

古賀市の

美味本

OISHINBON

古賀市の「おいしい」がたっぷり。



古賀市の 美味本

KOGASHI NO OISHINBON

古賀市は海も山もあって

新鮮な野菜も

みずみずしい果物も

活きの良い魚も

豊富に揃うまち。

美味しい食材があるから

美味しい店もある。

そんな「古賀市の美味しい」を

是非体感してみてください。

古賀市はお子さま連れや車椅子の方でも気軽にお立ち寄りいただけるお店が多数ございます。是非、古賀市のお店にお越しくださいませ。

発行元:古賀市 商工政策課—商業観光係

本誌に掲載している情報は2026年1月31日現在のものです。

記載金額に関しては消費税率8%もしくは10%を含んで表示しております。

その後の税率・料金・営業時間・電話番号等の変更にしましては、あらかじめご了承下さい。

CONTENTS

巻頭特集

古賀市で味わう、
地元の誇り

第二特集

ごほうびランチ
地元推しメシ
魚が旨い店
映えグルメ
パン屋めぐり

ジャンル別飲食店カタログ

居酒屋

カフェ

レストラン・食堂

焼肉

弁当・テイクアウトグルメ

お菓子・スイーツ

パン

麺類

Bar

column

KOGA CITY SNACK CULTURE
古賀市に「スナック」が多い理由

おーい!古賀市!
KOGA CITY SIGHTSEEING

 … 古賀市ブランド「焦がし商品」認定店

 … 車椅子の方に優しいお店

摘みたてハーブの香りを楽しんで



「リッチランチ」(3850円)。前菜3種盛り合わせ、本日のスープ、摘みたてサラダ、自家製パン or ライス、4種から選べるメイン(写真は牛ほほ肉の赤ワイン煮+330円)。デザート盛り合わせ、コーヒー or ハーブティー付き



【上】木の温もりにも包まれるログハウスの店内。晴れた日はテラス席で鳥のさえずりに耳を傾けながら食事が愉しめる
【下左・下右】自家菜園では多品種を少しずつ栽培。「なるべく家庭では食べないような野菜をお出ししたいと考えています」と二代目は語る

自然の恵みを生かした 古賀の老舗ハーブ料理店

ハーブレストラン
遊牧民

自然豊かな青柳地区に佇む「遊牧民」は、創業から33年にわたり、この地で親しまれてきたハーブ料理レストラン。古賀市に生まれ育ち、地元で店を開いた店主の船越さんが、ハーブ料理に魅せられたのは関東での修行時代。都会で研鑽を積むうちに、より新鮮なハーブや採れたての野菜を使いたいと思うようになり、古賀市にリターン。自家製の野菜やハーブを料理に取り入れた「遊牧民」を始めた。あたたかみのあるログハウスの建物は、プロと一緒に自分たちの手でつくり上げたもの。店名の「遊牧民」には、必要以上に取り尽くさず、身の丈に合った暮らしを大切にしたいと願う気持ちが込められている。「長く続けて地域に貢献できる店でありたい」その思いは今も変わらない。現在は、関東での料理修行を経た二代目も加わり、親子で店を営む。「自然に囲まれたこの場所で、忙しい日常を離れ、ほっとしてほしい」と語る言葉通り、創業当時から長く愛されてきたメニューを大切にし、素材の持ち味をいかした、やさしい味わいが心と身体を癒やす。ログハウスの目の前に広がる畑で育てるのは、珍しい品種



コースのスープを+385円で、名物「森の木ノ子のパイ包みスープ」に変更も可能。(単品で注文の場合は880円)

SHOP DATA



〒817-0001 古賀市 青柳3071-3 ☎092-944-6886 営業時間 11:00~15:00 (0514:00)、17:00~21:00 (0520:00) ※夜はコース中心(木~土)
営業日 日曜、月曜 定休日 50席(オープンテラスあり) 〻あり
カード 不可、QRコード決済 不可
@herbs_restaurant_yuubokumin

の野菜やハーブ約50種類。15年ほど前から養蜂も始め、料理やデザートに自家製のはちみつを使う。メニューは、コース仕立てのものが中心。メインが選べるハーブコース「リッチランチ」(3850円)や、平日限定の「レディースランチ」(2200円)、土日祝限定の「ホリデーランチ」(2860円)など、「リーズナブルなランチメニュー」も人気だ。もちろん、記念日などに最適なフルコースも用意。庭の花を摘んで仕立てる季節のアイスクリームやデザート、摘みたてのハーブが香る自家製パンやハーブティー。どの一品も、手仕事の温度が伝わる味わい深さ。忙しさに少し疲れた日、緑の中で深呼吸したくなったとき、季節の食材やハーブの香りを感じながら、しばし喧騒を離れる。そんな時間を過ごしたい人にそっと開かれている、とっておきのレストランだ。

古賀の郷土料理「鶏すき」を
山麓の老舗旅館で味わう

「鶏すき」
旅館 鬼王荘



【上】このボリュームで二人前！「鶏すきランチ」（一人前3300円）。個室のお座敷でゆったり愉しんで 【右】各種食
事会や日帰り湯、地元が集まりなどに利用されてきた薬王寺地区の奥座敷 【左下】話し上手な女将さん。朗らかな語
り口が、「鬼王荘」でのひとときを和ませ、「鶏すき」の味を一層引き立てる



牛肉のすき焼きに比べてあっさり味わえるのも魅力

江戸時代、長崎との往来が盛んだった福岡藩では、南蛮料理の影響を受け、鶏肉や鶏卵を使った料理が広まった。養鶏が盛んだった古賀市の周辺でも、鶏は身近な存在で、古くから「わやさい」と呼ばれるほど、生活に根付いてきた。盆正月や祭り、祝い事など人が集まるハレの日には、庭の鶏をしめ、がめ煮や鶏ごはんなどを並べて味わったという。なかでも、主役となった料理が「鶏すき」。砂糖を敷きつめた鉄鍋で鶏肉を焼き、醤油を回しかける独特の調理法で、家族や客人をもてなしてきた古賀の郷土料理だ。その伝統の「鶏すき」を味わえるのが、古賀ICから車で約15分、薬王寺の山麓に佇む老舗旅館「薬王寺の湯 鬼王荘」。昨年創業70年を迎えたこの宿は、川のせせらぎと緑に囲まれた静かな環境も魅力のひとつ。日帰り利用も可能で、貸切の立ち寄り湯を満喫した後に、食事を楽しむ人も多い。名物の「鶏すきランチ」は、鶏すきに、小鉢・卵ご飯・漬物・デザート・コーヒー付きのコース（3300円・2人前）で、前日迄の要予約。宿の女将・原田結実子さんが、最初作り方を教えてくれるのが嬉しい。まずは鉄鍋に砂糖を敷き

SHOP DATA



古賀市薬王寺81 ☎092-946-2517 🕒11:00~22:00 ※夜は宴会利用中心(要予約) 🗓️月曜日・第4火曜 📍8室(旅館の収容人数約40名) 📷あり 🗳️カード不可、QRコード決済可 📱@oniousa_official

詰め、朝締めのご新鮮な国産鶏肉を並べて焼く。香ばしい匂いが立ち上り、鶏肉に火が通ったところで、地元青柳醤油の醤油を回し入れ、玉ねぎやごぼう、季節野菜を加えれば、鶏と野菜の旨味が重なり合う濃厚な味わいに。弾力のある鶏肉に甘いタレが絡み、箸も会話も自然と進む。そして締めに入れるのは、雑炊でもうどんでもなく、そうめん。鶏と野菜の旨味が溶け込んだ割り下にて、生卵を絡めて味わうそうめんは、どこかほっとする懐かしさで、心に残るおいしさだ。(この「鶏すきランチ」他に、「鯉定食(2200円)」、「水炊きランチ(3300円)いずれも2人前(前日迄の要予約などもあり)料理を通して古賀の暮らしと人の温もりを感じられる、最高のおもてなし。心と身体を満たしに、訪れてみてはいかが。

もも肉を中心に、仕入れによってはキンカンなどの希少部位も、砂糖と醤油で焼き上げれば古賀流・鶏すきの完成。鶏と野菜の甘みが溶け出したダシは、うま味たっぷりで、食べ進むほどに深みが増す

立ちのぼる
甘い香りが堪らない



中華の多彩さ 奥深さを知る

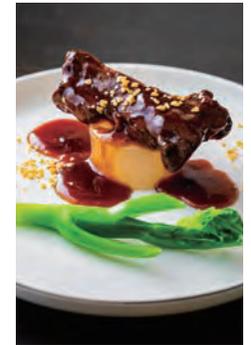


写真は「スタンダードコース」(ランチ・ディナー 6600円)。
本日の前菜、本日のスープ、本日のおまかせ料理4品、麺or飯、
本日のデザートの全8品。昼・夜の会食、宴会にもびったり

—— 創作中華 ——
中国菜 ろうりん ——
洗練された創作中華を
コース料理で味わう



【上】季節の彩りを皿の上に表現した華やかで美しい中華の一品 【右】香り豊かでキレのあるジンは中華と相性抜群！同店ではクラフトジンを豊富に取り揃える 【右下】モダンな雰囲気店内。テーブルの間隔にもゆとりがあるため落ち着いて食事を楽しめる



この地で創業20年以上になる古賀の名店のひとつ。シェフの感性と季節の食材が織りなす本格創作中華をカジュアルに

JR古賀駅から徒歩10分。県道沿いに店を構える「中国菜 ろうりん」は、一流ホテルで研鑽を積み、料理長を経て独立したシェフが営む中国料理店。ミシュランガイド掲載歴を持ちながら、肩肘張らないアットホームな空間で本格中華を楽しめるのが、この店の持ち味だ。料理は四川料理と広東料理をベースに構成され、油や香辛料に頼りすぎない、さっぱりとした上品な味わい。シェフがめざすのは、酢豚や麻婆豆腐などの定番料理にとどまらない多彩な中華の表現。確かな技法に裏打ちされた料理に、和や洋の要素を織り交ぜ、素材の持ち味を引き出す一品へと昇華させていく。

コロナ禍を機に営業スタイルを変え、現在はコース中心の営業。席数に余裕があっても一日の予約数を抑え、仕込みから提供まで目が行き届く体制を整えている。初めて訪れる方はまず、「スタンダードコース」(ランチ・ディナー 6600円・2名/前日要予約)を味わってみてほしい。ハレの日や記念日といった特別な日には、「おまかせコース」(ランチ・ディナー 9900円・2名/2日前迄要予約)や、フカヒ

SHOP DATA



古賀市中央2-6-38 ☎092-943-5464 12:00~14:00 (OS13:30) / 夜 18:00~21:30 (OS21:00) ※コースは完全予約制 (※不定休) 16席(宴会時20名まで対応可) あり カード/可、QRコード決済可

@rourinhiro

し姿煮などワンランク上の食材を使用した「スペシャルコース」(ランチ・ディナー 13200円・2名/3日前迄要予約)がおすすり。彩り豊かな一品に、季節の食材や、珍しい中国野菜を使用。中華の定番料理もこの店ならではの創作が加えられ、どの皿にも驚きと感動が込められている。その日の仕入れや、旬を見極めてメニューを構成するため、訪れるたびに新しい味に出逢えるのも魅力のひとつだ。同店はワンドリンク制のため、豊富なアルコールメニューから、ワインやクラフトジンなど料理のペアリングを愉しむのもいい。アルコールが苦手な方は、本場から取り寄せる中国茶をぜひ。地元客はもちろん、他地域から足を運ぶリピーターも多い古賀の名店で、心躍る創作中華を体験して。

古賀市で味わう、
地元の誇り

— 寿司・割烹料理 —
すし寅

若き職人兄弟の感性が光る
地元密着の寿司割烹



【上】「気軽に楽しくおいしい寿司を味わってほしい」と語る兄の巨さん(右)と弟の光さん(左) 【下左】掘りごたつ
の小上がり席もあり、肩肘張らずにくつろげる雰囲気だ 【下右】ネタケース越しに職人の手仕事を感じられるカウ
ンター席



桜のチップなどで焼し、香りと深いコク
を加えた進化系寿司。凝縮された旨味と
スモーキーな香りを楽しんで

創業28年になる「すし寅」は、世代を
問わず気軽に足を運べる寿司店。先代・
小森虎雄さんが大根川のほとりに店を
構え、15年前に現在の千鳥駅前へ移転。
約3年前に、長男の巨(わたる)さんが
代表を継ぎ、現在は弟の光(ひかる)さ
んと共に、兄弟で店を切り盛りしてい
る。幼い頃から父の仕事を見て育ち、
「おいしいものを食べるのが当たり
前の環境だった」と振り返るふたり。
料理の道に進んだのも自然な流れだっ
たという。

そんな「すし寅」で味わえるのは、天
然物の魚や活け物を中心とした、博多
前の寿司。博多・長浜市場や新宮漁港
から仕入れた魚の鮮度を大切にしなが
ら、素材に応じた熟成や燻製といった
技法も取り入れた、多彩なにぎりが並
ぶのが魅力だ。おすすめは、月曜・土
曜のランチタイムに提供される「おま
かせランチ」(3800円)。特上になぎ
りを中心に、燻製にぎり、ミニうにイ
クラ丼、天ぷら、茶碗蒸し、汁物、デザー
トまで揃う、贅沢な内容。にぎりのネ
タは大トロや車海老をはじめ、その日
の水揚げから選ばれた旬のものが並
ぶ。日曜・祝日には、「すし寅限定寿司

