

博多「場」文化通信

博多ば日記

2015.Summer No.5

発行：博多リバレイ

発行日：平成27年6月12日



HAKATA ba
Good restaurant

博多 **ば** 名店楽印。

私の星★付き飲食店

博多リバレイ
HAKATA RIVERAIN

博多ば名店楽印。

私の星★付き飲食店

食都ならではの旨さの尺度、たまあげの人情が語り尽す名店の度量。かまたま

博多には、
博多の、ものさしがある。



recommender /
料理家 李 奈美

フードコーディネーターを経て一時博多区古戸町に料理サロン「おリースタイン」グスタジオを設立。現在、フード企画プラン、レシピ作成から作品の演出制作までのすべてを「プロデューサー」。

職業柄、いつも頭に想い描く「いい店の定義…本場の「いい店」って、いったいなんだらう…正解のないこの問いに、あるひとつの答えを出してくれる店がある。

これまでに、数え切れないほどのたくさんのお食べ、物や飲食店に触れてきた。そして、いつしか日本の中のこんな地方にまでレストランに星が付くようになった。この流れの中で料理家という生業を得ている私は、つねに自問自答を繰り返している。「こんな自分でもし、星をつけるとしたら？」。本当に美味しく、居心地良く、メニューも価格も腑に落ちる店って…「つきよし」だ！

すでに12年前に「ちよい飲みを掲げた先駆者であり、この博多の地でラーメンではなく、うどんで締めるスタイルを仕掛けた名店である。もちろん、大将「いのうえよしひこさん」としては「仕掛けたつもりもない」と言うのだから。あまりにもセンサーショナルな型破り加減に、すっかり脱帽した当時を思い出す。

メニューはご覧のとりのワンダーランド！私にとってはドイツ・ニderlandに匹敵する興奮度マックス！なにより、大将と兄さん、大将の相棒(?)のスキのない動き、まさにあうんの呼吸が小気味いい。何度来ても、何年経っても変わらないのだ、このスタイルが。

今日、こうやってまじまじと大将を前にすると、あらためて気づかされる。今ではすっかり博多の色となりつつあるこのスタイルも、最初はこの一人の料理人の「ものさし」から始まったのだ。と、自分の想いの「丈」を真つすぐ積み重ねて目盛りを刻む。

静かなる繁盛店。名店の「烙印」ならぬ「楽印」を、つきよしに付けよう。



梅じそぶっかけ(600円)
これからの季節のめがいい。



うどんとちよい飲み
つきよし
福岡市博多区須崎5-7
☎092-282-4030
営業時間 / 18:00~24:00くらいまで
休 / 日曜・祝日

昨今、うどんブームで福岡は湧いている。もちろん、ちよい飲みスタイル。その元祖であり、原型。



変わらないことが、
店の「味」になる。

職人肌でありながら、
気負いのない風情。「こう
して働けることが幸せ」
と語る笑顔も、粋な博多
の大将だ。



recommender
ディアドレバートメント株式会社
代表取締役社長
相馬 夕輝

「ロングライフデザイン」をテーマに、息の長いその土地らしいデザインを発掘・紹介する「D&DEPARTMENT PROJECT」を展開。国内外の11店舗を拠点に、暮らし・伝統・芸術・観光などさまざまな切り口からアプローチ。

直径50センチの銅鍋に向かい、頃合いをみてタネを仕込んでいく大将、小笠原亮介さん。昭和36年に暖簾をあげて以来、西中洲のまちで54年、おでん一筋で客を迎えてきた。全国を駆け回り、地域の魅力を発信する「D&DEPARTMENT PROJECT」の相馬社長も、その味に惚れた一人。大将いわく「変わらないことが大切です。よそを気にして、浮気するのはだめ。10年、20年振りに来られた方に「味、変わらんね」と喜ばれると嬉しいですね」。注文すると、小石原焼の器に、佇まいも別格のおでんが並んだ。半べんは、帆立や甘エビなど旬の素材を練って、食感や香りを生かします。お客さんが首を縦に振るものを考えたら、手作りしかない。仕込みも大根に2日、穀から味を染み込ませる玉子は4日かかります。毎日、昼には店に出て、焼く、煮る、揚げる……と一つひとつ、仕込みをするという。出汁も、昆布、鰹、濃口しょうゆの基本を守って継ぎ足し、スッキリと豊かな味が身上了。甘いのはご飯のおかず。うちの、酒の肴です。先代の親父は大連で店を出していた頃、ひと月で酒を56樽売ったとか(笑)。暖簾の「呑み足りて味を知る」の文字も洒落です。開店当時は4人の姉妹と店に立ち、今は女将、息子さんが一緒に。この店が在ることを、博多の誇りに思う。



