

博多「場」文化通信

# 博多ば日記

2016.Spring No.8

発行：博多リバレイ

発行日：平成28年3月11日

博多の、  
お値段。

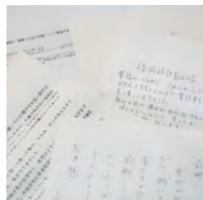


博多リバレイ  
HAKATA RIVERAIN

*Hakata no Onedan*

# 博多の、お値段。

商いのまち、博多。商人が、職人が、老舗が、  
「モノ」「コト」を軸に生業を繰り広げるまち。  
そんな、活気づく博多商人たちの  
想いや情熱、チャレンジスピリッツを追いかけてます。  
そのオンデマンドでプライスレス！な、かたちとは？



思い入れのある時計が再び動くようになる。その喜びをしたためた手紙が全国から届く。職人の皆さんは、スイスのジュネーブのように、時計職人が活躍し、時計やモノを大事にするまちにしたいと意気込む。

網場町はかつて、博多の商売の中心地であった。福岡時計職人の会が事務局を構えるこの界限にもいくつか時計店の看板が目に入る。

近年、高級ブランド時計の台頭により、時計購入の場は百貨店が主流となった。まちの時計店の主な業務は修理にシフトし、規模が小さくなるにつれ、担い手が減少している。

「一番困るのは、現役で動いている時計たち」。そういって職人たちが手を組んだ。時計修理の技術と情報を共有して未来に繋げるために「福岡時計職人の会」が発足したのだ。

3年目の今、客が増えてきたという声が職人からあがる。入会してくる若手もいる。成果が見えてきた背景には、こんな博多らしい職人の風土があると、会長の衛藤憲太郎さん。

一般的に、修理が手に負えない場合はメーカーへ送る。しかし、この界限では、自分の不得意な分野の修理を先輩などに頼む「仲間修理」が昔から盛んだという。職人同士が必要な場面で助け合う土壌が「福岡時計職人の会」の理解と運営をスムーズにさせたのだろう。

「孫が初任給ではじめて買ってくれたプレゼントなんです」と、年配の男性が持ってきた腕時計。修理代は時計の価格以上になってしまいう可能性もあった。しかし、その男性は「この時計のためなら、いくら払ってもいいんです」という。時計職人によって、想いと共にある時が再び男性の腕で刻まれることになった。

HPで活動を紹介することで、メディアにもとりあげられ、県外からも依頼が届く。活動に共感した時計ファンから支援されることもある。職人たちの時計に対する情熱が、全国の時計好きの心を動かしている。

## 職人の時計愛、そのお値段 路地裏の プロフェッショナルたち。



何世代にも渡り時計が生き続けられるように、「時計の主治医」として腕をふるう職人たち。写真は会長の衛藤さん。

### 福岡時計職人の会

福岡市博多区網場町5-3  
☎092・271・1863  
営業時間/10:00~15:00  
休/土・日曜、祝日  
<http://fwa.jp>



140の国と国際機関が参加したミラノ万博。約228万人が訪れた日本館で博多をPRした。



2代目の佐野隆さんと、パリでパティシエ修行中の3代目の佐野恵美子さん。



伝統工芸とさまざまなモノ・コトを組み合わせる「はかた伝統工芸館」の八田美穂子さん。

「砂糖ゼロだしね」と言い訳できて心置きなくもう一粒。「ZEROチョコレート」は、あの「チョコレートショップ」がパリコレモデルに向けて生み出した砂糖不使用のチョコだ。モード界のメゾンブランドで見事採用となったのは、「チョコレートショップ」が創業74年の老舗であることも大きい。というのも、ヨーロッパは歴史を尊ぶ文化がある。3代に渡って培ってきた技術と情熱。それが重んじられ、決め手となった。ショー会場にはチョコブースができ、VIPにも手土産として配られた。チョコはヨーロッパが本場。ある意味、これは事件だ。パリコレを機に「チョコレートショップ」は、ワールドワイドな快進撃をめせる。昨年7月には、食をテーマにしたミラノ万博へ出展。日本に焦点を当てた「ジャパン・サ