ランチ(3100円)を用意。刺身入
りの前菜5種に、中にぎり、巻物、茶碗
蒸し、汁物が付き、家族連れやゆつた
り食事を楽しみたい人にも好評だ。夜
はにぎりや巻物、活造り、一品料理ま
で幅広く揃い、各種宴会や会食にも
ぴったり。広々とした店内には、カウ
ンターや小上がり他に、団体利用も
可能なお座敷もあり、10名以上は、送
迎サービスの利用も可能だ。

今後は、東京や博多で肉料理を専門
に、修業してきた光さんの技術を生か
し、寿司に加え、肉を使った新たなメ
ニュー展開にも意欲的なふたり。魚と
肉、それぞれの強みを掛け合わせ、楽
しみ方の幅を広げていきたいという。
先代から受け継いだ味と姿勢を礎に、
兄弟それぞれの経験を重ね合わせなが
ら進化を続ける「すし寅」。これからも、
古賀のまちに人が集い、語らい、笑顔
が生まれる場所であり続けるだろう。

SHOP DATA



古賀市千鳥6-12-5 ☎092-943-3100 11:30~14:30、
17:00~21:30 ※ネタがなくなり次第終了 水曜+不定休あり
60席 あり カード/夜のみ可、QRコード決済可
@koga_susitora



博多前の寿司を
ランチで贅沢に！

月曜～土曜のランチタイムは、大トロや車海
老を含む特上にぎりを中心とした「おまかせ
ランチ」(3800円)のほか、中にぎりを中心と
した「おすすめランチ」(2300円)、上にぎり
を中心とした「特選ランチ」(3000円)もあり

ごほうびランチ



【上・下左】6,050円のプレミアムランチコース(冷前菜5種、温前菜4種、パン、スープ、パスタ、魚、ステーキ、デザート2種、焼き菓子、コーヒー)。料理内容は旬や仕入れによる。
【下右】パスタを土鍋ごはんに変更も可能(土鍋炊き込みごはんに変更は+550円)

創作イタリアン
三日月とほたる

ホタル舞う里山で味わう、
記憶に残る一皿

田園が広がり、ホタルが舞う米多比地区に佇むレストラン「三日月」とほたる。築60年以上の古民家を改装した趣のある空間で味わえるのは、10代の頃より料理の道に進み、和食や洋食の世界で研鑽してきたシェフがつくる創作イタリアン。メニューは、昼も夜もコース料理のみ。予約必至のランチコースは平日

3,850円、土日祝日は6,050円、フルコースとなっている。化学調味料を使わず、無農薬・減農薬の新鮮な野菜や魚介を使用し、素材の味を引き出した料理は、一皿ひとさらに新しい驚きと感動に満たされたもの。自分へのご褒美や記念日などの特別な食事を、思い出深いものにしてくれることだろう。

古賀市米多比 1016
☎092-692-2448 ☎12:00~15:00、18:00~21:00(1日1組/2~20名)
☎木曜日+不定休あり ☎20席
☎あり カード/可、QRコード決済可
@mikaduki_to_hotaru

蕎麦
手打ち蕎麦 朴味

元和食料理人の店主大江光彦さんが2019年にオープンした蕎麦処。来客の約半数が注文する「朴味セット」にも和食の要素が満載。風味豊かな蕎麦のおいしさはもちろん、柔らかに煮た鴨を刻んで豆腐や大和芋と合わせ、賽の目に切った餅を衣にして揚げた「合鴨カチン揚げ」など、手をかけた料理が揃

い、まるでコース料理のような満足感。朴味セットA(1800円)はこれに、せいり、小鉢、そばいなり、コーヒ、そば粉クッキー付き。他に合鴨カチン揚げが天ぷらやかき揚げに代わるセットメニューもあり。古民家のゆつたりとした和室や、テーブル席のある個室で、絶品お蕎麦を召し上がれ。

古賀市新原 736
☎092-942-4416
☎11:00~14:30、夜は予約営業
☎月曜、木曜、金曜 ☎30席 ☎あり
カード/可、QRコード決済可
@soba_bokumi



【上】人気の「朴味セットA」(1800円)。セットBは合鴨カチン揚げが天ぷらに、Cは海老・貝柱・百合根のかき揚げに代わる。他に、かけそば、鴨南そば、天ぷらそばなど単品のそばや、単品料理もあり 【下右】古民家を利用した趣ある店内 【下左】店主の大江さん



【上】看板メニューのひとつ「スモークサーモンとほうれん草 うにクリーム」(1780円)。
【下左】パスタランチのサラダ&ドリンク。【下右】ドルチェの一番人気はとろける「チーズケーキ」(450円)。珈琲はサイフォン、フレンチプレス、水出しなどお好みの抽出方法で

イタリアン
PASTA LEGARE

「今日はパスタが食べたい!」
そんな日は「レガレ」へ。

店主が元高校教師で、昼はイタリアン、夜は学習塾として営業するレストラン「レガレ」。こちらで人気の平日ランチは、すべてのパスタやオムライスにサラダとドリンクが付くお得なセットメニュー。もちろん食感の生麺も豊富で、創意に満ちたオリジナルメニューばかり。

さらに平日は、ドルチェの追加でドリンクがもう一杯サービス。嬉しい特典も。パスタの他、オムライスやピッツア、アラカルトメニューもあり。店内はカウンター席もゆったり設計で、一人でも居心地抜群。おいしいパスタと食後のドルチェで贅沢気分を味わえば、午後からも充実した時間が過ごせるはず。

古賀市中央 2-8-35 ☎080-3968-6591
☎月・火・金・日 8:30~15:00、木 11:00~15:00、土 8:30~15:00 / 18:00~22:00 (OS21:30) ☎水曜 ☎23席
☎あり カード/可、QRコード決済可
@pastalegare

喫茶・食事処
喫茶香

山あいの老舗喫茶で味わう
ご褒美ステキランチ

山あいに佇む「喫茶香」は、創業30年以上になる老舗喫茶といっても食事メニューが豊富で、名物として知られるのがステーキだ。先代の叔母から店を受け継いだ店主の田中さんは和食を中心に長年飲食に携わってきた料理人。200g・300g・400gから選べるボリューム感のあるステーキは、しっかり

効かせた香ばしい焼き上がりで、醤油ベースのステーキソースがまた、食欲をそそる。他に、定食や丼物、ナポリタンやカレーといった洋食まで揃い、毎日通う常連客も、肩肘張らずに贅沢にお昼からステーキを食べたい! そんな気分を満たしてくれる、知る人ぞ知る名店である。

古賀市薦野 1415-1
☎092-946-2244
☎11:00~14:00(夜は要予約)
☎日曜・祝日 ☎15席
☎あり
カード/可、QRコード決済不可



【上】名物のステーキ(200g)1900円(300g)2700円(400g)3500円。ライス、スープ付 【下右】副菜たっぷりが嬉しい「日替わり定食」(800円)。とんかつ、からあげ、ハンバーグ定食もあり 【下左】食事に各+200円でコーヒーやサラダを付けるのもオススメ

LOCAL
地元推し
メシ



[上] Vege cafe ランチ A 1200円。豆腐を中心に季節の野菜ばかりを使った10品ほどが食べられる。ハービー付き [下左] それぞれに効能が異なるブレンドハーブティーは20g入り1000円 [下右] ハーブティーはキュートな器で提供される

カフェー
ハーブの専門店 **harpu** ファルム

まずは野菜たっぷりのランチからハーブのある暮らしで元気に！

ドライハーブやオリジナルハーブティーの販売、ハーブを使った料理の提供やパター不使用のスコーンなどの販売、ハーブ講座や料理教室などを通じて、身体の調子を整える効果があるハーブのある暮らしを提案している。気軽に楽しめるランチメニュー(12時〜OS17時)は醤油、塩、砂糖、手作り味噌など昔

ながらの日本の調味料をベースに、すべてにハーブ&スパイスを使用。化学調味料は一切加えないやさしい味わいで、旬の野菜もたっぷり。さらに3杯分おかわり可能なハーブティー(またはコーヒ)付きだ。「食べ終わって「生き返った」と言ってくたさる方が多いですね(笑)」と店主談。



〒古賀市中央2-6-38 ☎092-942-1077
 営業 12:00〜OS17:00
 休 土曜、日祝日 定 16席
 ①6台
 カード不可、QRコード決済可
 @almu_herbalcafe.shop

回転焼き
1
回転焼き 33mini



[上] 回転焼きはあんこたっぷりの黒あんをはじめ、白あん・カスタード・ポテトサラダなど [下右] 県道503号沿いにあるお店で、ミミさんが丁寧に手作りしている [下左] 寒い時に登場する郷土料理「だぶ」350円。根菜たっぷりて身体があたたまる汁だ

昭和レトロな雰囲気の中
回転焼きであたたかな気分

「小さい頃は街に回転焼きのお店があったのですがなくなってさびしくなりました。私がやろうと思いましたが」と店主・ミミさん。自宅の一室をDIYで改造して、2022年に「回転焼き33mini」を開いた。はちみつ入り生地の「回転焼き」1200円、「もっちり回転焼き」1500円の定番に加えて、夏はかき氷やフクトリームにソースがかかったサンデーも大人気。テイクアウト専門店だが庭にイートインスペースがあり、そこには古い物が大好きなミミさんのコレクションがいろいろ。ラジカセに冷蔵庫、レコードにインベーターゲームなど、昭和レトロを感じながらミミさんとのマニアックな会話も弾む。



〒古賀市蓬内1059 ☎070-1944-7316
 営業 12:00〜17:00
 休 月・木曜 ①10台
 カード不可、QRコード決済不可
 @kaitenyaki33mini

ケーキ
Auvergne オウヴェルニュ



[上] 見た目にも美しいケーキの数々。使用しているフルーツも新鮮なもの [下右] 生菓子、焼き菓子なども常時揃う。お土産にもぴったり [下左] ショーケースには色とりどりのケーキが並ぶ

世代を超えて愛される
地元のケーキ屋さん

創業は1991年。2世代3世代にわたって愛され、親しまれてきた「オウヴェルニュ」は、日常の中にささやかな特別を届けてくれるケーキ屋である。ショーケースには、季節のフルーツをふんだんに使ったケーキや、丁寧に焼き上げられた焼菓子が並び、素材の持ち味を生かしたやさしい味わいが特徴

だ。甘さは控えめで、世代を問わず楽しめるのも魅力の一つである。誕生日や記念日といった特別な日のケーキはもちろん、手土産や自分へのご褒美にも選ばたくなる存在であり、地域に根ざした洋菓子店として親しまれている。



〒古賀市舞の里5-6-22 ☎092-943-0629
 営業 9:30〜18:30 (土日祝は〜18:00)
 休 月曜・火曜(月に2回) ①4台
 カード不可、QRコード決済可
 @auvergne.sweets

カフェー
Soil Kitchen ツルキキッチン



[上] ランチメニューで提供されるタイ料理「ガバオライス」(スープ付き)。お子様ランチは800円と唐揚げ・デザート付きの1100円で大人も注文可能 [下右] 小さなお子さん連れでも利用しやすい個室 [下左] ちょっとした集まりにも便利なテーブル席

昼はカフェ、夜は肉バル。
家族みんなで楽しめるお店

昼はプレートランチやガバオライスをはじめとしたエスニック料理などが楽しめる。夜はサロインやみずじ肉を溶岩プレート焼きする「贅沢肉盛り」約4人前6000円などのアラカルトやコースを味わえる。気軽に利用できるアットホームな空間は「お子さん連れでも安心して食事ができるように」という想いから。ベ

ピーカー入店OKで2つの個室も用意されている。大人気の「お子様ランチ」は宝箱に入っている、フタを開けるとかわいいおにぎり、サクサクのエビフライ、ミニハンバーグなどが現れてお子さんは笑顔いっぱい！オードブル(4000円)もお弁当(子ども500円、大人800円)のお願ひもできる。



〒古賀市中央2-3-1 ☎092-942-2855
 営業 11:00〜OS13:30、金・土曜のみディナー営業あり18:00〜OS21:00 休 火曜
 定 30席 ①4台 カード可(ディナーのみ)、QRコード決済可
 @soil_kitchen

LOCAL
地元推し
メシ



【上】近年、力を入れているノミヤマ酒販の企画商品「あさやけ」(500ml・3,500円)「クラフトマン多田チーターズフレンズ30度」(720ml・1760円) 【下左】古き良き時代の面影を残しつつ新しくなった角打ち 【下右】駅前のまちづくりにも奔走する浩平さん

酒屋・角打ち
ノミヤマ酒販

造り手と飲み手をつなぐ
老舗酒屋の新しいカタチ

古賀駅西口・駅前商店街にある「ノミヤマ酒販」は、明治創業の老舗酒屋。先代から店を継いだ6代目の許山浩平さんが2018年に店舗と併設の角打ちをリニューアル。代替わりを機に商品のセレクトも刷新し、売れ筋にとらわれず造り手に共感できる酒を全国から厳選。日本酒や焼酎をはじめ、ナチュラルワイ

ン、ジンクラフトビールなど、その狭く深い品揃えは、さまざま。まなジャナルの食のプロたちが足繁く通うほどだ。気になる銘柄があれば角打ちで試飲できるのも嬉しい(一部除く)。浩平さんの「お酒を愉しむきっかけを提供したい」という思いのもと酒を通して人と人、人と地域を緩やかにつないでいる。



〒古賀市天神1-8-40
☎092-942-2061
🕒10:00~19:00 ㊟日曜、祝日
📍立ち飲みスタイル ㊟あり
📱カード、可、QRコード決済可
📷@nomiyama.sake