おでん(各200円〜)
写真は、大根、玉子、キャベツ巻。
食感と味わいが見事に調和した唯
一無二の味。中には茶飯も人気だ。



安兵衛
福岡市中央区西中洲2-17
☎092-741-9295
営業時間/18:00〜23:00
休/日曜、年末年始



ASAHI BEER

御酒品書
目録
六百五十五
冷酒
七百五十五
焼酎
五百五十五
芋、米、梅酒
五百五十五
ビール
生ビール 五百五十五
アサヒ 五百五十五
キリン 五百五十五
エビス 五百五十五
ノンアルコール
参百五十五
サイダー 参百五十五

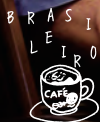
おでん
つみれ 四百
かんづめ 四百
毛づつ巻 参百
玉子 参百
大根 参百
厚揚げ 参百
すばい
とりがら
おどろ仕立て
ポトフ風
八百五
おでん
春菊わかめ
ちくわ
推背 参百
アスパラ 参

店内の奥の焙煎機で、スペシャルティ珈琲の焙煎をする中村さん。真剣な眼差しで最高の味と香りを引き出す。

人が集い、憩う、
博多文化を守る。



ミンチカツレット 930円
サクッと香ばしい衣、鶏と豚のミンチの旨み、デミグラスソースが相性抜群。ランチにはサラダとご飯、珈琲が付く。



カフェ ブラジレイロ

福岡市博多区店羅町1-20
☎092-271-0021
営業時間 / 10:00~20:00(OS)、土曜10:00~18:30(OS)
休 / 日曜・祝日

かつて問屋街として栄えたまちに佇む、瀟洒な白い建物が目印の「ブラジレイロ」。昭和9年の創業以来、多くの文化人も愛した味と気品を受け継ぐ、老舗のカフェだ。毎日、自宅と店舗で焙煎を行う二代目代表・中村好忠さんいわく「火の温度、タイミングなどすべてが真剣勝負です」。吉原社長の愛する「クラシックブレンド」も、中村さんが考案。初めはブラック、次に砂糖を入れ、最後はクリームを浮かべて...と愉しむ、豊かで贅沢な一杯だ。2階のサロンでは、創業当時の本格的な洋食を注文する客も多い。初代のレシピに工夫を重ね、手間暇をかけた伝統の味だ。今も昔も「心からくつろげる場所」と、博多人の心をつかむでなしを、堪能あれ。



recommender / 吉原住宅有農会社 吉原勝巳
代表取締役
冷泉荘 管理人 杉山紘一郎

父の秦 援朝さんは、料理一筋35年。息子・秦 黙さんと厨房で腕を振るう生粋の「のぼせもん」(博多弁)だ。

親子二代で継ぐ、料理のぼせ。



担担麺(辛口) 700円
牛・豚・鶏を独自に配合する肉味噌と醤油ベースのスープで、辛みと旨みが絶妙に絡み合う至福の一杯。

中華料理 鉄人

福岡市博多区須崎9-20
☎092-262-8132
営業時間 / 11:30~14:30、17:30~22:00
休 / 第1・3日曜(第2・4日曜は夜のみ営業)

「食をテーマに、企画開発や情報発信で活躍。無農産物致を販売するマルシェも開催。」
うどん・そば発祥の地、博多には「麺ツウ」が多い。そのなかで、公門さんが「担担麺ならココ」と推すのが「中華料理 鉄人」。店名の通り、味に一切妥協なし。親子二代で名店「耕治」を経て、看板を掲げたという。大半が常連客だが、お喜びで訪れる有名人も多い。「担担麺は、胡麻を使わず、透明の醤油スープで作るのがウチの味。肉味噌をのせた時に、スープの味が崩れない工夫を重ねました。最後の一滴まで美味し、自信作です」。さらに、一見シンプルだが、バラリとした絶妙な食感と味付けに職人技が光る「炒飯」にもファンは多い。休むと、常連さんが心配するのと語る看板娘(一)、おかあさんの笑顔も温かい。庶民派きっての名店だ。



recommender / PR・コピーライター
モモンマルシェ主宰
公門秋絵

博多場のまつり

「夏」の見たんば!