上品な甘味のある宝石のような「ZEROチョコレート」。市販品は15個入り(4,860円) / 5個入り(1,620円)。



ファーストレディへの献上チョコ、そのお値段  
パリコレを湧かせた老舗。



博多の伝統工芸とともに「made in HAKATA」を世界に発信した、特別仕様の「ZEROチョコレート」(非売品)。

### チョコレートショップ本店

福岡市博多区綱場町3-17 ☎092・281・1826  
営業時間 / 10:00~20:00、~19:00(日曜・祝日)  
休 / 不定休  
<http://www.chocolateshop.jp>

「はかた伝統工芸館」折しもイタリヤやフランスではお弁当がブーム。曲物の吸湿性など、機能面にもブラボーの声があがった。チョコの色合いが、工芸品を邪魔しないようにしましたね」と佐野隆さん。その言葉に、博多文化へのリス・ベクトを感じる。  
ミラノ万博に関連した首相官邸主催のパーティー「ジャパンデー」でもゲストへのギフトに選ばれた。安倍昭恵夫人の興味もさらっている。さらに、パリで開催されたチョコの祭典「サロン・デュ・ショコラ」で金賞を獲得。実に痛快な活躍である。「面白いことで、びっくりさせたいんですよ。博多っ子らしい軽やかさで、「チョコレートショップ」はこれから新たな世界に挑む。

ローネにて、博多織・博多曲物・博多水引と手を組み、オール博多で挑んだ。博多のチョコのはじまりどころとして、博多の文化を伝えたいという気概を盛り込んだのだ。  
チョコと伝統工芸を繋いだのは「はかた伝統工芸館」。折しもイタリヤやフランスではお弁当がブーム。曲物の吸湿性など、機能面にもブラボーの声があがった。チョコの色合いが、工芸品を邪魔しないようにしましたね」と佐野隆さん。その言葉に、博多文化へのリス・ベクトを感じる。  
ミラノ万博に関連した首相官邸主催のパーティー「ジャパンデー」でもゲストへのギフトに選ばれた。安倍昭恵夫人の興味もさらっている。さらに、パリで開催されたチョコの祭典「サロン・デュ・ショコラ」で金賞を獲得。実に痛快な活躍である。「面白いことで、びっくりさせたいんですよ。博多っ子らしい軽やかさで、「チョコレートショップ」はこれから新たな世界に挑む。



第17回福岡デザインアワードで博多活版2016卓上カレンダー(1,620円)が入賞。紙は四切サイズで1枚から購入でき、指定の大きさにカットしてもらえる(有料)。



## 老舗のプライド、そのお値段 博多と紙を結ぶラボ。

活版印刷の名刺を目にする機会が増えてきた。活版はハンコのように印字部分にインクをつけて刷る、昔ながらの印刷方法だ。印圧をかけ、ぎゅっと版を押すことで生まれる紙のへこみ。その風合いがなんともおもしろく、アナログな味わいで若い世代をも惹きつけている。

そんな中、「博多活版」と銘打ち活版印刷を手がけているのが「レイメイ藤井」だ。1890年に熊本で創業。和紙の販売に始まり、現在は紙・文具・事務機器の商社やメーカーとして全国に事業展開をしている。

また、25年前、博多へ本社を移した際に、紙の研究室「PAPER INN」を開設。約400アイテムもの特殊紙が揃うショールームに、紙の老舗としての誇りが光る。

「地元」に尽くすことも使命のひとつです」とは所長の藤本正臣さん。博多の人技術・伝統を、紙でつなぐ。その心意気をもって「博多活版」では、地元作家のデザインと地元印刷会社の技術でポストカードやカレンダーなどの制作をしている。「PAPER INN」に展示するほか、商品化して博多から全国発信し、活動の場を広げていく。

「博多活版」の特徴は高い技術力。複数の版を重ねる多色刷りでもズレがない。ベタ塗りの範囲が広いと色ムラがやすいものだが、印圧の微妙な調整で均一に色を重ねる。紙業界の展示会でも絶賛であった。

活版印刷は職人技を要する。一方でポストカード1枚の相場はそう高くない。高品質が当然の「博多活版」は、採算を考えると難しい面もある。それでも「PAPER INN」は心と肌脱ぐ。老舗の矜持を持って、「博多活版」の認知と普及のために。

ギャラリースペースにて「博多活版」の作品展を毎年開催。その魅力を見て触れて楽しめる。ポストカードやアーティストカードの販売もあり。

### ペーパー イン PAPER INN

福岡市博多区古門戸町5-15  
レイメイ藤井ビル2F  
☎092-262-2264  
営業時間/10:00~18:30、~18:00(水曜)  
休/土・日曜、祝日  
<http://www.paperinn.com>

博多場のまつり

「春」の踊らんば!