カレー
古々地庵

山麓の古民家で出合う、
ネパール人シェフの本格カレー

臼ヶ岳の山麓にオープンして7年になる「古々地庵」は、築約90年の古民家を改装したカレー専門店。土間や欄間などが残る趣のある空間には、オーナーのコレクションである骨董がディスプレイされ、まるで昭和の時代にタイムスリップしたかのよう。ここで味わえるのが、ネパール人のシェフが腕を振るう本格

カレー。たっぷりの玉ねぎとカシューナッツをベースにしたまろやかなルーが特徴で、じんわりと広がるスパイスの辛さや奥深い味わいが魅力。炭火のタンドール窯で焼き上げる、ふわモチのナンや、香ばしいチキンティッカも人気。ゆったりとした空間で、とっておきのランチタイムが楽しめる一軒だ。



〒古賀市薦野1302-1 ☎092-692-6067
🕒平日11:30~15:00 (OS14:30)、16:30~20:30 (OS20:00) / 土日祝11:30~15:00 (OS16:30)、17:00~21:00 (OS20:30)
🕒月曜(祝日の場合は営業)
📍35席 ㊟あり カード、可、QRコード決済可
📷@cocochian0610



【上】一番人気の「Bセット」は6種類から選べるカレーとナン、ドリンクorアイス付で1500円。【下左】バター香る生地から濃厚チーズがとろけだす「チーズナン」(850円)。【下右】十六穀米に半熟玉子とチーズをのせて焼き上げた「焦がしカレー」(サラダ付1500円)

ラーメン
一葉軒

世代を越えて愛される
あつさり半濁スープが魅力

古賀市出身の店主が、地元で創業し25年。子どもからお年寄りまで幅広い世代に愛される名店が二葉軒。看板の豚骨ラーメンは、豚の頭骨とゲンコツを使い、丁寧に炊き上げた半濁スーが特徴。サラリとした口当たりながら豚の旨みがしっかりと感じられ、アコダシを効かせた醤油ベースのカエシとも相性抜群。



〒古賀市今の庄3-19-14
☎092-943-8637
🕒11:00~21:00 ㊟水曜
📍31席 ㊟あり
📱カード、不可、QRコード決済不可
📷@ichiyuken



【上】定番の「ラーメン」単品は730円。【下左】人気の「やきめし」(620円)。※写真は「半やきめし」(370円)。月曜~金曜15時~21時は「ラーメン+半やきめし」1030円のサービスも※普通やきめしは1280円 【下右】一人でも利用しやすい雰囲気店内だ

洋風居酒屋
バルポんテ

酒と料理が人と人をつなぐ
古賀駅前の小さなバル

都内の老舗洋食店をはじめ約20年飲食の道で腕を磨き、港区赤坂で自らの店を営んでいた店主の松木さん。震災を機に夫婦で福岡へ移住し、縁あって2023年、古賀駅前の交流拠点となる「バルポんテ」を開いた。イタリアンやフレンチをベースに、道の駅などで目利きした季節の食材を使用。冷菜、温菜、メ

インなどのほか、多彩な調理法で提供する宗像産のジビエや、食材との対話から生まれる季節替わりのメニューなど、気の利いた酒の肴が揃う。10名で満席の素敵な小箱は、会話も弾む大人の社交場。店名のポんテ(架け橋の意)に込められた想いの通り、人と人をつなぎ、交流が生まれている。



〒古賀市天神1-4-35 まちの食交場るるる1F ☎070-1946-7142
🕒15:00~21:30 ㊟月曜・火曜
📍10席 ㊟なし(近隣にコインパーキングあり) カード、不可、QRコード決済可
📷@barponte_rururu



【上】宗像産小豚と栗の田舎バテ(900円)に、福岡県の「にいだしぜんしゅ純米」(650円)をペアリング 【下左】シェフの松木さんと奥さま二人三脚で切り盛りするお店 【下右】人気の「トリッパとよよ豆の煮込み」(1000円)にはぜひ赤ワインを

魚が旨い店



「刺身厳選8種盛合せ」
1人前 1280円 (写真は2人前)

居酒屋 一
鶏と魚の店 丸坊主

丸坊主頭のやさしい店主が
ポリューム満点の料理でおもてなし

一度聞けば忘れない店名は「わ
かりやすいように命名しました
(笑)」という店主、川崎和さん
の髪型から、ほとんどの方が注
文するとうる大人気商品「バリ
バリ丸坊主サラダ」も、春巻の皮
をまるく焼いて丸坊主頭をイ
メージ、中にはドレッシングを
和えたお刺身がたっぷり、泡
系のお酒が最高に合う一品だ。



〒古賀市花見南 2-23-21
☎092-942-8363
🕒17:00~24:00
🚪木曜 28席 📺6台
📱カード・可、QRコード決済可
📷@maru.maru.bouzu



【上】「やりのいかの活造り」時価、大瀬厳選の3種の醤油で味わえる。姿造りの後に残った足は天ぷらにしていただけ！ ※悪天候などにより入荷できない場合あり
【下】「から揚げ ぶつ切り4切」850円



【上】左から、「ウナギ」500円、「ブリ背トロおろしのせ」430円、「本マグロ血合い」230円、「小イワシの大葉香巻き3種」280円、「生カキのバター醤油」430円
【下】「金海コロッケ」2個400円

居酒屋 一
海鮮居酒屋 金海 (きんかい)

天然ものの魚介の美味しさを
刺身や本格海鮮串焼きで味わう

古賀市役所のすぐ前にある、魚
介料理がメインの居酒屋。「使っ
ている魚は近場で獲れる天然も
の魚介が中心です。『金海』は
『近海』という意味でもあるん
です」と店主「福田弘一さん」
まずは、豊富に揃う日本酒によ
く合う刺身盛合せを味わおう。
刺身醤油は魚自体の味わいを高
めるためにつくられたオリジナ



〒古賀市中央 1-1-50 ☎092-943-8080
🕒17:30~05:22:00
🚪日曜 (連休時は日曜営業月曜休み)
📺22席 📺3台 (共用)
📱カード・可、QRコード決済可
📷@kinkai_kogashi



【バリバリ丸坊主サラダ】1280円

映え
グルメ



[上] ドリンク・デザート付きの「プレートランチ」1000円はメインをチキン南蛮(写真)、さばの生姜煮、ホタテのクリームコロッケから選べる [下右]「カフェラテ」500円 [下左]「レアチーズタルト」700円(ドリンクと合わせると100円引き)

カフェー
R's cafe (アールズカフェ)

キュートな絵画が並ぶ空間で
ドリンクやお得なランチを

国道3号「久保石原」交差点近く、古賀市で放課後等デイサービスなどの障害福祉事業を展開している「にじの色」が手がけるカフェ。「店名のR」はレインの頭文字なんです」という店主橋本さんを中心に、キラキラした笑顔のスタッフがやさしく迎えてくれる。ポリリッム満点でとってもお得なランチ

(11時~14時)、スイーツ、ドリンク(テイクアウトもOK)などを楽しまう。お店の一角ではこちらもお得な焼き立てパンや野菜の販売も! 2杯目以降のドリンク割引サービスもあるの、壁一面にキュートな絵画が並び店内でゆっくりした時間を過ごせる。「お子さん連れでも大歓迎です!」とのこと。



〒古賀市新久保1-15-13 ☎080-7078-5672 営業時間 10:00~17:00 (OS16:30) 休 土曜・日祝日 18席 15台 カード不可、QRコード決済可 @rscafe_7716



「国産いちご」730円と「つぶチョコ」650円

アイスクリームショップー
Moonice 古賀本店

世代を超えみんな笑顔になれる
濃厚&甘さ控えめソフトクリーム

国道3号「今在家」交差点からすぐの場所に2024年にオープンしたアイスクリーム専門店「ミルク、砂糖のブレンド」もキュートな「国産いちご」つぶチョコ「黒蜜きなこ」さらさら主松本澤樹さん。九州産のミルクを使ったブレインなソフトクリーム「みるく」は濃厚なのに甘さは控えめ。食べ進めるほどに美味しさがアップしていく



[上] ミルクそのものの味を楽しむ「みるく」500円。小学生未満が食べられる「みにみるく」350円もある [下] 白玉もよく合う「黒蜜きなこ」600円 ※+50円〜でオレオ、いちご給などカスタムOK



〒古賀市今の庄3-18-37 ☎なし 営業時間 14:00~翌2:00 休 不定(インスタで発信) 25台(共用) カード不可、QRコード決済不可 @moonice.fuk



[上] 店内には味わい深い陶器も飾られている [下右] トースト・サラダ・コーヒーが付く「モーニング」(8:00~11:00限定)600円。トースターを使った焼き具合が絶妙 [下左] 天井に吊るされているのは、お店で使われていた歴代のコーヒーカップ

カフェー
珈琲館 ドン

古賀の街を見守り半世紀以上
昭和レトロな古きよき喫茶店

JR古賀駅西口から徒歩3分。趣のある扉を開けた瞬間から、創業から半世紀以上という時の流れを感じられる。暗めの照明も、年季の入った木の椅子も、しっかりと落ちつけるいい感じ。この雰囲気の中でいただく美味しいコーヒーはもろんなのだが、常連さんが楽しみにしているのは、みんなから「ママ」と呼ばれている

店主との会話、人と人が集い、あたたかな語りがある古きよき。ザ、喫茶店!なのだ。線路がすぐ横を通っているので、「列車が1番線に入ると音が特によく聞こえますね笑」と、一人で切り盛りしている「ママ」。時折響くガタンゴトンという音を聞きながら、ゆっくりとした時間を過ごさせてだ。



〒古賀市天神1-1-11 ☎092-943-4951 営業時間 9:00~18:00 休 水曜 22席 1なし カード不可、QRコード決済不可

BAKERY
パン屋めぐり



左から、「国産牛サイコロステーキバーガー」390円、「チキンカツサンド」230円、「国産牛ブルコギドッグ」370円、「油淋鶏ドッグ」370円、「豚バラハネコロサルサ」390円



自家製蜂蜜バターをはさんで焼いた「ハニースティック」170円、自家製ミルククリームをサンドした「ミルクフランス」200円他、おやつ系も多彩



生クリームと蜂蜜を使いほんのり甘い「Eikichi食パン」1斤320円をはじめ、バゲット系などの食事パンもそろっている

老舗肉屋さんが直営する
ボリュウム満点の惣菜パン!!

パン
EIKICHI BAKERY
エイキチ ベーカリー

国道495号沿いにあるお店の中に入ると、目に飛びこんでくるのは大きなケースにずらりと並び多彩な惣菜パン。鶏むね肉のチキンカツが入った人気No.1の「チキンカツサンド」をはじめ、どれもお肉がパンからはみだしてボリューム満点。しかもお手頃価格で高コスパ。その秘密は、同じ敷地内にある「フレッシュミート永吉」の直営店だから。もちろん、生クリームをたっぷり使ったほんのり甘いシンプルな食事系パンも、自家製ミルククリームをサンドした「ミルクフランス」などのおやつ系も本格派。土・日曜はさらにパンの種類が増えるとのことなので、選ぶのを迷ってしまいそう。



〒古賀市天神4-4-2
☎092-692-5489 営業 9:30~19:00 火曜 休
☎ルミエール古賀店等との広大な共同駐車場あり
カード/不可、QRコード決済不可
@eikichi.freshmeat

パン
Eau de bouche
オードブージュ

福岡市早良区で10年、古賀市に移転して10年のパン屋さん。シンプルな素材でいかに味や食感を引き出すのかを追求する店主・坂元勲さんのモットーは、「自分がおいしい!と思うパンを自信を持って出す」。フランス北部のテロワールビュールという小麦粉を使用し、香り、甘さ、歯切れの良さが特徴のフランスパンをはじめとしたハード系、パリパリの食感がたまらないクロワッサンやデニッシュ系、クリームやあんがたっぷり入ったスイーツ系、惣菜系など約40種類のパンがずらりと並び。バゲット生地でツナを包み「つ」の形にした「つなのパン」は、オリジナリティあふれる人気商品だ。



〒古賀市美明3-1-8
☎092-287-3511
営業 9:00~18:00 ※なくなり次第終了
休 月・火曜 休 2台
カード/可、QRコード決済可
@eaudebouche0910

香ばしい香りやしあわせを呼ぶ
街の小さなブルーランジェリー



手前から、大人気の「つなのパン」278円、「明太フランス」301円、「ピザ」365円、「ピスタチオのクロワッサン」299円、「レズンノア」372円



「カンパニユフランク」455円(左)も「チーズのカンパニユ」250円(右)もチーズ好きにはたまらない味わい。ワインにも合う



デニッシュ生地とクロワッサン生地のパンが置かれたコーナー。サクッと軽い生地の食感を楽しもう

パン
ベーグルまるいと

「パンが大好きで、中でもベーグルに魅かれていたんです!!」という店主・松野久美子さんは、2025年、ついに自宅パン工房をつくって販売スタート。「プレーン」「フォカッチャ」「ダブルチーズ」の定番3種類に加えて十数種類が並び。北海道産の小麦粉、きび砂糖などを使ったベーグルはかた過ぎずやわらか過ぎず、もちもちムニムニ。お子さんからお年寄りまで食べやすい。「私は食べるのが大好きで、美味しいものを食べると幸せな気持ちになります。私のベーグルでハッピーになっていただけたらうれしいです!!。子育てをしながら奮闘する松野さんの愛がこもったベーグルでほっこり〜。



〒古賀市新久保2-17-13 ☎なし
営業 11:00~売り切れるまで
※営業日はインスタ参照
休 1台
カード/不可、QRコード決済不可
@bagelmaruito

もちもちムニムニ食感の
笑顔になれる、まあるいベーグル



手前左から「プレーン」200円、「れんこんピザ」350円、「チョコマドレーヌ」360円、「ダブルチーズ」260円、「フォカッチャ」220円、「抹茶あずきクリームチーズ」360円



お店では会話をしながらの対面販売。イベント出店なども行なっているので、スケジュールはインスタをチェック!!