今年も勇壮に、厳かに
「博多祇園山笠」



平成26年の一番山笠の榎田入り ©kimiko yatsuda

7月になれば街に飾り山笠が登場し、いよいよ山笠の季節。10日(金)の流昇きから山笠が動き出し、12日(日)の追い山ならし、13日(月)の集団山見せ、そして15日(水)のフィナーレ・追い山と、博多の街は山笠一色に染まっていく。

博多祇園山笠

7月1日(水)～15日(水)

楽市楽ば

「追い山」の朝を愉しむ
大人の時間。

7月15日午前4時59分。福岡の境内に「祝いめでた」が響き渡り、昇き手は一気に博多のまちを駆け抜ける。博多祇園山笠のクライマックスだ。この時のために、昇き手はもちろん、観客もまた、1年という月日を持ったはずだ。興奮冷めやらぬその朝は、ぜひホテルオークラ福岡「和食堂 山里」での朝食を愉しんで欲しい。7月15日は朝6時から提供。その朝食には、爽快な動の夜明けにふさわしくクラフトビール「博多ドラフト・ダイコク」も嗜める。まさに、博多ならではの山笠時間がそこにある。

「和食堂 山里」の朝食は
2613円(サ・税込)



大黒流にちなんだ「博多ドラフト・ダイコク」の力強さを味わおう
1杯950円(サ・税込)

和食堂 山里

福岡市博多区下川端町 3-2
ホテルオークラ福岡 2F
☎ 092-262-1142
営業時間 /
7:00～10:00、11:30～14:30、
17:30～21:30
土曜・日曜・祝日17:00～21:30
7/15(水)6:00 オープン



福岡アジア美術館
Fukuoka Asian Art Museum

☎ 092-263-1100
福岡市博多区下川端町 3-1
リパレインセンタービル7-8F
<http://faam.city.fukuoka.lg.jp>



博多座

☎ 092-263-5858
福岡市博多区下川端町 2-1
<http://www.hakataza.co.jp>



Hotel Okura
FUKUOKA

☎ 092-262-1111
福岡市博多区下川端町 3-2
<http://www.fuk.hotelokura.co.jp>



HAKATA RIVERAIN MALL
博多リパレインモール

☎ 092-271-5050
福岡市博多区下川端町 3-1
<http://www.em3.jp>



博多リパレイン通り
商店街

福岡市博多区下川端町
<http://www.riverain.co.jp>

博多リパレイン
Hakata Riverain

<http://www.riverain.co.jp>

タカシマヤ キッズパティオ

タカシマヤ
キッズパティオ

長年愛されてきた「イニミニマニモ」が《博多リバレインモール by TAKASHIMAYA》に名前を変えます。これを機に、2階には高島屋プロデュースの「タカシマヤキッズパティオ」が登場。室内あそび場とショッパの複合施設「ポーネネルドあそびのせかい」や、ママと赤ちゃんのためのセレクトショッパ「ミキハウスママ&ベイビー」、型にはまらないおしゃれな記念写真が人気の「フォトスタジオイブ」と、おこさまを中心にファミリーの記憶や記念に残るモノやコトは、家族の笑顔あふれるスペースになること間違いなしです。



「あそんでまなぶ」を親子いっしょに
ポーネネルド
あそびのせかい

6ヶ月~12歳まで対象の室内あそび場「キドキド」と、厳選された世界のおもちゃを扱う「ポーネネルドショッパ」が併設。日本初の大規模遊具も。

キドキド
問=☎092・291・0125
ポーネネルドショッパ
問=☎092・260・1525



ママとパパと赤ちゃんの「すくすく」をお手伝い

MIKIHOUSE
MUM & BABY

九州初！ミキハウスの商品はもちろん、出産準備品や肌着、おもちゃ、ベビーカーまでトータルで品揃え。出産や育児のことはスタッフにおまかせ。

問=☎092・272・1151

家族のかたちを「いつもの笑顔」で
フォトスタジオ
DAYS

"Lifestyle Photography"と呼ばれる、人生のワンシーンを自然な表情で撮影するパーソナル写真に定評あり。各種記念写真にも対応。

問=☎092・260・3506



博多リバレインモール
by TAKASHIMAYA

本物の迫力を体感！

7月

ミュージカル
「レ・ミゼラブル」
○7/8(水)8/1(土)

劇場ならではの感動
不朽の名作が再登場！

全世界で興行収入記録を更新中の「レ・ミゼラブル」。2012年12月にはミュージカル版をベースとした映画版も公開され、大ヒット。2013年の公演では音楽や歌詞はほぼそのままに、演出面を一新し、数々の賞を受賞するなど、興行、評価共に大成功を取った。そんな「新演出版」レ・ミゼラブル」が新キャストを迎え福岡に帰ってきました。映像では感じられない圧倒的な感動をもう一度味わうチャンスです。