参加に意義あり!?

「博多どんたく

港まつり」



パレードや演舞台など、GWの福岡は祭り一色に

博多松囃子を起源として、みんなですべて街を練り歩くお祭り。そもそも「どんたく」の魅力は、参加することによってよくわかる。4日水・休のフィナーレ、どんたく広場(明治通り)で行われる「総踊り」は観客の飛び入りも可能。

博多どんたく港まつり  
5月3日(火・祝)・4日(水・休)

楽市楽b a

## 春風が運ぶ、西洋料理。

長い冬も終わり、ほんのり暖かな風が博多川へと吹き抜ける春。博多のまちにも賑わいが戻ると、心華やぐひととき、に気持ちがあふく。そんな日には「博多通り」唯一の西洋料理店・ジャルダン・マルスがしつくりとくる。

モダンで重厚な設えと、本格的な西洋料理のマッチングが、大人時間、に華やぎを与え



焼きたてパンを目当てにオフィスランチやママ会、女子会のごゲストも多数。男性客にも人気のランチは1,058円〜。

からあげ、ハンバーグ、ナポリタンなど子どもの好きなモノでいっぱいのお子様セット  
1,058円(メニューは変更あり)



てくれそう。ランチメニューには、その日に焼き上がるパンプキョッフエ付。充実のお子様セットはファミリーにも喜ばれている理由のひとつだ。ぜひ、春を楽しみ尽くして。

### ジャルダン・マルス

福岡市博多区下川端町3-1  
博多リバレインモール 2F 博多通り  
☎ 092-263-7808  
営業時間 / 11:00~15:00(OS14:00)  
17:00~23:00(OS22:00)  
休 / 元日のみ  
<http://hakurandohri.com/jardin-mars>



 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  
リバ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  
by TAKASHIMAYA  
博多リバレインモール

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



博多リバレイン通り  
商店街

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

 博多リバレイン  
Hakata Riverain

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

# 春、ニューフェイス。

2/18(木)オープン!

博多マリバレインモール1階にこの春、新たな店舗が同時オープンしました!  
それぞれのスタイルは違っても、健康を気づかい、生活の質を充実させてくれる提案ばかり。春こそ、新しい自分の「リ・スタート」に挑戦してみませんか?

## オーガニックを日常に

オーガニックという言葉も身近になった今。でも実際に暮らしに取り入れている人が少ないせいか、特別なことと思っていないませんか?  
「オーガニックを当たり前」という気持ちを含め「organic is ordinary」(O)と名づけられたこの店では、こだわり抜いた独自の視点でフード&グッズをセレクト。メインは安心安全な季節の食材×スーパーフード(抗酸化物質含む)入りフレッシュジュース。アロマやボディケアアイテムも充実しています。



### オーツー O2 organic is ordinary

○場所=博多マリバレインモール1F  
○営業=10:30~19:30  
○定休日=元日のみ  
○問=092・409・7553  
http://www.act-j.me



### メンズクルー MEN'S CLUE

○場所=博多マリバレインモール1F  
○営業=10:30~19:30  
○定休日=元日のみ  
○問=092・409・7120  
http://www.act-j.me

## 男を磨く! 日本最大級メンズサロン

福岡、鹿児島を中心にヘアサロンを展開する「アクトジャパングループ」が初プロデュースするメンズサロンが、博多マリバレインモールに登場です。ヘアケアだけでなく、アイブロウ、ネイル、フェイシャルや脱毛など、美容メニューに、九州ではまだ珍しい「真空浸法」を用いた育毛メニューもカバー。その人の個性にあった総合的なスタイルを提案。個室(要予約)もあり、リラクゼーションとして過ごせるのもポイント高し!

## マクロビの人気店が 移転オープン!

玄米を主食に、旬の野菜や厳選した調味料・出汁を使う料理法・マクロビオ料理法・マクロビオティック。その考えを基に、オリジナルメニューを提供し続けてきた大名の人気カフェ「エヴァダイニング」が、ポタニカルガーデンを併設して移転オープンしました。カフェでは卵や乳製品、動物性原料不使用の創作料理が楽しめるだけでなく、設置のグリーンや、カフェ使用の野菜・自家製パン・弁当・惣菜も購入可能。緑あふれる店内では、体にやさしい「食事」を実感!