木製のベーグルのオブジェが貼り付けられているキュートな紙袋はプレゼント用にぴったり!!



名物の「塩パン」各種は、手前から「スウィートポテト塩パン」(220円)、「めんたい塩パン」(200円)、プレーンな「塩パン」(180円)



外はカリカリ、中はフワフワの理想的な「昔ながらのメロンパン」(170円)。坂田さんの父親がかつて作っていたメロンパンと同じ味わいを再現している



「生食パン」(1斤490円)は甘さが際立ち、食べ出したら止まらない

週末、土日のみの限定営業!
定番もトレンドもおさえて満足度◎

パン
Pankichi
ばんきち

'05年に開業したものの、'11年から店主の体調不良で休業していた「Pankichi」。'21年、息子の坂田祐太郎さんが妹と共に跡を継ぎ、店舗をリニューアルして新たに地域を盛り上げている。それまでは美容関係の仕事に従事していた坂田さんは、父親からメロンパンの作り方だけを学び、後は独学でパン作りに励んだ。「王道のパンも作るけど、選択肢を常に提示できるようにトレンドのパンも作っていきたい」という言葉通り、生ドーナツやマリトッツォなど、その時々々の流行のパンもラインナップ。土・日曜のみの営業とかなり限られるが、古賀エリアのベーカリーとしておぼえておきたい。



〒古賀市千鳥2-30-9
☎092-943-6733
営業 9:00~18:00
休 月曜~全曜 休あり
カード/可、QRコード決済可
@pankichi2004

01

古賀市
美味図鑑居酒屋
・
和食

IZAKAYA / JAPANESE FOODS

本格炭火焼鳥 太鵬

炭火が香る、朝挽き有田鶏の手仕込み焼鳥

佐賀県ブランド「有田鶏」を炭火で香ばしく焼き上げた本格焼鳥が自慢。串打ちから手仕込みにこだわり、植物性の餌で育てられた鶏は臭みが少なく、鮮度の高い朝挽きならではの柔らかな食感と旨みが際立つ。ネギ肝や地鶏のたたきも人気。



〒古賀市千鳥2-9-18 ☎092-943-7005
 ①17:00~24:00 ※日曜のみ~22:00 ②50席 ③8台
 カード/不可、QRコード決済可
 ④@yakitori_taihou1125

焼き鳥 SHIN

大将の笑顔と火入れの
妙が光る焼き鳥処

名物「博多ぐるぐる鶏皮」をはじめ、野菜巻きなど多彩な焼き鳥をリーズナブルに提供。1串ずつ丁寧に仕込み、キャベツのタレまで自家製にこだわる。香ばしさが際立つ絶妙な焼き加減に定評あり。大将の一人営業のため予約がおすすめ。



〒古賀市今の庄1-9-6 ☎080-6465-2929
 ①17:30~21:00 ②8席 ③なし
 カード/不可、QRコード決済可
 ④@yakitori_shin1104

九州名物 とめ手羽 古賀店

とめられない旨さ!
古賀で味わう日本一の手羽唐

古賀駅徒歩1分!外はカリッと、中はジューシーな最高金賞を受賞した「とめ手羽」を堪能。熊本直送の馬刺しや博多もつ鍋など、九州料理が勢揃い。最大44名対応の掘りごたつ・半個室でご家族連れのお食事や各種ご宴会にも最適!



〒古賀市天神2-1-2 ☎092-710-8883
 ①16:00~23:00 (OS22:30)
 ②76席 ③なし
 カード/可、QRコード決済可
 ④@k_tometeba

寿司居酒屋 や台ずし 古賀駅西口町

職人が握る本格寿司が1貫65円〜味わえる!

本格握り寿司を1貫65円から提供。職人がつけ場で一貫ずつ丁寧に握る寿司は、鮮度抜群でシャリがほどける瞬間に旨みが広がる。手羽先唐揚げなどの酒肴も多彩に揃う。職人技を間近に眺められるカウンター席もおすすめ。



〒古賀市天神1-2-7 ☎092-942-7528
 ①15:00~24:00 ※金・土曜のみ~23:00 ②60席 ③なし
 カード/可
 ④@yataizushi_official

鶏家

滋味あふれる鶏すき鍋と多彩な鶏料理

古賀の郷土料理「鶏すき鍋」を看板に掲げる居酒屋。旨みがぎゅっと詰まった鶏肉が、甘辛の割下にとろける。鶏鍋や博多もつ鍋、溶岩プレートで焼きなど、火入れや出汁にこだわった料理が揃い、コース料理でも楽しめる。



〒古賀市駅東1-1-11 ☎092-410-9774
 ①17:00~22:00 ※金・土曜のみ~23:00 ②120席 ③4台
 カード/可、QRコード決済不可
 ④@takuya_stagram

二代目 はやっとお

新鮮な活魚に、焼ける香り。今夜は“うまい”が主役。

鐘崎漁港から直送される活魚を、注文後にさばく鮮度抜群の魚料理が自慢。毎日仕入れる肉や野菜を使った串物、鉄板料理、炭火焼きなど多彩な料理を楽しめる。カウンター・個室・座敷がありシーンに応じた使い分けが可能だ。



〒古賀市駅東1-1-12 ☎092-942-0538
 ①18:00~翌2:00 ②50席 ③4台
 カード/可、QRコード決済可
 ④@nidaimehayatto

居酒屋キッチン ちよげん

メニュー豊富で100種類以上!朝まで楽しめる名物居酒屋

朝4時まで賑わう、メニュー豊富な名物酒場。看板メニューの「ちよ手羽」は、パリッと香ばしい皮とジューシーな旨みが魅力。焼き鳥やもつ鍋、活魚料理まで揃い、何を頼んでも外れなし。地元客で連日賑わう古賀の夜を支える一軒だ。



〒古賀市花鶴丘1-7-2 ☎092-942-1778
 ①18:00~翌4:00 ②60席 ③6台
 カード/不可、QRコード決済不可
 ④@izakaya.chiyogen

味処 たつ

脂のキレが自慢のもつ鍋と鮮魚が自慢!

国産牛のもつ鍋は、脂のキレがよく後味さっぱり。ホルモン鉄板焼きや焼きうどんなど、香ばしさ際立つ鉄板メニューも必食。鮮度抜群の刺身は、予約制の舟盛りもおすすめ。温かな接客で家族連れも多く、つい長居したくなる空間だ。



〒古賀市花見南2-25-20 ☎092-944-5151
 ①17:00~24:00 ②49席 ③あり
 カード/可、QRコード決済可
 ④@ajidokoro.tatsu

炭火焼鳥 睦 千鳥店

炭火の香りと酒を楽しむ、こだわりの焼き鳥屋

落ち着いた店内で、豊富な種類の酒をゆったりと楽しめる焼き鳥屋。人気のシーザーサラダをはじめとした充実したメニューと、国産鶏を使用した焼鳥は香ばしく焼き上げた自慢の逸品。宴会は最大50名まで対応可能で、飲み放題付きのコース料理も多数。



〒古賀市千鳥4-6-1 ☎092-944-4866
 ①17:00~24:00 (OS23:30) ②46席 ③7台
 カード/不可、QRコード決済不可
 ④@mutsu_chidori

たけ楽庵

お造りもバスタも中華も、
一度に味わえる贅沢

和洋中の創作料理が楽しめる一軒。玄海の新鮮なお造りをはじめ、地酒の品ぞろえも豊富。店主のおすすめは、新鮮なエビを特製ソースで仕上げたエビチリ。プリプリ食感とほどよい辛さが絶妙に絡み合い、箸が止まらなくなるおいしさだ。



〒古賀市舞の里3丁目4-6 トライズビル2 1階
☎080-7980-0997
🕒17:00~23:00 ㊟22席 ㊟あり
カード/可、QRコード決済可
📱@koga.izakaya_takerakuan

和菜ダイニング とも

旬の食材を使った一期一会の一皿。心満たす創作料理

旬の魚、野菜、肉を素材に合わせた調理法で丁寧に仕上げる創作和食の店。料理を彩る器にもこだわり、目でも楽しめる一皿を提供する。全国各地の日本酒も豊富にそろい、会食や記念日にもぴったり。2名から利用できる個室もあり。



〒古賀市天神5-6-1-101 ☎092-943-5645
🕒18:00~24:00 ㊟42席 ㊟なし
カード/可、QRコード決済可
📱@wasai.dining.tomo

Dining Bar Zilch (ジルチ)

おいしい料理と音楽で、今夜もほっとひと息

リクエスト曲を演奏してくれる気さくなマスターが迎える店。名物の骨付きスペアリブは、箸でほぐれるほど柔らかく、特製ソースが絶品。2番人気のアヒージョは、プリプリのエビとガーリックの香りが食欲をそそる。不定期でライブも開催中。



〒古賀市駅東2丁目3-11 ☎080-1759-2104
🕒19:00~24:00 ㊟16席 ㊟なし
カード/不可、QRコード決済不可
📱@zilchandamari

小料理 和加

心も満たす女将の手料理。
上品なもつ鍋が自慢!

日本料亭で修行を積んだ女将が腕を振るう、母娘で営む温かな小料理屋。煮魚やおでんなどの家庭料理に加え、黒毛和牛の小腸だけを使ったもつ鍋は、上品な醤油ベースで自慢の一品だ。カウンター越しに女将との会話を楽しむひとときを。



〒古賀市駅東1-1-10
☎092-944-3982
🕒18:00~23:00 ㊟30席 ㊟なし
カード/不可、QRコード決済不可
📱@koryoriwaka

気ままな台所 居酒屋ひこきち

手間を惜しまぬ一皿に、店主の情熱と味の深みが宿る

ソースまで手作りにこだわる料理が自慢。定番の食材にも工夫を凝らし、手間暇を惜しまない一皿には確かなこだわりが光る。リピート率100%のデブ海老まヨソースは必食。剛酒師の資格を持つ店主買付けによる全国の日本酒は圧巻の品揃え。



〒古賀市駅東2-14-37 ☎092-943-5366 ㊟16:00~24:00 ※日曜のみ~22:00 ㊟20席 ㊟2台 ※隣にコインパーキングあり
カード/不可、QRコード決済可
📱@izakaya_hikokichi

ゆうじ

鯛出汁もつ鍋と薫焼き。
大人好みの香ばしさと旨み

旬の魚の薫焼きや鳥肝のレア焼きなど、大人好みの酒肴がそろそろ。鯛出汁のもつ鍋は上品であっさりとしたスープにもつの旨みが溶け出し、その相性に思わず唸るほど。季節ごとに変わる限定メニューもあり、訪れるたびに新しい味に出会える。



〒古賀市駅東1-5-11
☎092-982-3537
🕒18:00~23:00
㊟18席 ㊟なし
カード/不可、QRコード決済不可

立ち寄り呑み処 小鳥.

カウンターでワイワイ楽しむ。青いコンテナの呑み処

JR千鳥駅から徒歩3分。自ら内装を手掛けたいという手作り感あふれる店内は、老若男女を問わず、地元の人たちが集まる憩いの場。定番メニューは焼鳥(1本100円~)で、特につくねが大人気。ふらりと立ち寄りしたい一軒だ。



〒古賀市千鳥4-6-2 ☎080-4272-4316
🕒18:00~翌1:00 ㊟日曜
㊟10席 ㊟3台
カード/不可、QRコード決済不可

いやし家

安くてうまい! 毎日通いたくなる王道系居酒屋

安くておいしい人気メニューと、大将の気さくな人柄が魅力。看板の「鉄板焼き餃子」は、アツアツのカリッとジューシーな味わいがクセになる! そのほか手羽先や豚足、鍋コースなど種類豊富。掘りごたつや半個室完備でゆったり過ごせる。



〒古賀市駅東2-4-1 ☎092-943-9898
🕒17:30~24:00 ㊟30席 ㊟あり
カード/不可、QRコード決済不可

鮭かんざき

旬の素材を使った寿司をカウンターで味わう

東京や福岡市内の寿司店で休業し、地元で開いた江戸前寿司の店。カウンターのみで、わずか8席の特別感。握りと一品料理で構成されるコースは、たびたび内容が変わり、価格は8800円~。店主がこだわってセレクトした日本酒とともにぜひ。



〒古賀市花鶴丘1-8-1 高原店舗3 ☎092-940-7024
🕒18:00~23:30 ㊟日曜、その他不定 ㊟8席 ㊟共用あり
カード/可、QRコード決済可
📱@sushi.kanzaki

02

古賀市
美味図鑑

カフェ

CAFE

フルムーンカフェ

迫力のあるサウンドともちもちの石窯ピザ

ライブミュージックを間近で体感できるアットホームなライブカフェ。アコースティックから大音量のロックまで幅広くライブが行われている。一推しの石窯ピザは焼きたてあつあつ。美味しいピザを味わいながら心地よい音楽に酔いしれよう。



〒古賀市籬内1499-1 ☎092-944-5228 営業19:00～24:00
 休日曜・祝日 営業19席(ライブ時は40人可) ②あり
 現金のみ
 Instagram @full_moon_cafe47