9月

石川さゆり特別公演
一、「はかた恋人形」
二、石川さゆりオンステージ
「歌三昧」
○9/5(土)28(月)

○場所=博多座
○休館日=公演により異なる
○問=☎092・263・5555
(10時~18時)
<http://www.hakataza.co.jp/>



博多座

2009年の博多座10周年記念特別公演ではお芝居「長崎ぶらぶら節」とヒット曲を惜しみなく披露し、好評を博しました。実に6年ぶりの特別公演となる今回は岡本健一、高橋由美子、西岡徳馬ら

お芝居と歌で魅せる二本立て公演

のキャストと共に、博多を舞台にした博多人形師小島与一、の妻・ひろ子を演じます。第二部のオンステージでは艶やかで骨太な歌唱はもちろんのこと、普段は聞けないトークも見どころの一つです。

Hakata Riverain Event Schedule



おいでよ！
絵本ミュージアム
2015

絵本は心の栄養と言われます。文字や言葉の成長を促すだけでなく、心の成長・発達に深く関わっているからです。物語が運ぶ楽しさによって、読み聞かせによる家族の絆によって、その後の読書への入り口となり、絵本は私たちの世界に花開きます。

今年9回目を迎える「おいでよ！絵本ミュージアム2015」は「つながる・ひろがる」がメインテーマ。「絵本でめぐる1年」をサブテーマに、季節感あふれる会場に、約1000冊の絵本と原画を展示。子どもた



スタイリッシュなセンターカウンター

川風を感じながら...
この春、ホテルオークラ福岡1階に新しくつろぎのスペースが仲間入りしました。「ラウンジ&バー ハカタガワ」です。店内は、高い天井にゆったりとしたソファが配され、日中は大きな窓から心地いい日差しが降り注ぎます。テラス席は目前に博多川を望む格好。開放的でさわやかな時間を過ごせると話題です。こだわりのハンドドリップコーヒーに、ホテル伝統のフレンチトースト、また、地産で醸造する鮮度抜群なクラフトビール。個性を生かしながらも多彩なメニューをそろえ、ランチからトワイライトまで、やさしくつろぎの時間をお約束します。

を過ごせると話題です。こだわりのハンドドリップコーヒーに、ホテル伝統のフレンチトースト、また、地産で醸造する鮮度抜群なクラフトビール。個性を生かしながらも多彩なメニューをそろえ、ランチからトワイライトまで、やさしくつろぎの時間をお約束します。



癒しの一杯を
ハンドドリップコーヒー
ハカタガワスタイル
1,188円(サ・税込)

上質な空間でホテルランチを

なかでも人気のが昼どきの週ごとに内容の替わるウィークリーランチ。メインは魚肉から選べ、サラダやデザートまでホテルならではの内容です。フレンチ、イタリアン、スペイン、エスニックなど、各国の味わい様々。ホテル自慢のコーヒーも通常の半額サービス料税込594円)でランチに追加OK。今後は「アフタヌーンティー」の登場にも、どうぞご期待ください。

博多川、リバーサイド。

ウィークリーランチ
2,970円(サ・税込)



HOTEL
OKURA
FUKUOKA

ホテルオークラ福岡
ラウンジ&バー ハカタガワ
福岡市博多区下川端町3-2 ホテルオークラ福岡1F
☎092・262・1148
11:30~24:00、日曜・祝日~23:00
<http://www.fuk.hotelokura.co.jp/>

感じて、育んで、想像するアート。



イマジンー争いのない世界へ

ちの感性や想像力創造力をはぐくむ空間をプロデュースします。ワークショップなどのイベントも開催。絵本の世界観が五感に伝わる展示をお楽しみください。

○会期 7/24(金)7/20(木)
○場所 II 企画ギャラリー
○料金 II 一般1000円(800円)、
高中生700円(500円)、
小学生500円(400円)
未就学児は無料
※()内は前売 団体料金

過去、日本の戦争をはじめ、20世紀にアジア各地でおこった独立戦争や民族・宗教・思想上の対立による内戦、そして現在も絶えることのないテロの恐怖。悲しいことに、いまだかつて世界に争いのなかった「時」はありません。

太平洋戦争が終結して70年の節目を記念したこの企画では、日本の戦争に関する作品など、所蔵品を中心に約40の作品を紹介いたします。描かれた戦争や戦禍を通して、アーティストがどのような社会状況の中で、何を考え何を表現してきたかを感じてみてください。

○会期 6/11(木)7/1(火)
○場所 II アジアギャラリー
○料金 II 一般2000円(1500円)、
高中生1500円(1000円)、
中学生以下無料
※()内は団体料金