### マクロビオティックカフェ エヴァダイニング

○場所=博多マリバレインモール1F  
○営業=10:30~22:00 (OS21:30)  
○定休日=元日のみ  
○問=092・273・2262  
http://www.evahdining.com

博多  
マリバレインモール  
by TAKASHIMAYA

## 博多座

### 博多座 パワーアップ!

1999年の開場以来、博多のまちにエンターテインメントの感動を届け続ける博多座が、この春、初めての大規模リニューアルを迎えます。  
さまざまな舞台演出に対応できる照明機材、より臨場感あふれるデジタル音響など、最新のハードを導入。売店コーナーも一新し、1階カウンターやロッカーの位置を移動するなど利便性もアップ。今まで以上に充実した観劇体験を演出してくれそうです。多彩な演出が待つ新しい博多座をお楽しみに!

4月

### スーパー歌舞伎Ⅱ『ワンピース』

新装博多座、一作目は国民的大ヒット漫画「ONE PIECE」と歌舞伎のコラボ。古典歌舞伎から現代劇までひっぱりだこの四代目・市川猿之助が、主人公ルフィ役と演出を担います。  
海賊王を目指す主人公・ルフィとその仲間たち、あわわの一味が、ひとつなぎの大秘宝「ワンピース」を巡り繰り広げる大冒険!ルフィは捕らわれないことを目指す。従来の歌舞伎ファンにも、漫画ファンにも大注目の作品です。



5月

### 宝塚歌劇宙組公演 『王家に捧ぐ歌』

朝夏まなと九州凱旋公演!  
昨年、宙組トップコンビに就任した朝夏まなと、実咲凛音の宝塚大劇場お披露目公演が博多座に上陸。佐賀出身の朝夏まなとにとって、トップ就任後初の地元九州凱旋公演です。  
ヴェルディの名作オペラ「アイダ」を新たな脚本・音楽で上演し、第58回芸術祭優秀賞を受賞した本作。古代エジプトを舞台に、エジプトの将軍ラダメスと捕らえられた奴隷となったエチオピア王女アイダの悲しい恋が胸を打ちます。



◎宝塚歌劇団

○休館日=公演により異なりますので下記HPよりご確認ください  
\*3月はリニューアルのため休館(電話予約センター・チケット売場は通常営業)  
○問=092・263・5555 (10時~18時)  
http://www.hakataza.co.jp/

## Hakata Riverain Event Schedule

### 特別展

中国第12回全国美術展  
受賞優秀作品による「現代中国の美術」  
百花繚乱 中国リアリズムの煌めき  
広い中国において、最も大きく権威のある公募展「全国美術展」。中国政府主催のもので、1949年の建国以来5年に一度開催され、応募総数は数万点とも!現代中国美術の登竜門とも称される展覧会です。  
本展では2014年末に開催された「第12回全国美術展」より厳選された優秀作品76点を展示。中国画や油彩画、水彩画、版画、漆画、アニメーションなど、幅広いジャンルの作品を紹介いたします。確かな描写力と描かれた中国のリアリズム(写真表現)の圧倒的なエネルギーが感じられる展覧会です。

中国料理 桃花林  
ホテルの魅力に語るに、料理の器量があります。季節感の表現や素材の質はもちろんです。料理人の「広い視野」と「美学」がレストランの個性を際立たせます。料理のオーケストラと呼び声高いホテルオークラ福岡の場合、春の味覚に表れます。  
飲茶から本格的な広東料理のコースまで、中国料理の粋を味わうことができます。B1F「中国料理桃花林」では、「春の麵フェア」を開催中。新芽も萌えはじめる今、旬の食材の味わいを活かした個性豊かな4種類の麵料理をそろえました。  
春ならではの彩り豊かな麵料理は、ランチタイムにも、ディナーの締めにもぴったりです。

## 旬味、麵づくし。



鶏がらベースのあっさりスープに海の幸の旨味が溶け込んだ「海の幸と春を彩る野菜のつけ麺(2,376円/右下)」。酸っぱさと辛さが複雑な旨味を生むタイ風スープに山盛りのパクチーを添えた「パクチータっぷり酸味と辛味のつけ麺(1,900円/左下)」。つけ麺はこの2種ですが、「鶏肉と野菜のあっさり汁スープ(1,782円/右上)」もご用意。優しく滋味深い味が身に染みわたります。一方、「ふかのひれ姿煮のせつゆそば(4,989円/左上)」は豪華な一品です。  
\*料金はサービス料・税込