甘味処あべ

白小豆ぜんざいが味わえる
甘味処

手づくりあんこが自慢の甘味処。福岡では珍しい白小豆ぜんざいはじめ、夏はかき氷、春は特大あまおうのいちご大福が人気。毎年12月1日・2日には創業記念として、ぜんざい(550円)が特別価格(300円)で味わえる。



〒古賀市天神1-4-24 ☎070-8902-1147
 営業平日9:00～19:00、土日9:00～18:00
 休不定 営業14席 ②1台
 現金のみ
 Instagram @mii.4572

カフェ・トワイライト

遊び、撮影、つながる。世代を超えた交流拠点

1階はボードゲーム喫茶、2階は多目的スタジオとして、コスプレ撮影やYouTubeなどのコンテンツ制作に最適な空間を提供。フリーリンク制で、飲食の持ち込みも自由。気兼ねなく、自分たちのスタイルで過ごせるのが魅力。



〒古賀市今の庄1-9-1 ☎092-942-0508
 営業12:00～21:00 休日曜・祝日 営業10席 ②8台
 カード可、QRコード決済可
 ☒@TW9420508

ナツメ書店 / Sleep Coffee and Roaster

本とコーヒーが紡ぐ、静かな時間

JR古賀駅から徒歩3分。店主がセレクトした本と自家焙煎珈琲豆が購入できる、書店兼自家焙煎珈琲豆販売店。新刊・古書・zineなど個性が光る一冊を販売。静かな空気が流れる店内で、日常の延長にあるちょっと特別な時間を過ごせる。



〒古賀市天神1-9-8 ☎なし 営業12:00～17:00 休月・火曜・祝日
 営業なし(テイクアウトのみ) ②なし
 現金のみ
 Instagram @natumesleep

小野珈琲焙煎所

頑張る人たちに、
ホッと一息の安らぎと幸せを。

新鮮な珈琲豆を提供し「煎りたて」「挽きたて」「淹れたて」の珈琲がその場で楽しめる焙煎所。ケーキやマフィンなどのスイーツ、絶品ランチも楽しめる。美味しい珈琲を淹れるためのコツが学べる、珈琲教室も定期的に開催中。



〒古賀市小山田293-4 ☎092-943-8135
 営業13:00～18:00、土日祝日11:00～18:00
 休月・水曜 営業店内14席・テラス5席 ②3台
 カード不可、QRコード決済可
 Instagram @ono.coffee.roaster

クリエイトスペース ミラコ

古賀駅前の新しいワークスタイル拠点

JR古賀駅西口から徒歩約4分。商店街の中にあるワークスペース&カフェ。ビジネスパーソンやクリエイターなど多様な人々が集い、仕事やプロジェクトに取り組んでいる。古賀の素材にこだわったあまおうスモーザー「たびこ」が名物。



〒古賀市天神1-12-25 1F ☎090-7440-5708 営業11:00～18:00
 休祝・日・月・火曜 営業26席(貸会議室有・8席) ②7台
 カード不可、QRコード決済可
 Instagram @cafe.fukuoka.koga

The Store

歴史が息づく、週1日だけの小さなセレクトショップ

明治19年築の古民家「油や」の一角で、地元の新鮮野菜やスイーツ、弁当などを販売する小さな店。毎週土曜日のみ営業し(臨時休業あり)、古民家の歴史を感じる空間で、地域に根ざした良質な品々との出会いを楽しめる隠れた名店。



〒古賀市籬内866 ☎090-9406-1536
 営業10:30～14:00 土曜日のみ営業 営業なし(テイクアウトのみ)
 ②敷地内にあり 現金のみ
 Instagram @the_store.mushirouchi

CIGAR & COFFEE FUJIYA

シガーとコーヒーを楽しめる店

昭和18年創業、県道35号沿いにある葉巻とパイプ、タバコの専門店に併設されたカフェ。挽きたての豆を一杯ずつハンドドリップで丁寧に淹れたるコーヒーで一休み。キャラメルマキアートやほうじ茶オーレ、抹茶ラテなどもあり。



〒古賀市千鳥2-1-12 ☎092-942-3553
 営業10:00～18:30 休不定 営業2席 ②なし
 カード可、QRコード決済可
 Instagram @dcigarshop_fujiya

ドッグキャンパーレスト青柳

様々な料理が楽しめるドッグカフェ

ワンちゃんと一緒に楽しめるフリーキャンプ場やドッグランを併設した愛犬家に嬉しいドッグカフェ。和洋折衷、様々な料理を提供し、ワンちゃん用のメニューもある。店内はカントリー調の落ち着いた雰囲気。



〒古賀市青柳町282 ☎092-940-8755
 営業平日10:00～20:00、土日祝9:30～20:00 休火曜 営業28席
 ②20台 カード可、QRコード決済可
 Instagram @dogcamper_rest_aoayagi_pic

03

古賀市美味図鑑

レストラン
・
食堂

RESTAURANT

マルゲリータ古賀店

本場の味を気軽に楽しめる、国道沿いのイタリアン

国道495号沿い、本場の味を堪能できるイタリアン。大きな石窯を構え、自家製生地を400℃で焼き上げる本格ピザはイタリア・ナポリの味。豊富なお得なワインを片手にしっとり味わうも、リーズナブルなコースで仲間と楽しく過ごすもよし。



古賀市天神 4-12-26 ☎092-940-1800
 ①11:00~21:00 ②第1・3・5月曜 ※月曜が祝日の場合は火曜
 ③56席 ④あり カード/不可、QRコード決済可
<https://margerita1.jimdofree.com/>

キッチンたんぼぼ

ホッとする手作りの味でお腹を満たせる定食屋

古賀市立図書館前に店を構える食事処。日替わり定食をはじめ、唐揚げやチキン南蛮定食などの定食を用意する。家庭的なお惣菜が添えられたボリューム満点かつリーズナブルな定食に、お腹も心も満たされる。弁当やオーブルの予約もOK!



古賀市駅東 2-14-3 ☎092-942-6639
 ①11:30~14:00/17:00~22:00 ②日曜・月曜・祝日
 ③9席+テーブル3つ ④あり
 カード/不可、QRコード決済可

safed (サフェード)

商店街の一角に佇む客席8席の本格インド料理店

客席8席の店舗で味わえるのは、本格的なインド料理。インドへ渡り、東京や大阪で修行を積んだオーナーが腕を振る。ランチのカレーは2種or3種盛りから選べ、アチャールやナンがセットに。金・土の夜はスパイスのおつまみが楽しめる。



古賀市天神 1-8-32 ☎070-4483-7214 ①火曜~日曜 11:30~14:30 (OS14:00)、火曜~水曜 18:00~OS20:30、全曜~土曜 18:00~OS20:30
 ②月曜 ③8席 ④なし カード/不可、QRコード決済可
 ⑤@safed_fukuoka

どんどん亭 古賀花見店

専門店ならではのお好み焼き。食べ放題も好評!

お好み焼き、焼そば、もんじゃ焼きなどを楽しめる福岡発のお好み焼き専門店。オリジナルのソースやマヨなども取り揃え、専門店ならではの味を堪能! お好み焼きやおつまみが食べ放題になるコースも好評で、小学生は半額・未就学児無料に。



古賀市花見東 1-10-2 ☎092-944-6866 ①11:30~15:30 (OS14:45)、17:00~24:00 (OS23:00) ※土日祝は11:30~24:00 (OS23:00)
 ②元旦 ③96席 ④70台 (共用) カード/可、QRコード決済可
 ⑤@dondontei_pr

キッチン&ギャラリー JOBIONE 食堂

古賀市役所前の定食屋さん。自家製プリンにも注目!

'25年5月、古賀市役所前にオープン。定食や日替わりパスタなど、ボリューム満点でお腹も心も満たしてくれるメニューを揃えるが、メインはデザート!自家製「なめらかプリン」。店内はギャラリーにもなっており、絵画の展示販売も行う。



古賀市中央 2-1-1 ☎070-5539-0550
 ①11:30~14:00、18:00~22:00 (ディナーは全曜・土曜) ②不定
 ③23席 ④なし カード/可、QRコード決済可
 ⑤@jobione2025

スタミナ鉄板 博多アイアンマン 古賀店

元気をチャージしたい時に訪れたい、博多のB級グルメ

メニューは熱々の鉄板に豪快な肉とキャベツが踊る名物「スタミナ鉄板」と、ご飯のみ。香ばしい香りと、キャベツの甘みに秘伝ダレが絡んだ濃厚な旨味が食欲を刺激。ボリューム満点の一皿は、ランチにも夜ごはんにも最適だ。テイクアウトも可。



古賀市天神 3-17-5 ☎092-692-7529
 ①11:00~15:30 (OS15:00)、17:00~21:30 (OS21:00)
 ②不定 ③46席 ④16台 カード/可、QRコード決済可
 ⑤@hakata.ironman

レストラン庄屋 古賀店

和の雰囲気と共に、癒しの空間で過ごす美味しいひと時

幅広い年代に親しまれる和食レストラン。創業以来こだわりの続ける「おじや」や健康的な蒸し料理「せいろ」、バラエティ豊かな「御膳」など、ほっと安らぐ味わいが揃う。広い店内は家族連れでも利用しやすく、日常的に楽しめるのが嬉しい。



古賀市天神 4-9-45 ☎092-710-9828
 ①10:45~22:00 (OS21:30) ②なし ③158席 ④100台 (共用)
 カード/可、QRコード決済可
 ⑤@shoya_official

インド食堂 ママカレー

種類豊富なメニューで本場の味を満喫

ネパール出身のオーナー家が切り盛りするアットホームなインドカレー店。カレーやナンの種類が豊富で、「チョコナン」や「キーマナン」などの変わり種も。お得なランチセットや手軽なディナーセット、本格的な炭火焼きで本場の味を堪能!



古賀市舞の里 2-9-1 セジュール千鳥105 ☎092-405-0522
 ①11:00~15:00、17:00~22:00 ※土日祝は11:00~22:00
 ②木曜 ③24席 ④2台
 カード/可、QRコード決済可

船出屋 (veggie 食堂)

カラダ想いの食材を使ったヴィーガン料理を満喫!

JRしずぶ駅から徒歩3分の場所に店を構える。玄米菜食をベースとした創作料理の食堂。「日替わりベジプレート」や「スパイスベジカレー」など、農薬を使わない野菜や旬野菜をふんだんに使用した体に優しいメニューで楽しませてくれる。



古賀市日吉 3-17-12 ☎092-980-2631
 ①11:30~17:00、土日のみ/夜営業 17:00~21:00 ②月曜・火曜
 ③17席 ④3台 カード/不可、QRコード決済可
 ⑤@funadeya

古賀食堂

『サンリブ古賀』内の人気食堂

食料品や日用品など様々な商品が揃う『サンリブ古賀』内にある市民の食堂と言っても過言ではない『古賀食堂』。『本日の日替定食』をはじめ定番人気の『盲タレ唐揚げ定食』など常時15種類ほどのメニューを提供している。



古賀市天神 2-5-1 サンリブ古賀店 1階フードコート
 ☎092-943-0088 ①11:00~18:00 ②不定 ③225席 (共用)
 ④あり カード/不可、QRコード決済可
 ⑤@kogasyokudou

あづまや

豊富なメニューで胃袋を支える、老舗の食堂

ホルモン定食やしょうが焼き定食などのボリューム満点の定食やちゃんぽんなどの麺類、井ものまでの幅広いメニューを用意し、お腹を満たしてくれる。夜は一品も登場し、宴会利用もOK(要予約)。家族連れでの食事も楽しめる。



古賀市米多比 1514-13 ☎092-946-3040
 ①11:30~14:30、17:00~22:00 ②不定
 ③10席+座敷席 ④あり
 カード/不可、QRコード決済可

私人家のごはん

朝6時30分からオープン!朝ごはんと昼ごはんに舌鼓

県道35号沿いに店を構える定食屋。6時30分からオープンし、朝ごはんと昼ごはんを味わえる。朝は玉子焼きなどのシンプルなメニュー、昼は日替わりやしょうが焼きなどの定番定食を用意。野菜たっぷりの小鉢も備わり、栄養バランスも抜群。



〒古賀市庄34-1-E ☎080-3987-0539 ⑧6:30~9:00 (058:30)、11:30~15:30 (0515:00) (土日祝は昼のみ) ⑨日曜・第4月曜 ⑩26席
⑪共用あり カード/不可、QRコード決済不可
⑫ @wataashinchino_gohan

まりもの溶岩とり焼き

じんわり焼ける音と、温かな笑顔が集まる場所

熱した溶岩プレートで鶏肉や野菜を焼く「溶岩とり焼き」の店。メニューはご飯とスープがセットになった定食の他、単品の具材や唐揚げなども用意。就労継続支援B型の店舗で、誰もがゆっくと食事しながら地域の方と交流できる場をめざす。



〒古賀市庄34-1D ☎092-719-1142
⑧11:00~15:00 (0514:30) ⑨日曜 ⑩36席 ⑪共用あり
⑫カード/不可、QRコード決済不可
⑬ https://marimo-st.com/yougan-toriyaki/

まつぼっくり食堂

誰でも気軽にお腹を満たせる、みんなに優しい食堂

『サンコスモ古賀』内で平日昼のみ営業。全て手作りで野菜豊富、家庭的な味で愛されている食堂だ。メニューは日替わり定食やうどん定食、カレー定食、ミニうどんなど。定食はなんと500円で味わえるというから嬉しい。



〒古賀市庄205 (サンコスモ古賀内) ☎092-942-1188
⑧12:00~13:30 ⑨土日祝 ⑩40席 ⑪共用あり
⑫カード/不可、QRコード決済不可
⑬ @matsubokkurishokudou

だるまの天ぷら定食 古賀インター店

揚げたての喜びを乗せた、ココロ弾む天ぷら定食

揚げたての天ぷらを気軽に楽しめる「だるまの天ぷら」。ここ古賀インター店は店を構えて約20年になる。エビやキスなどの魚系、鶏ももやウインナーなどの肉系など多彩な食材の天ぷらを、ご飯と味噌汁付きの定食で堪能すればお腹も心も大満足!



