

櫛田神社近くにある「あかちよこべ」。

胚芽を練りこんだうどんのほかに、夜は一品メニューが豊富で人気です。

観光客のみなさんのために、「博多の名物をまとめてお昼に食べてもらおう」と企画したのが、「博多名物セット」(2000円)。おきゅうと、もつ煮込み、がめ煮、ひと口餃子、明太子にうどんと、まさに博多人気メニューのオールスターが勢ぞろい。ボリュームたっぷりです。

オーナーの井上さんのお話も、博多の深いことがわかって面白いですよ。



「博多ラーメンヒストリーツアー」では、ヌードルライターの山田祐一郎さんが調べた博多ラーメン、九州ラーメンの歴史がまとめられたリーフレットを見ながら、「元祖赤のれん節ちゃんらーめん」で一杯を堪能。



その後、「ラーメンみうら」に移動。ラーメンのスープがどうやってできるかをじっくり聞いて、麺あげ体験へ。

「今まで知らなかったラーメンの奥深い魅力がわかって、より一層、愛情を持ってラーメンを食べることができます。」と参加者のみなさまの声があがっていました。

「福たび」に参加すると、今まで見えてなかった魅力に気づくことができるようです。