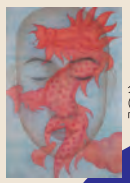
中国料理 桃花林  
○場所=ホテルオークラ福岡B1F  
○営業=11:30~14:30、17:30~21:30 (OS21:00) 17:00~21:30 (OS21:00/土・日曜・祝日)  
○問=092・262・1168

### コレクション展

びっくり!そっくり!  
~究極のリアル~  
絵画や彫刻で本物そっくりに表現された「ひと」や「もの」。今にも動き出しそうな「リアル」に迫る企画展です。対象を正確に再現する作家の目や技、限りある命を永遠に留めたいという人間の願いが感じられます。  
○会期=4/21(木)~8/23(火)  
○場所=アジアギャラリー(7F)  
○料金=一般200円(150円)、高大生150円(100円)、中学生以下無料  
\*( )内は、前売、団体料金

瞑想の森  
きらきら光る無数のお椀、木々の間をうろつくゾウの姿…。展示された作品を見つめるとさまざまなイメージが浮かんでいきます。本展では、きらめく世界や遠くを自己を投影した作品などを通して、あなたを瞑想の森へ誘います。  
○会期=4/21(木)~7/12(火)

グエン・ティ・チャウ・ザン(ベトナム)  
「わたしは龍」2012年



## 福岡アジア 美術館

○開館時間=10:00~20:00(入室は19:30まで) ○休館日=水曜 ○問=092・263・1100

## HOTEL OKURA FUKUOKA

和食堂 山里  
○場所=ホテルオークラ福岡2F  
○営業=7:00~10:00、11:30~14:30、17:30~21:30 (OS21:00)、17:00~21:30 (OS21:00/土・日曜・祝日)  
○問=092・262・1142  
http://www.fuk.hotelokura.co.jp/

## 新メニュー登場!

また、2階「和食堂 山里」には、新しいランチメニューが登場しています。3月からお目見えた「彩り点心博多献上」は献上博多帯で包まれた上品で壮麗なつくり。結んだ帯紐をすつと解き開けると、色鮮やかな季節料理の数々が目に飛び込んできます。かつて徳川将軍に献上されたことから、最上の意味で呼ばれる献上博多。博多の歴史を感じさせてくれる和のもてなしに心もおどります。

また、2階「和食堂 山里」には、新しいランチメニューが登場しています。3月からお目見えた「彩り点心博多献上」は献上博多帯で包まれた上品で壮麗なつくり。結んだ帯紐をすつと解き開けると、色鮮やかな季節料理の数々が目に飛び込んできます。かつて徳川将軍に献上されたことから、最上の意味で呼ばれる献上博多。博多の歴史を感じさせてくれる和のもてなしに心もおどります。

見た目も華やかな「彩り点心 博多献上」(3,600円/サービス料・税込)

## 至福の日常を 愉しむ一杯

福岡は今、珈琲がアツい。焙煎、抽出、ブレンドなど個性や技術の際立つ店が並ぶなか、業界を牽引するのが「豆香洞コーヒー」だ。オーナーは、2013年に日本代表として焙煎技術を競う世界大会に出場し、優勝に輝いた後藤直紀氏。店内には、世界中から厳選して、毎日丁寧に選別・ローストされた最上級の豆が並ぶ。カウンターで、好みの濃さやブレンドを愉しむ、人に贈る、自宅用に選ぶ...と、自在に楽しめるのが嬉しい。後藤氏直伝・珈琲の「ミニ教室」も開催中だ(店頭受付/予約不可)。至福の一杯を探しに行こう。