〒古賀市今の庄3-18-37 ☎092-944-4656
⑧11:00~15:00 ⑨月曜
⑩12席 ⑪共用あり
⑫カード/不可、QRコード決済不可

餃子工房 博多餃子まるさん

地元の新鮮な食材を使った手作り餃子が人気の専門店

店内飲食はもちろん、持ち帰りや通販にも対応しており、様々なシーンで楽しめる。看板メニューは熱々の鉄板で提供される「鉄板焼き餃子」(1人前8個・550円)。にんにく不使用で食後の匂いが気にならないので女性にも好評。※写真は3人前



〒古賀市花鶴丘1丁目7-5 1丁目ビル102 ☎092-944-0070
⑧テイクアウト11:00~22:00、イートン11:40~22:00、定食11:40~14:00 ⑨日曜 ⑩10席 ⑪あり カード/可、QRコード可
⑫ @marusan_gyoza

とんかつ専門店 勝れつ亭

サクサク衣と柔らかなお肉が自慢のとんかつ専門店

人気メニューは、特選豚を贅沢に使った「厚切りロースかつ 膳200g」(2000円)。食べ応えのある厚みながら、衣はサクサク、肉は柔らかくジューシー。勝れつ亭自慢の「かつ丼」(850円)もおすすめ。揚げたてとんかつに出汁が絡む満足感の高い一杯。



〒古賀市庄34-1 ☎092-410-0788
⑧11:00~21:00、木曜11:00~15:00 ⑨なし ⑩40席
⑪あり カード/不可、QRコード可
⑫ @katsuretsu0788

04

古賀市美味図鑑

焼肉

YAKINIKU

焼肉アロ・ハカタ

非日常空間で味わう、最高の焼肉エンターテインメント

ハワイアンリゾートをイメージした店内で、厳選した黒毛和牛を味わえる焼肉店。上質な和牛を一頭買いすることで、希少部位から定番まで多彩な味わいを提供。肉を購入することができる精肉ゾーンも併設しているため、自宅でも楽しめる。



〒古賀市舞の里3-15-10 ☎092-410-0792
⑧11:00~14:30 (0514:00)、17:00~21:30 (0521:00)
⑨不定休 ⑩78席 ⑪あり
⑫カード/可、QRコード可

焼肉酒場 肉笑

12時から22時まで、ノンストップで営業!

焼肉酒場 肉笑(ニクニコ)では、ランチ時のご飯がおかわり無料! 平日限定のハッピーアワーは12時から18時まで、ドリンクが1杯なんと290円(税込319円)とリーズナブル! 自慢のホルモンや様々な部位の肉とともに昼飲みも楽しめる。



〒古賀市花鶴丘1-7-12 ☎092-944-0929 ⑧12:00~22:00
⑨水曜 ⑩24席 ⑪あり
⑫カード/可、QRコード決済可
⑬ @nikuniko_yakinikusakaba_2925

七輪焼肉 炭家

炭火焼きなので香りまで美味しい! 韓国料理も充実

七輪での炭火焼きにこだわった焼肉店。火加減の調整には多少コツがあるが、「焦しの香り」「炭の風味」「遠赤外線効果」は炭火焼きならではの。ご飯はもちろん、ビールが進むこと間違いなし。海鮮チヂミ、韓国冷麺、石焼ビビンバも人気。



〒古賀市天神4-9-43 ☎092-940-1105
⑧11:30~14:30、17:30~22:00 ⑨月曜 ⑩76席 ⑪あり
⑫カード/可、QRコード決済可
⑬ @sichirin_yakiniku_sumika

焼肉マイスター かなchan.

柔らかくジューシーな、七輪の炭火焼肉が食べ放題!

和牛や国産牛、豚肉、鶏肉や手づくりソーセージなど、ボリューム満点の肉が食べ放題! 七輪でじっくりと焼き上げるので肉本来の旨みが味わえる。国道3号沿いでアクセスも抜群なので、宴会や歓送迎会などの団体での利用にも最適!



〒古賀市光明1-13-1 ☎092-942-1311
⑧17:00~23:00 (0522:30) ⑨年末年始 ⑩100席 ⑪あり
⑫カード/不可、QRコード可 (PayPayのみ)
⑬ @yakiniku.kanachan

05

古賀市美味図鑑

弁当 ・ テイクアウト

RUNCH BOX / TAKEOUT

ステーキ・ヤキニク2929C

精肉店の味を手軽に！名物ぶたまん&豚足を持ち帰り

店内で生地から手作りする「肉屋のぶたまん」(1個200円)は、ふっくら生地に肉汁たっぷりの餡がぎゅっしり。「黒豚の焼き豚足」(1本270円)は、脂控えめで臭みがなく、とろける柔らかさ。コロッケやメンチカツなど肉屋定番の惣菜も充実！



☎古賀市花見東7-14-1カサデヴィエント1F ☎092-942-3982
 ④10:00~19:00 ⑥水曜 ⑦あり
 カード/不可、QRコード不可
 ⑧ @2929c_bb

永吉からあげ

精肉店「フレッシュミート永吉」 直営の唐揚げ専門店

1番人気の「永吉からあげ」(100g 198円)は、外はサクサク、中はジューシーな定番ももからあげ。飽きのこない味付けで、冷めても美味しいと評判。永吉からあげを使った「チキン南蛮弁当」(750円)もおすすぬ。食べ応え抜群でランチにもぴったり。



☎古賀市天神4-9-42 ☎092-692-5489
 ④10:30~19:00
 ⑥火曜 ⑦あり
 カード/不可、QRコード不可
 ⑧ @eikichi.freshmeat

NEW PUBLIC SALOON

昼はボリューム満点弁当！ 夜は気軽な酒場に変身

肉汁あふれる手ごねハンバーグにチーズと特製トマトソースが食欲そそる「イタリアアンチーズハンバーグ弁当」(850円)。ピリッとスパイシーで野菜たっぷりの「タコライス」(780円)も外せない。お昼は弁当のイトインOK。土曜の夜はお酒を楽しめる。



☎古賀市天神1-2-6 ☎080-3906-3442
 ④11:00~16:00、土曜11:00~15:00/17:30~21:00 ※夜は酒場営業のみ ⑥日曜
 ⑦7席 ⑧なし カード/不可、QRコード可
 ⑧ @new_public_saloon

ひがわり屋

今日はどれにする？日替わりで楽しむ惣菜と選べる弁当

旬の食材を使った惣菜や弁当が日替わりで登場。惣菜は、主菜1人前250円〜、副菜10g 15円〜購入できる。弁当(650円)は、主菜4品から1品、副菜8品から2品好きなものを選んで、「ひがわり屋」名物の卵焼き付き！※日曜はひがわり弁当のみ。



☎古賀市駅東2-3-11 ☎092-600-2967
 ④11:00~18:00、日曜11:00~15:00 ⑥木曜 ⑦なし
 カード/不可、QRコード決済不可
 ⑧ @higawariya2024

頂味本舗

直売所で味わう、素材主役の手作り弁当

素材の持ち味を引き出すオリジナル香辛料や惣菜を手がける「頂味本舗」。古賀市の旬の野菜や特産物などが集まる直売所「コスモス広場」では、素材の美味しさを活かした弁当・惣菜・くまちくメンマを販売。地元食材とともに持ち帰りやすい一品だ。



☎古賀市青柳658-1(コスモス広場)
 ☎092-943-1114
 ④9:00~17:00 ⑥なし ⑦あり
 カード/可、QRコード決済可

お料理 花うた

旬の恵みを詰め込んだ、心と体にやさしい手作り弁当

旬の食材を使い、一つひとつ丁寧に手作りする弁当が人気。彩り豊かな「花うた弁当」(750円)は、「まごわやさしい」食材をバランス良く取り入れた、体想いの一品。オードブルや仕出し弁当の注文もでき、行事や集まりにもぴったり。



☎古賀市舞の里2-11-16 ☎092-287-6528
 ④11:00~19:00、日曜11:00~15:00 ⑥月曜、その他 ⑦あり
 カード/不可、QRコード決済可
 ⑧ @hanautanooichan

06

古賀市美味図鑑

お菓子 ・ スイーツ

SWEETS

洋菓子工房 Cake-chi ケーキチ

地元へ愛される手づくり洋菓子工房

身体に優しいこだわりの食材を使用し、店内に並ぶ商品は全て職人が手作り。とりわけデコレーションケーキは、希望の受け渡し時間に合わせて丁寧に仕上げるため、出来立てを持ち帰ることができる。特別な日にはぜひ事前に予約を。



☎古賀市天神1-3-1 ☎092-944-1944
 ④10:00~20:00 ⑥水曜
 ⑦なし(テイクアウトのみ) ⑧なし
 カード/可、QRコード決済可

阿部饅頭店

昔ながらの味を守る、老舗和菓子店

昭和27年の創業以来、受け継がれてきた昔ながらの手づくりあんこが自慢。丁寧に炊き上げられた自家製あんこは、甘さ控えめで豆の風味がしっかりと感じられる上品な味わい。桜餅や蓬の柏餅、栗大福、莓大福が人々に長年愛されている。



☎古賀市花見南2-28-16 ☎092-943-2170 ④月~土曜9:30~18:30、日曜10:00~19:00 ⑥不定 ⑦なし(テイクアウトのみ)
 ⑧2台 カード/不可、QRコード決済可
 ⑧ @abe_manjuu

つぼ焼き芋 さく

じっくり、ゆっくり、壺の中で2時間。

細い路地の先にある隠れ家的焼き芋専門店。壺の中に芋を吊り下げ、七輪で2時間かけてじっくり焼き上げた壺焼き芋が自慢。温かい焼き芋のほか、冷やし焼き芋やソフトクリーム、焦がし揚げ焼き芋など、多彩なメニューが楽しめる。



☎古賀市天神1-4-27 ☎092-405-3310 ㊟平日10:00~18:30、土日祝日10:00~17:00 ㊟月曜・第2日曜等 ㊟なし(テイクアウトのみ)
㊟旧朝日新聞店舗前可 カード/可、QRコード決済 可
㊟@imosaku2023

如水庵 古賀店

福岡土産を代表する筑紫菓匠の銘菓、直売所もお得

福岡土産の定番として長年愛される「筑紫もち」と「とっぴおきたくなるほどおいしい」という想いが込められた、「博多よかいも とっぴ」と。が看板商品。古賀市鹿部316-24には直売所もあり、お得に贈り物を購入できる。



☎古賀市天神1-2-1 ☎092-943-0052 ㊟月~土曜9:00~18:00、日曜・祝日9:00~17:00 ㊟2席(飲み物のご用意はございません)
㊟2台 カード/可、QRコード決済 可
㊟@52josuan_official

ケーキのメルシィ

地域の方に愛されるケーキ屋さん

古賀市で長く愛される「ケーキのメルシィ」。素材の風味を生かしたやさしい甘さのケーキが揃い、誕生日や手土産にもぴったり。毎日通いたくなる街の洋菓子店。ショーケースを見るだけで心が弾む。季節限定商品も人気。家族で大満足!!



☎古賀市舞の里2-11-16 ☎092-942-8244
㊟11:00~19:30 ㊟不定
㊟3台
㊟@cakenomerici

07

古賀市美味図鑑

パン

BREAD

ベーカリーツェン古賀店

スーパーで買える、生地から手作りの焼きたてパン

スーパー「ハローデイ」内にある、店内製造のベーカリー。定番人気の「バイツェンブレッド」は、自宅でトーストすると表面はサクッと、中はふんわり軽やかな食感に。旬の食材を使った調理パンも揃い、毎日の食卓にうれしい存在だ。



☎古賀市美郷203 ハローデイ古賀店店内 ☎092-940-2522
㊟10:00~21:00 ㊟ハローデイに準ずる ㊟あり
カード/可、QRコード決済 不可

jugo. JUGO

バターのにぎりにときめく、焼き立てスコーンを日常に

福岡県産の小麦とよつ葉バターを使った香ばしくリッチなスコーンや焼き菓子が人気。古賀産レモンを贅沢に使った「レモンティ」(380円・個包装400円)は、グリーンレモンとアールグレイが香る爽やかな逸品。春までの季節限定なのでお見逃しなく。



☎古賀市天神1-4-35まちの食交場るるる1F ☎090-2850-7315
㊟11:00~17:00 ㊟日・月曜 ㊟30席(同施設るるる内)
㊟なし ※コインパーキングあり カード/不可、QRコード可
㊟@jugo.jugo0508

08

古賀市美味図鑑

麺類

NOODLES

うどん織月

賞味期限わずか30分のこだわりのうどん

和食料理人の安武竜勝さんが手掛けるうどんは、讃岐と筑後のハイブリッド。程よくコシがありながら、モチモチした食感の中太麺にたどり着いた。地島天然わかめと宮崎産あじ豚がたっぷり載った「豚肉わかめうどん」が一押しメニュー。



☎古賀市駅東2-4-1 ☎092-942-2710
㊟11:00~14:30、18:30~21:00 ㊟不定 ㊟14席
㊟2台 カード/不可、QRコード決済 可
㊟@udon.sengetu