ハーディム・アリー(パキスタン)
「誰もいない台所」2006年



フェルナンド・アモロス(フィリピン)
「魔窟のイントラムロス」1945年

福岡アジア
美術館

和洋の粋が集う 美味美酒の饗宴

オープン以来、「TPOや気分を選べるのが楽しい」と話題の「博楽通り」。200坪の空間に、関サバ・関アジが魅力の割烹「海堂」、旬の魚を捌く新日本料理「海峯」、佐賀牛のしゃぶしゃぶと京野菜の「嵐山樓」、ソムリエが選ぶワインも充実のカフェ・グリル「ジャルダン・マルス」の4店舗が並び、グルメスポットだ。奥へ進むと、個室で寛ぐ夫婦や家族連れ、博多川を眺める席で会食の団体様、カウンターでグラスを傾けるカップル...と各店各様に大盛況！ランチ（980円〜）もぜひお楽しみあれ。

モノ語り

日常のスタイルに 思い入れの一枚を。

「違いの分かる」大人の男性に、圧倒的な支持を誇るブランド「MINOTAUR」の直営店。「一見シンプルなのに、身に付けた途端、ニュアンスが生まれる服やアイテムが定番です」と語るのは店長の野俣さん。注目は、職人技の縫製やデザイン、機能性、着心地に加えて、伝統と革新を操るモノづくり。Tシャツには群馬・桐生の刺繍をあしらひ、リバーシブルのブルゾンには人工衛星からの画像を転写...とそのセンスにも脱帽！「7月から新しい素材や機能で作った秋冬の新作も入荷します。ぜひ、のぞいてください。」



MINOTAUR FUKUOKA

福岡市博多区下川端町3-1
博多リバレインモール2F
☎092-291-2211
営業時間 / 10:30 ~ 19:30
休 / 博多リバレイン店休日に準じる
<http://www.minotaur.co.jp/>



PORTERと共作したバッグ
(39,000円〜 / PCポケット付)。丈夫なバリスターナイロン×上質なヌメ革の大人仕様が人気。

Hakuran dori 博楽通り

福岡市博多区下川端町3-1
博多リバレインモール2F
割烹「海堂」 / ☎092-263-7704
新日本料理「海峯」 / ☎092-263-7807
しゃぶしゃぶ・京野菜「嵐山樓」 / ☎092-263-7808
Café Grillé Jardin Mars / ☎092-263-7808
営業時間 / 11:00 ~ 23:00 (O.S.22:30)
休 / 無休
<http://hakurandohri.com/>

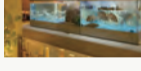


料理長の目利きで、新鮮な魚介を仕入れる「海堂」。

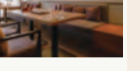


最高品質の和牛のとろける旨みが絶品の「嵐山樓」。

特大いけすと板前の技を間近で楽しめる「海峯」。



モダンな空間で上質を味わう「ジャルダン・マルス」。



博多通り紀行 奈良屋―須崎通り― 追山笠廻り止までの 最後の直線

博多通り紀行
通りに刻まれた、博多の今昔物語。



博多リバレイン専門店のお土産店「博多川端町」のこの時期のおススメは、車のアクセサリなどに人気のミニ法被(左 / 1080円)とミニ招き旗(右 / 864円)。



毎年7月1日〜15日の山笠期間中に石村萬盛堂で販売される祇園饅頭。お酒の風味がほんのり香る上品な味わい。



石村萬盛堂本店と廻り止。須崎町はかつて問屋街として賑わったが、現在その多くは郊外へ移転。しかし、近年人気の飲食店や雑貨店が増えてきている。

温玉・ゴボ天ぶっかけ650円など、コシの強いもちもちの手打ちうどんが自慢の「Udon & Bar Kaine」。隣は安い宿泊料で国内外のバックパッカーに人気のゲストハウス「博多町家ゲストハウス界音」。



「追山笠廻り止」のゲートを目指して最後の力を振り絞る、ラストスパートの直線だ。
廻り止のすぐ横にある町家風の建物は、銘菓「鶴乃子」で知られる博多の老舗和菓子店・石村萬盛堂本店。この2階で追い山の時計計測が行われる。廻り止を駆け抜けた男たちに記録が発表されると、歓声が響いたり、ため息が漏れたたり、祭りの後の独特の時間が流れる場所だ。
なお、今年の一歩山笠は博多リバレインのある大黒流。しかも、川端町は84年ぶりの当番町なので、関係者一同、例年にも増して気合が入るところだ。