カウンターでは、「豆香洞ブレンド」などブレンド4種、ストレート5種が味わえる(1杯432円)。テイクアウトは、日替わりで2種類から選べる(1杯324円)。



「Kalita」のナイスカットミル他、フィルターやポットも販売。

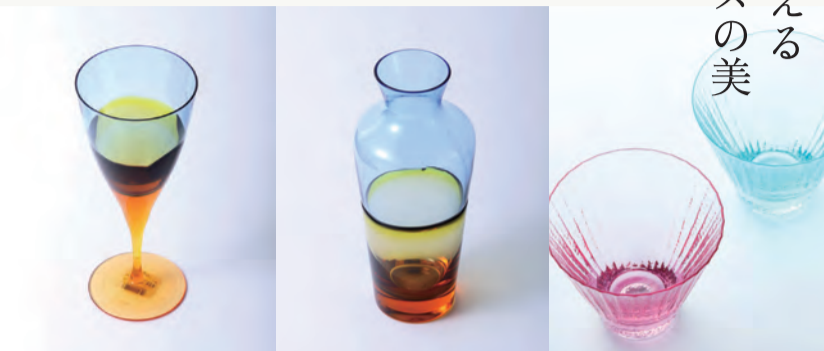
限定商品「博多ブレンド」(170g/1,188円)などギフトが充実。

## モノ語り

### 使ってこそ映える 手づくりガラスの美

1932年に創業したガラスメーカー「スガハラ」では、熟練の職人がすべての製品を手づくりしている。ガラス製品は多くの家庭にもあるありふれたものだが、手に取ればその違いは歴然。ガラスの薄さや重さ、光の透過やテーブルに映る影まで、精緻に計算され尽くした卓越の職人技に脱帽する。

デザインやカラーバリエーションも豊富で、普段使いから引き出物や内祝いなどのギフトに喜ばれそうなものまで幅広く揃う。温もりが伝わる手づくりガラスが身近にあると、きつと日々の暮らしが豊かさを増すだろう。



### Sghr スガハラショップ 福岡

福岡市博多区下川端町3-1  
博多リパレインモール1F  
☎092-281-4355  
営業時間/10:30~19:30  
休/元日のみ  
<http://www.sugahara.com/>

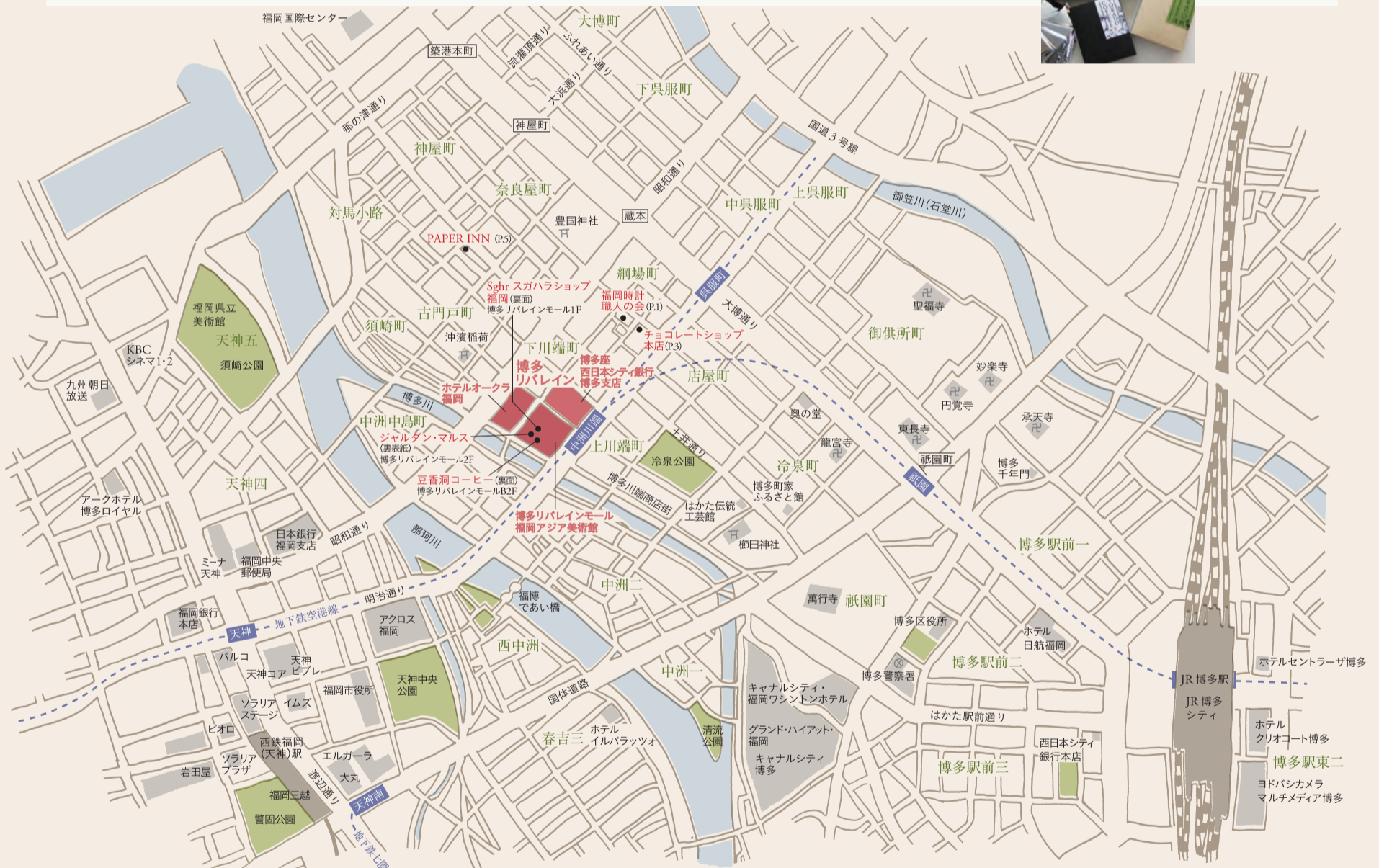
「スガハラ」の代表作ともいえるデュオシリーズ。「ゴブレット(左)」「トックリ(中)」、(各3,780円)。グラデーションが美しく、シーンを選ばずに使えるキアラシリーズの「グラス(右)」(各1,728円)。