お蕎麦カフェ こんさい館

古民家で十割蕎麦の風味とのだし越しを堪能

薬王寺の古民家で、週末だけオープンする十割手打ち蕎麦の専門店。薬王寺の名水を使って打つこだわりの蕎麦に、九州産の野菜料理や季節のご飯、蕎麦湯、デザートが付く、体にやさしいランチのコースが人気。20食限のため、ぜひ予約を。



☎古賀市薬王寺1054 ☎092-948-9090
㊟11:30~15:00 ㊟月~全曜、第3土・日曜、その他不定 ㊟14席
㊟6台 カード/不可、QRコード決済 可
https://rilas.co.jp

長浜ラーメン タローちゃん

あっさり、でも食べて満足王道長浜ラーメン

国道3号沿いにある昭和53年創業の地元で愛される長浜ラーメン店。昔ながらのラーメンはさらりとクセがなく、老若男女に愛される一杯。カウンターとテーブルに加え、奥には座敷もあり、お子様連れでも気兼ねなく利用できる。



☎古賀市舞の里4-1-1 ☎092-943-7577
㊟11:00~05:15:00(土曜、日祝日~05:19:30) ㊟なし
㊟40席 ㊟共用あり
カード/不可、QRコード可

八幡うどん

ガッツリ派もうれしい大満足のうどん

2023年にオープンした、古賀インターチェンジ近くのうどん店。看板メニューの「八幡うどん」(980円)は、ごぼう天・えび天・肉・わかめ・生卵ののった豪華な内容。丼物とのセットメニューや定食など、満足度の高いメニューも豊富。



☎古賀市庄34-1 ☎092-410-3428
㊟10:30~15:00、17:00~19:30 ㊟火・水曜のディナー ㊟38席
㊟共用あり カード/可、QRコード決済 可
㊟@hachimanudon

そば処花ぐるま

季節ごとの景色と味が堪能できるそば処

すぐそばを大根川が流れる、麓野の山間部にある木造の日本家屋。春は満開の桜、秋は紅葉が楽しめる絶景の中で、敷地内から汲み上げる井戸水を使った蕎麦が味わえる。自家栽培の新鮮な野菜を使用した天ぷらは、天ざるや御膳で提供。



☎古賀市麓野613 ☎092-946-9030
㊟11:30~14:00(予約推奨) ㊟火曜、その他不定 ㊟10席
㊟2台 カード/不可、QRコード決済 不可
㊟@hanaguruma2018

元祖トマトラーメンと辛麺と元祖トマトもつ鍋 三味 (333) 古賀駅店

洋風に仕上げた唯一無二のトマトラーメン

とんこつ王国・福岡で旋風を巻き起こし、今やすっかり市民権を得たトマトラーメンの元祖の店。7段階の辛さから選べる辛麺やもつとマトが融合したトマトもつ鍋など、オリジナリティあふれるメニューが揃い、昼夜を問わず楽しめる。



〒古賀市駅東1-5-11 ☎092-944-3330 営業時間 11:00～23:00 休なし
 席数 66席 包5台
 カード/可、QRコード可
 Instagram @333sanmikogaeki

博多麺王 古賀店

好みで味をセレクトできる多彩なラーメン

今や国外でも味わえるようになった『博多麺王』。基本のとんこつラーメンのほか、にんにく葱油を使った黒、辛味噌を使った赤、そして海老だしなどバリエーションが豊富。お得なセットメニューもあり、しっかりおなかを満たしてくれる。



〒古賀市庄34-1 ☎092-719-0018
 営業時間 11:00～05:21:15
 休なし 席数 35席 包 共用あり
 カード/可、QRコード決済可

古賀一麺庵

本格つけ麺を筆頭に地産地消の多彩な麺に舌鼓

東京の人気つけ麺店で修業した店主が令和元年に創業。全粒粉入りの極太麺は大満足の食べ応え。豚肉や鳥ガラ、卵、醤油など、地元・古賀市産の食材や調味料を惜しみなく使った濃厚かつ滋味深い味わいのスープに絶妙にマッチする。



〒古賀市中央2-9-11 ☎092-982-6961
 営業時間 11:00～05:20:30
 休火・水曜 席数 25席 包 22台
 カード/不可、QRコード決済 不可

ラーメン白龍軒

創業昭和40年の老舗ラーメン店

古賀市で長年愛される白龍軒。呼び戻し製法で豚骨の旨みを丁寧に引き出した一杯は、臭みがなくコク深い味わい。中太麺との相性も抜群で、地元客が通い続ける名店。初訪問でも安心の王道ラーメン。一度は味わいたい。満足度高し。



〒古賀市花見南2-25-20 ☎11:30～05:13:15、18:00～05:22:15
 休日曜 席数 14席
 包あり
 カード/不可、QRコード決済可
 Instagram @yasu1203ito

FOOD DINING TOMO Lab.

和の料理人が手掛ける上品なラーメン

隣の『和菜ダイニングとも』で水炊きのシメのラーメンが評判となり、専門店として2022年にオープン。鶏そばやカレー、味噌ラーメンなどの定番のほか、期間限定メニューもたびたび登場。素材や製法、器にまでこだわった一杯が味わえる。



〒古賀市天神5-6-1 ☎080-9668-9204
 営業時間 11:00～14:00、21:00～翌2:30 休不定 席数 8席 包なし
 カード/可、QRコード可
 Instagram @food_dining_tomo_lab

09

古賀市
美味図鑑

Bar

BAR

心の駅

飲み足りない夜にふらりと立ち寄りしたい個性派缶詰バー

壁一面に缶詰がずらりと並び、遊び心あふれる一軒には、夜が更けるにつれて自然と人が集まる。明るくてユニークな店主がすすめてくれるのは、『つぼ焼』『つぶ貝』(各800円)。コリコリ食感と濃いめの味付けがお酒をもう一杯誘う。



〒古賀市天神1-1-23 ☎090-8662-3244
 営業時間 22:00～28:00頃 休不定
 席数 18席 包なし
 カード/不可、QRコード可

須恵三洋軒 古賀店

古賀の地で10年以上愛されるラーメン

須恵町の本店から暖簾分けした店主・田中孝一さん。本店同様に五右衛門釜で仕込むスープは、3日間かけて完成させる。こってりながら獣臭とは無縁で、おいしさが体じゅうに染み渡る。歯ごたえのある麺との相性はもちろんばっちり。



〒古賀市庄72-1 ☎090-7386-4606
 営業時間 11:00～15:00
 休不定 席数 24席 包 13台
 カード/不可、QRコード決済 不可

BAR MAGELLAN (バーマゼラン)

元ホテルバーテンダーが腕を振るう、大人の隠れ家

元ホテルバーテンダーが営むバー。落ち着いた空間で、カクテルからウイスキーまで幅広いお酒を楽しめる。中でも人気の『季節のフルーツカクテル』(1500円)。旬の果実を使い、丁寧に仕上げる創作カクテルはその時期だけの特別な味わいだ。



〒古賀市天神2-1-6 ☎20:00～翌3:00 休月曜 席数 14席
 休なし カード/可、QRコード可
 Instagram @bar.magellan

Dining bar ZY-BASE (ジーベース)

カジュアルに楽しむ、料理とお酒が彩る夜

看板メニューは『マルゲリータピザ』(1300円)と2種類のホットドッグ『ZY-DOG』(750円)。牛肉とテキサスソースにチーズソースを重ねた辛さがグセになる1本が人気。テイクアウトもOK。二次会やパーティー、昼飲みなどでの利用も気軽に相談を。



〒古賀市天神1-4-32 ☎20:00～翌3:00 休不定 席数 13席
 休なし ※近くにコインパーキングあり カード/不可、QRコード不可
 Instagram @zybase59



column KOGACITY SNACK CULTURE

古賀市にスナックが多いのはなぜ？

街の歴史と人のつながりが紡ぐ『スナック文化』

「現在の古賀市を含む旧糟屋エリアは、スナックの数や個人でやっている焼鳥屋さんが特に多いですね」と語ってくださるのは古賀駅近くにある『スナックみさ』2代目店主・工藤拓人さん。『スナックみさ』は工藤さんのお母様が昭和52(1977)年に「うたごえスナックみさ」として始めた老舗スナックだ。

スナックはお酒を楽しめるお店であり、人のにぎわいがなければ生まれな。古賀市にスナックが多い理由の一



つは、街の歴史と発展にあるようだ。江戸時代には唐津街道が通り『青柳宿』が置かれ、明治23(1890)年には博多駅～赤間駅間で鉄道が開通して古賀駅が開業と、古賀市は昔から交通の要衝であった。そして、昭和50(1975)年に鳥栖JCT～古賀ICが開通して古賀ICが生まれた。この時から古賀エリアではスナックを含めた飲食店が増えているようだ。「古賀ICができたことは大きかったと思います。九州の入口といったイメージもでき、その後、食品工場が増えて古賀市は“食の街”としてにぎわっていますね。飲食店も増えて、当時は博多に次ぐ歓楽街となり古賀までわざわざ飲みに来られるという方も多かったようです」。

中でも特ににぎわったのが古賀駅周辺だ。「うちのような老舗スナックも多

いですし、昔はサウナ、ボーリング場、旅館、銭湯などが立ち並んでいたんですよ。他のエリアから来られる方も多かったですが、地元の方の利用も多かったですね。古賀市は南北に走る国道3号を境に山側と海側で街の雰囲気違います。緑に恵まれた山側には農家さんが多く、こちら(古賀駅近く)まで飲みに来られていましたね。スナックは2軒目、3軒目、4軒目という感じで利用されていたと思います。中でも、うちはバのびみたいな店だったようです(笑)」。

スナックにはカラオケを置いている店が多い。1970年代に誕生したカラオケ文化も、スナックの人気を後押しした要因の一つと言えるだろう。



「高価な洋酒やウイスキーよりも、最近は焼酎を飲まれる方も多くなりましたね(笑)」と工藤さん。店内では若い世代が昭和の歌を、年齢の高い世代が最新の歌を唄うことで、交流が深まるシーンもよくあるとのこと



スナックの魅力について工藤さんとうかがった。「扉を開けた瞬間に外とは違う別な世界が広がります。店主やスタッフとの会話、お客さん同士の会話…お酒を飲む場所というよりは、人と人が集い語らう場所、心の拠り所であり癒しの場所なのだと思います。色々な楽しみ方があっていいし、悲しい時、うれしい時などその時の気分にぴったりのスナックがあります。うちみたい唄えるわちゃわちゃ系もあるし、ママさんが一人でしぼりやっているところもありますね。どこもアットホームな雰囲気なのは変わりません。古賀駅近くは、昼間は静かなのですが夜になるとどこからか人が湧いてきて、スナックにやってきます(笑)。古賀市には『地元で飲むうや』という感じの方が多いのかもしれないですね」。各々のスナックが持つ魅力とともに、スナックを愛する地元の方々が多いことも、古賀市にスナックが多いもう一つの理由のようだ。

スナックは店主の人柄ありきの部分が大きいので、一代限りの店がほとんど。しかし、古賀市ではそれを越えてスナック文化が連続と受け継がれている。



「古賀市では私も含め、2代目がやっているスナックも多いですね。それに、今も新しいスナックがオープンしているんですよ。やっぱり古賀の方はスナックが好きなのでしょう(笑)」。スナック文化を伝え、広めるために、工藤さんをはじめ多くのスナックは、市が主宰する『食ベナイト飲まナイト』のような地域を盛り上げるスタンプラリーイベントにも参加している。「スナックはお互いの店を紹介しあったり、横のつながりが強いんです。スナックみんなで一緒に考えて、古賀市を盛り上げていくことにつながればと思っています。まだ未体験の方は、スナックに会いに来ていただくと嬉しいです」。

インタビューに答えてくれた人



スナックみさ 店主・工藤拓人さん

バンドマンでもある工藤さん。初めての方でも元気にあたたかく迎えてくれる。「コロナ禍の時に移動しなければならず閉店も考えたのですが、常連さんに手伝っていただいて改装し、今の場所です再オープンできました!!」

スナックみさ
〒817-0001 古賀市天神1-8-32 2階
☎090-8072-7690

「スナックみさ」がある「古賀本町商店街通り」。往時は多くの人が行き交い一日中にぎわっていたのだそう

SNACK LIST

■彩さや
古賀市天神3-17-7-103
092-943-9894

■Ange
古賀市天神5-6-6
092-688-0396

■あんず
古賀市天神5-6-1
092-943-3273

■桜花
古賀市天神2-3-9
092-944-2144

■カラオケすていじ いと
古賀市駅東2-3-13
070-4710-1110

■カラオケスナックさくら
古賀市古賀駅東2-1-2
092-943-5856

■カラオケスナック 太陽と月
古賀市駅東2-1-3
092-215-2520

■COURTESY
古賀市天神2-3-9 Nomunomu天神2A号
080-8737-6071

■シャローム
古賀市駅東1-1-8
092-943-2198

■スナック居酒屋であい
古賀市花見東2-4-15
092-943-3673

■snack ULUCUS (スナックうるくす)
古賀市天神1-11-6 INATY古賀1F
080-3371-0800

■スナック 三味
古賀市花鶴丘1-17-1
092-943-0328

■スナック順子
古賀市駅東2-4-1
092-943-9897

■すなっく 知賀子
古賀市天神2-3-9
092-943-6800

■スナックてんでん TenTen
古賀市花鶴丘1-7-12

■スナック東
古賀市天神1-6-16
092-943-3536

■snack 暇つぶし。
古賀市天神1-11-7
090-4347-6969

■スナック ふじこ
古賀市小竹951-3
092-944-5022

■スナックみさ
古賀市天神1-8-32
092-943-2455

■スナック Rin
古賀市天神1-8-31

■スナック 瑠璃
古賀市天神2-4-5
092-942-7583

■ちゅーりっぷ
古賀市駅東2-11-3
092-944-5550

■ちんちら
古賀市天神2-3-9
092-944-3167

■手作り料理&ショーの店
イエスの方舟 シオンの娘
古賀市天神1-1-16
092-719-0397

■トライアングル
古賀市天神1-3-10
092-943-9895

■ナインホース
古賀市天神4-2-6
092-942-0414

■ピエロ
古賀市天神1-3-16
092-942-2525

■フォレスト
古賀市天神1-4-30 巴ビル
092-944-5516

■プチブーケ
古賀市天神1-15-2
092-944-3217

■VOICEBOX 澤
古賀市今の庄1-9-6
092-944-2659

■眞利子
古賀市中央1-6-40
092-944-6778

■LOUNGE EIGHT
古賀市駅東2-3-13
092-944-2137

■Lounge 7 (ラウンジセブン)
古賀市天神3-17-7
092-944-1830

■RoseQuartz (ローズ クォーツ)
古賀市天神2-3-9-2F
092-942-5577

おい!

