
 休日 祝日
 〓 JR香椎線・宇美駅より徒歩5分



焼けたチーズがトロリ伸びる『スパゲティグラタン』(1000円)



ふわふわのハンバーグはお箸でいただけるほど柔らか



9月のメニュー例。右は、宮崎産の柑橘『へべす』が爽やかに香る『へべす×梨』(1800円)、『へべす』を鼻と舌で味わいつつ、氷の中には、梨のピューレと果肉。さらにジャスミンのイタリアンメレンゲの層が別の扉を開ける。左は『巨峰×シャインマスカット』(1800円)。巨峰をゼリーで包んだ巨峰のジュレと甘いシャインマスカット。巨峰ピューレで鮮やかな葡萄色をまとった氷の中は、ミルクシロップ、巨峰とシャインマスカットのジュレ、カシムースが控える。

月に2回『ツキニ』を営業する松本さん夫妻。“ごおらー”と呼ばれるかき氷ファンも全国から訪れているという。右上/夏場は中庭も使えるので、ペット同伴で来ることも可能だ。右下/ふわふわの食感が楽しめるよう、本格的なブロックアイスライザーを使っている



**マイペースだからこだわられる
本当に美味しいかき氷を追求**

静かな住宅街の中、月に2日だけ営業する完全予約制の小さなかき氷店が話題になっている。「子どもたちにも安心して食べてもらえるかき氷を作りたいと思って」と松本栄治さん・友紀さん。せっかくなら化学甘味料・着色料・添加物は一切使わず、旬の果物にこだわりたいと、様々な組合せを試しながら、納得できる“美味しいかき氷”を追求。月替わりなのでリピーターも増えているとか。日頃は別の仕事があり、自宅を開放しているので予約はInstagramからのみ。美味しい!と言ってもらえる言葉が嬉しくて、次は何を作ろうか思案しているんだとか。

《 ツキニ 》

☎営業日・営業時間はInstagramで告知
Instagram @tsukini0707
※完全予約制・住所は予約時にお知らせ



想像を遥かに超えたその姿! テーブルに出された瞬間、黒胡椒と芳ばしいナッツの香りが鼻をくすぐる『木の实とベーコンのカルボナーラ自家製生パスタ』(1600円)。モリモリに盛られたアーモンドやクルミ、カシューナッツに、肉厚のベーコンの相性もよく、濃厚なカルボナーラソースと共に生パスタに絡みついてくる



**パスタも食材も妥協しない
店主の思いがこもるオリジナル**

使い込まれたフライパン、惜しみ無くうず高く盛られたナッツ、橙色した濃厚カルボナーラソースの鮮烈な色……いつものことながら『La Festa』のパスタ料理は、どれもその存在感が半端ない。時間をかけ手間をかけ、敢えて面倒な方法で作ると言う完全オリジナルの熟成生パスタは、モチツツとした独特の弾力、歯切れにファンも多い。ソースの素材、ふんだんに盛り込まれる食材も妥協なく良いものを探し吟味したものばかり。単に「こだわり」という言葉では語りつくせない、店主・井上剛一さんのスタイルが表現されている。

《 La Festa 》

☎宇美町宇美中央3-22-7
☎092-405-5592
☎11:00~15:00、18:00~22:00 休日曜
☎JR香椎線『宇美駅』より徒歩8分



生パスタの上に山盛りのトマトソースと絡んだモッツァレラチーズが溶ける『石窯焼きモッツァレラチーズの自家製トマトソース自家製生パスタ』(1700円)。茹でたてのパスタにチーズを溶かし込むのは時間との勝負。500℃の高温石窯を使えば瞬時にチーズを溶かすことができる。左上/パスタを作らない時間はバスケットボールに全てを費やしているという井上さん。左下/ビンテージのランプや家具、雑貨などのコレクションも興味深い店内