九州初出店となる福岡店では、約4,000種ある製品の中から特に好評なアイテムをラインナップ。

### 豆香洞コーヒー

福岡市博多区下川端町3-1  
博多リパレインモールB2F  
☎092-260-9432  
営業時間/10:30~19:30(OS19:00)  
休/元日のみ  
<http://tokado-coffee.com>



## 博多通り紀行

通りに刻まれた、博多の今昔物語。

### 大浜—流灌頂通り—

## 博多の伝統的な 地祭りの舞台

大浜地区で夏に行われる施餓鬼供養の地祭りの名前がそのまま通りの愛称になった「流灌頂通り」。大浜流灌頂は、江戸時代中期の1756年に暴風雨や疫病で亡くなった町民を供養するために始まり、昭和30年ごろまでは博多でもっとも賑わう祭りの一つだったという。今でも8月24・26日には福岡県有形民俗文化財の指定を受けた海老崎雪彦作の武者絵大提燈が掲げられ、地域の人々が賑わう。

この地区は戦災を免れたこともあり、町家風の古民家もわずかに残る。昔ながらの入り組んだ路地には小さなお稲荷さんや地藏堂もそこかしこに。夏祭りにはまだ早いが、春の町歩きを楽しもう。



創業50年になる「大津屋餅饅頭店」には餅や甘酒饅頭、だんごなど素朴な和菓子が並び、柔らかな餅に滑らかな餡で評判の餡餅(108円)は午前中に売り切れてしまうことも。春は桜餅やおぼろが人気。

祭りの期間に飾られる海老崎雪彦作のおどろおどろしい武者絵は一見の価値あり。それとは相反するように、露店が並び通りはのどかな雰囲気だ。

**C** 昭和22年創業の駄菓子・駄玩具の店「カ丸商店」。子どもが喜びそうな菓子だけでなく、「鑑定団」もびっけりな懐かしのソフビやブリキのおもちゃ、古いプラモデルには、大人が夢中になりそう。

**D** 「ハカタ・リバイバル・プラン」の会長・立石武彦さんが、活動の一環として店舗兼住居である築110年の町家を公開する「博多百年町家」。間口6m奥行き50mという典型的な町家造りで、苅むす坪庭など暮らしに生きる建築の知恵を実感できる。見学は☎092-281-4008に予約を。

**E** 新鮮な九州産の若鳥にこだわる唐揚げ食べ放題の店「黄金彩(こがねいろ)」。ランチの食べ放題(30分/ごはん、味噌汁、キャベツ付)はむね肉780円、むね・手羽先・手羽元の3種類が960円。注文し過ぎには気をつけて。お替りなしの唐揚げ定食や夜の食べ放題(60分)もあり。

**A** 博多っ子が集うお好み焼きと鉄板焼きの店「だいきち」。懐かしの「一銭洋食」はトロロ昆布の旨みが効いて、食べ応えありの2枚付きで450円。お好み焼きはフワフワの関西風。

