

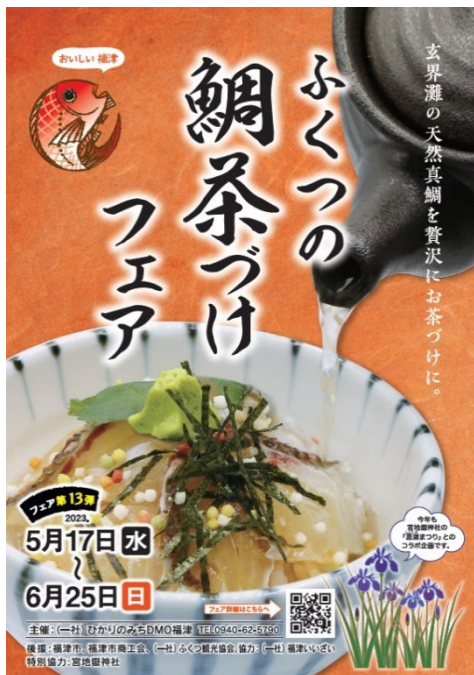
# 福津 NEWS

## 福津の初夏の風物詩 第13弾「ふくつの鯛茶づけフェア」 玄界灘の天然真鯛づくしの40日間がスタートします！

一般社団法人ひかりのみち DMO 福津（福岡県福津市津屋崎 3-17-3、TEL 0940-62-5790）では、福津の初夏の風物詩である人気のグルメフェア「ふくつの鯛茶づけフェア」を今年も開催いたします。

玄界灘で育まれた天然真鯛を使ったご当地グルメ「鯛茶づけ」を満喫できる「福津の鯛茶づけフェア」。多くのリピーターをお迎えする同フェアは、今年で13回目。過去最多の参加店21店舗は、定番の鯛茶づけや豪華なコース、鯛出汁をぜいたくに使ったりソッポや、鯛カレー、鯛塩ラーメン、パスタなどバリエーションに富んだラインアップをご用意していますので、ぜひ食べ比べをお楽しみください。

今回もフェアパンフレットを作成し、特設ページで全店のメニューデータをご紹介します。ぜひご覧ください！



### 第13弾ふくつの鯛茶づけフェア 情報ページ

<https://dmofukutsu.com/taicha2023/>

※店舗情報など随時公開予定



#### 【第13弾ふくつの鯛茶づけフェア 概要】

■期間 令和5年5月17日(水)～6月25日(日)

■場所 福津市内の協賛店舗 全21店舗

■主催・問い合わせ

(一社) ひかりのみち DMO 福津 / 担当 中村涼佳

TEL : 0940-62-5790 FAX 0940-52-2122 メール [office@dmofukutsu.com](mailto:office@dmofukutsu.com)

★店舗取材いただく際は、取材設定等させていただきますのでお気軽にご連絡ください。

★チラシデータ、メニュー単体画像は提供可能です

## ■天然真鯛を贅沢に！ ぷりっぷりの鯛を満喫できる鯛茶づけ

玄界灘で獲れた天然真鯛を使った福津のご当地グルメ「鯛茶づけ」を、市内各店こだわりの調理方法でおもてなし。各店ごとに、秘伝のゴマダレや食べ方も異なるため、毎年「お気に入りの一膳」を探しに何軒も足を運ぶお客様が多い人気フェアです。

### <福津の鯛茶づけ3カ条>

- 一、玄界灘で獲れた活きのよい天然真鯛を使用
- 一、お茶かダシ汁をかけて、ご飯と一緒に召し上がれ
- 一、各店舗こだわりの調理方法でおもてなし

## ■今回初開催！「#ふくつの鯛茶づけフェア」Instagram フォトキャンペーン

ふくつの鯛茶づけフェアのメニューを写真に撮って、Instagram で投稿した人の中から抽選で10名さまに、フェア参加店で使える3000円分のお食事券をプレゼント！

【応募方法】 ★Instagram投稿での応募が対象です。

- ① ひかりのみちDMO福津の公式Instagramアカウント「@dmofukutsu」をフォロー
- ② 「第13弾ふくつの鯛茶づけフェア」のフェアメニューを食べる&写真に撮る
- ③ 撮影した写真に #ふくつの鯛茶づけフェア を付けてInstagramで投稿

【募集期間】 2023年5月17日(水)～6月25日(日)

- ※ 写真は「第13弾ふくつの鯛茶づけフェア」メニューに限ります
- ※ 投稿、応募は何度でも可能。

## ■宮地嶽神社 菖蒲まつり 5月27日(土)～6月11日(日)

※江戸菖蒲初刈り神事 5月31日(水) 11:00～

約100種10万株の菖蒲が紫や白の優美な花を咲かせ、境内を彩ります。また、期間中夜9時まで、ライトアップされた社殿と菖蒲の幻想的な世界を楽しめます。

## ■「ふくつの鯛茶づけフェア」メニュー展示 in 津屋崎千軒なごみ

5月17日(水)～6月25日(日)

市内協賛店が工夫を凝らした鯛茶づけメニューを展示。福津観光と合わせて、どこに食べに行こう？とお店選びの参考にさせていただきます。

### 【津屋崎千軒なごみ】

住所 〒811-3304 福岡県福津市津屋崎3丁目17-3

TEL 0940-52-2122

開館時間 午前9時～午後5時

定休日 第2・第4火曜日

<https://tsuyazaki-nagomi.com/>

この件に関するお問い合わせ／(一社)ひかりのみちDMO福津／担当 中村涼佳

TEL: 0940-62-5790 FAX 0940-52-2122 メール [office@dmofukutsu.com](mailto:office@dmofukutsu.com)