KOGA CITY SIGHTSEEING

古賀市!

美味しいものを食べたら、

観光も楽しんでみよう。

自然も

歴史も

温泉も

買い物も

楽しいまちなのです。

SPOT.01

古賀海岸

青い海と白い砂浜で
癒しとエネルギーチャージ!!

約4kmにわたって続く松林の緑、青い空と海、白い砂浜を感じながら散歩すれば心おだやかに。夕日もきれいな映えスポットだ。毎年7月頃には、近隣の花鶴が浜公園で黄色いハマボウの花を楽しむこともできる。

📍古賀市天神7丁目付近

☎092-943-1515 (古賀市観光案内所)

おーい!
古賀市!



SPOT.02

古賀神社

6体の神様を祀っているので、「祈願成就」「恋愛成就」「厄除け」など多くのご利益が!! 葵の葉をかたどってつくられた手水鉢がキュートなハートに見えるということで、縁結びスポットとしても話題に。

📍古賀市駅東2-2-1 📷あり
@kogajinja

4つの神社が合祀され
6体の神様が願いを叶える



あのお菓子、食肉、魚介が
お得な価格でゲットできる!?

SPOT.03

イトピアコガ

Eatpia KOGA 工場直売所

『Eatpia KOGA』は、食品関連の工場が集まる工業団地。直売所では規格外の品などをお得な価格で購入することができる。また、毎月最終水曜または第3土曜にはさらにお得な『特売イベント』開催中。

📍古賀市鹿部 📞092-943-1515 (古賀市観光案内所) ※直売所の詳細は各社のHP参照

直売所
・(株) オーニシ
・(有) 左衛門
・(株) 西昆
・(株) カイセイ
・(株) 如水庵古賀工房
・日本食品(株)
・コスモス広場



新鮮な野菜や果実がそろって
にぎやかな農産物直売所

SPOT.04

コスモス広場／ コガ・ポーノ

古賀市の農家さんが届ける旬の産直野菜や産直果物がずらりと並び、特にみかん等の柑橘類は種類も豊富。野菜を使った加工品、精肉、水産加工品や特産物もそろそろ。定期的で開催されるイベント情報はインスタで!!

📍古賀市青柳658-1 📞092-943-1114
🕒9:00~17:00 🗓第2水曜 📍140台
@kosumosu_hiroba @kogabuono



農産直売所に隣接する「コガポーノ」では古賀市の食品加工団地にある工場から直送された商品をお得な価格で販売している

おーい!
古賀市!



みんなニコニコ笑顔になれる
自家製ジェラート&パン

SPOT.05

ニコフルッタ

Nico frutta

店名は笑顔の“ニコニコ”と“フルッタ(イタリア語で果物の意)”から。地元フルーツや野菜を使ったジェラート、パンなどを販売。薬王寺水辺公園近くなので、公園利用と合わせて立ち寄りたい。

〒古賀市薬王寺369 ☎092-941-8008
 営業時間 11:00~16:00 / 土・日 11:00~17:00 ※全・土・日曜営業 ⑧8台
 @nicofrutta_farm
 ※その他、休業日はInstagramにてお知らせ



SPOT.06

薬王寺水辺公園

周囲の山々を見渡し、河内池を一周できる遊歩道(約1km)を散策しながらリフレッシュしよう。水生動植物が観察できる自然観察ゾーンと水と親しめる自然活動ゾーンがあり、子どもも楽しめる公園だ。

〒古賀市薬王寺296
 ☎092-944-3150(古賀市公園管理センター) ⑨12台



野鳥のさえずりを聞きながら
緑の中でリフレッシュ!!



自然治癒力を高める漢方薬湯
のんびり浸かって元気に!



SPOT.07

やくおうじのゆ かいらくそう

薬王寺の湯 借薬荘

薬王寺の名水(ラドンとメタホウ酸を含んだ天然水)に、厳選した漢方生薬を8種類ブレンドした漢方薬湯が評判の温浴施設。湯に浸かった後は、和風庭園を眺めながら食事をゆっくりと楽しもう。

〒古賀市薬王寺381
 ☎092-946-3866 ⑩5:00~8:30(受付8:00まで)、10:00~23:00(受付22:00まで)
 ⑪水曜(祝日の場合は営業) ⑫60台
 [入館料] 通常営業/大人平日800円、土曜・日祝日850円 朝風呂営業/大人平日600円、土曜・日祝日650円
 @yakuoji_kairakusou





あ

R's café	18
味処 たつ	23
あづまや	29
阿部饅頭店	33

い

居酒屋キッチンちよげん	23
一葉軒	15
いやし家	25
インド食堂 ママカレー	29

う

うどん織月	35
-------	----

え

永吉からあげ	32
EIKICHI BAKERY	20

お

Auvergne	13
Eau de bouche	21
お蕎麦カフェこんさい館	35
鬼王荘	05
小野珈琲焙煎所	27
お料理 花うた	33

か

海鮮居酒屋 金海	16
回転焼 33mimi	13
カフェ・トワイライト	26
元祖トマトラーメンと辛麺と元祖トマトもつ鍋	
三味 (333) 古賀駅店	36
甘味処 あべ	26

き

喫茶 香	11
キッチン&ギャラリー JOBIONE 食堂	28
キッチンたんぼぼ	28
気ままな台所居酒屋ひこきち	25
九州名物 とめ手羽 古賀店	22
餃子工房 博多餃子まるさん	30

く

クリエイティブスペース ミラコ	27
-----------------	----

け

ケーキのメルシー	34
----------	----

こ

珈琲館ドン	18
古賀一麺庵	36
古賀食堂	29
古々地庵	15
心の駅	37
小料理 和加	24

さ

The Store	27
Safed	28

し

CIGAR & COFFEE FUJIYA	27
七輪焼肉 炭家	31
jugo.JUGO	34

す

須恵三洋軒 古賀店	37
寿司居酒屋 やがずし 古賀駅西口町	22
鮭かんざき	25
すし寅	08
スタミナ鉄板 博多アイアンマン 古賀店	29
炭火焼鳥 睦千鳥店	23
ステーキ・ヤキニク 2929C	32

そ

Soil kitchen	12
そば処花ぐるま	35



た

Dining Bar Zilch ————— 24
 Dining bar ZY-BASE ————— 37
 たけ楽庵 ————— 24
 立ち寄り呑み処 小鳥 ————— 25
 だるまの天ぷら定食 古賀インター店 ————— 30

ち

中国菜 ろうりん ————— 06
 頂味本舗 ————— 33

つ

つぼ焼き芋 さく ————— 34

て

手打ち蕎麦 朴味 ————— 11

と

ドッグキャンパーレスト青柳 ————— 27
 鶏と魚の店 丸坊主 ————— 17
 鶏家 ————— 22
 とんかつ専門店 勝れつ亭 ————— 30
 どんどん亭 古賀花見店 ————— 28

な

長浜ラーメン タローちゃん ————— 35
 ナツメ書店/Sleep Coffee and Roaster ————— 26

に

Nico frutta ————— 46
 二代目 はやっとお ————— 23
 NEW PUBLIC SALOON ————— 32
 如水庵 古賀店 ————— 34

の

ノミヤマ酒販 ————— 14

は

ハーブの専門店 falmu ————— 12
 ハーブレストラン 遊牧民 ————— 02
 BAR MAGELLAN ————— 37
 博多麺王 古賀店 ————— 36
 PASTA LEGARE ————— 10
 八幡うどん ————— 35
 パルポンテ ————— 14
 Pankichi ————— 21

ひ

ひがわり屋 ————— 33

ふ

FOOD DINING TOMO Lab. ————— 37
 船出屋 (veggie 食堂) ————— 29
 フルムーンカフェ ————— 26

へ

ベーカーバイツェン 古賀店 ————— 34
 ベーグルまるいと ————— 20

ほ

本格炭火焼鳥 太鵬 ————— 22

ま

まつぼっくり食堂 ————— 30
 まりもの溶岩とり焼き ————— 30
 マルゲリータ古賀店 ————— 28

み

三日月とほたる ————— 10

む

Moon ice 古賀本店 ————— 19

や

焼き鳥 SHIN ————— 23
 焼肉アロ・ハカタ ————— 31
 焼肉酒場 肉笑 ————— 31
 焼肉マスター かな chan. ————— 31

ゆ

ゆうじ ————— 25

よ

洋菓子工房 Cake-chi ケイキチ ————— 33

ら

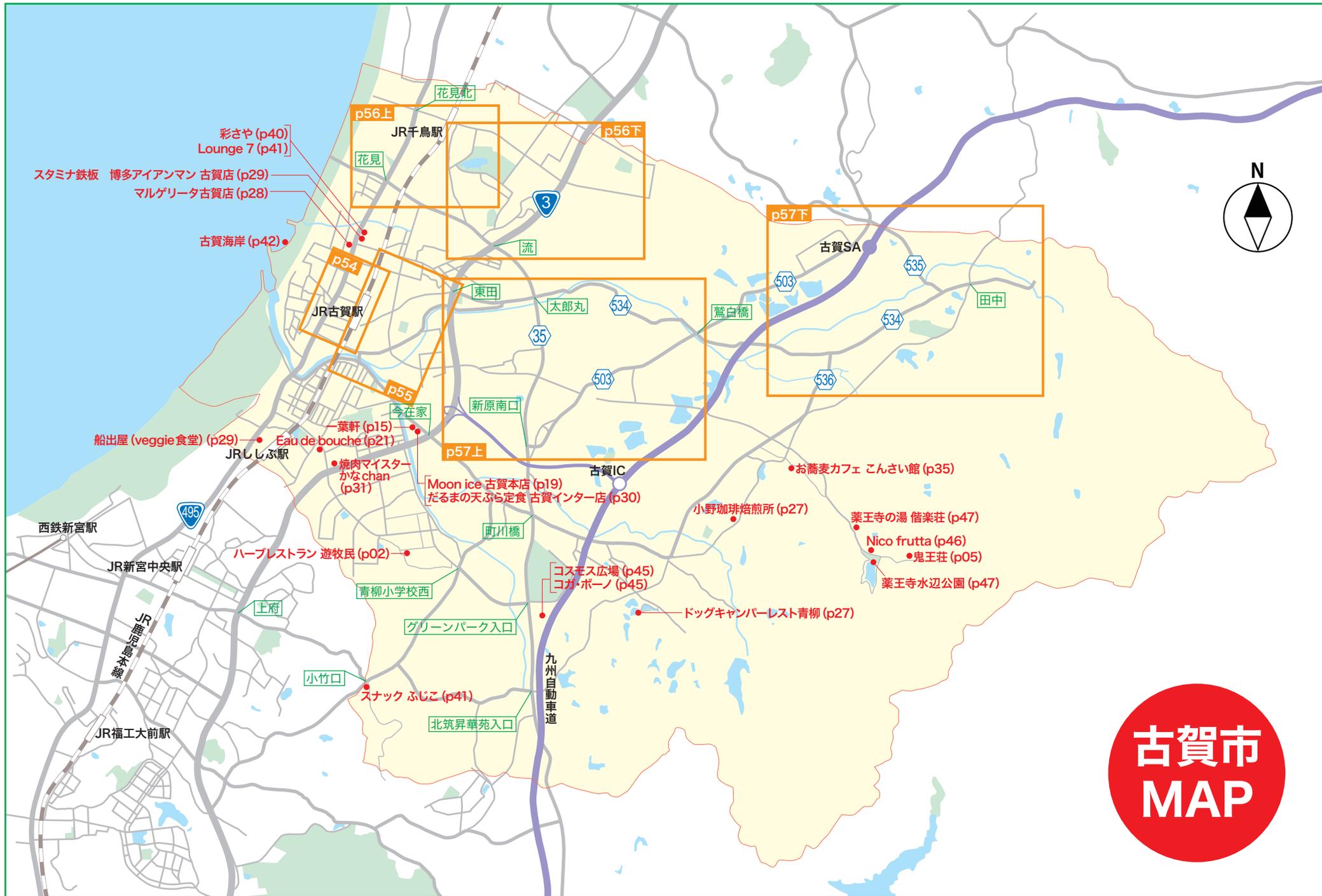
ラーメン白龍軒 ————— 36

れ

レストラン庄屋 古賀店 ————— 29

わ

私ん家のごはん ————— 30
 和菜ダイニング とも ————— 24



古賀市 MAP

