

たのしいまちの、たのしい暮らし。

NISHITETSU NEWS

にしとつ ニュース

NOVEMBER 2018 No.714

11

【特集】

おいしいが
生まれる
専門店

●まちとともに
50周年を前にリニユーアル
「エマックス・クルメ」変身！
●沿線グルメガイド
気軽に立ち寄ろう！
秋の夜のひとりごはん

まちに、夢を描こう。

110
110th ANNIVERSARY

Nishitetsu
Group

\\ Speciality /

1瓶560円〜。地元産を中心とする果物のほか、てんさい糖やきび砂糖を使う。種類は季節で替わり、冬は柑橘系が充実



Jam

福岡や九州の自然の恵みが詰まった

素材の味そのままを楽しめる無添加ジャム



今年4月にカフェスペースを設けてリニューアル。スコーンセット(760円)

小ぢんまりとした可愛い店内。ジャムのほかにピクルスやクッシュも販売



専門店

ジャム

アンダンテ + カフェあるところに

andante + cafe

あるところに／北九州

門司港のカフェバー「twin-t」を営む姉妹が、店で提供して評判がよかったジャムの専門店を2012年に開店。添加物を使わず手作りするジャムは、果肉たっぷりで見ずみずしい味わい。

北九州市門司区東本町1-1-26
090-9495-7105
12:00〜17:00
水曜(祝日の場合営業)
西鉄バス「レトロ鎮西橋」バス停すぐ

“おいしい”使い方

冬に充実する柑橘系のジャムはクリームチーズに添えたり、ドレッシングに混ぜるのもいいですよ。(店主 下村圭子さん)



専門店

グラノーラ

フラクタス

FRUCTUS／薬院

東京・千駄ヶ谷で人気を博したグラノーラ専門店が2012年、福岡に移転。代表の成田さんは「特別ではなく、日常のものとして広めたい」と商品開発やワークショップにも力を入れる。

福岡市中央区薬院1-6-33 修和ビル201
092-731-8040
8:00〜16:00(0515:30)、土・日曜、祝日9:00〜14:00(0513:30)
木曜 ※祝日は不定休
西鉄天神大牟田線「薬院」駅より徒歩2分

“おいしい”使い方

白ごはんのように楽しめるフラクタスの素(400g 1,296円)は、フルーツやジャムでアレンジを工夫して。(代表 成田博昭さん)



グラノーラは5種類を用意。ヨーグルトや牛乳などをかけて楽しむ



まずは食べてもらうことから、店舗では食べ放題(30分972円)を実施



\\ Speciality /

100g648円〜。質のよい素材を選び、オートミール自体に味を付ける製法がおいしさの理由。量り売りも行う



パイオニア的存在の店が、薬院から全国にグラノーラのおいしさを発信

Olive

\\ Speciality /

写真右から、オリーブスライス(60g 750円)、オリーブリーフミルクジャム(100g 650円)など



自家農園のオリーブを使った

オリジナル商品と各国のオリーブオイルがずらり

専門店

オリーブ

はぎはらオリーブ

萩原オリーブ

／久留米

以前の仕事でヨーロッパに度々足を運んでいた店主が、オリーブのある風景に魅せられて農家に転身。約600本のオリーブを育て、加工、流通まで行っている。現在は葉や実の加工商品を中心とし、オリーブオイルは各国のものを揃える。

久留米市山本町豊2332-1
090-7449-0616
11:00〜17:00
月〜木曜
西鉄バス「山本コミュニティセンター前」バス停より徒歩6分

※現在の店舗は12月まで。2019年1月下旬に久留米市草野町矢作711に移転予定



オリーブリーフやレモングラスを使った羊羹(140g 各480円)も人気

オリーブの収穫は10〜11月頃。久留米と鹿児島県の自家農園で栽培する



“おいしい”使い方

レモンやオレンジのフレーバーオリーブオイルはヨーグルトやアイスにかけてもいいですよ。(代表 萩原浩三さん)

Vinegar

300年以上続く老舗が手がける

多彩なビネガー商品が、女性の心をキャッチ



\\ Speciality /

簡単にピクルスなどを作れる美味酢(300ml 399円 写真右)や果物を仕込みに使用した飲む酢(200ml 1,080円 写真中)など人気商品が並ぶ

[特集]

“おいしい“が生まれる専門店

秋は食にまつわる話題に事欠かない季節です。料理も少し手の込んだものを作りたくなりますね。そこで、今月は食をより豊かにする材料が揃う専門店をご紹介します。気になるものがあれば、ぜひ取り入れてみてください。

専門店

酢

しょうぶんす

庄分酢／大川

1624年に酒造所として創業し、1711年から酢造りを開始。伝統の製法を守りつつ、時代に合わせた商品開発を積極的に行っており、店頭と並ぶ商品はどれも手に取りたくなるものばかり。昨年は東京「GINZA SIX」に出店を果たしている。

大川市榎津548
0944-88-1535
9:30〜17:00 ※レストランは11:30〜17:00(0516:30)
なし ※レストランは日曜、第1月曜休み
西鉄バス「大川樟風高校前」バス停より徒歩11分



2階のレストランでは、酢を使った季節を感じるランチなどを楽しめる



約280年前に建てられた母屋は市の文化財に指定されている

“おいしい”使い方

今年発売した調味酢、万能く酢たれ(1L 950円)は、炒め物や煮物など何にでも使えるおすすめの商品。唐揚げにかけたり、野菜炒めの味付けに使うとさっぱり仕上がります。(常務取締役 高橋陽子さん)



とっておきの“あまい”専門店

気軽な手みやげや、自分へのごほうびに買いたくなる、あまいお菓子の専門店もチェック。素材へのこだわりやバリエーションの豊富さは、専門店ならではです。明日や週末のおやつに足を運んではいかがでしょう。

＼Speciality／

なめらかでクリーミーなレアチーズケーキと、果実たっぷりのあまおうジュレの相性が抜群。1年を通して楽しめる

B Kingberry
あまおうチーズケーキ
ファクトリーのチーズケーキ
あまおうチーズケーキ 瓶タイプ (各400円)。おみやげにも人気

A あや末のおはぎ
おはぎ (2個280円)、きな粉おはぎ (2個300円)の2種のみ。3個入りもある

＼Speciality／

北海道産の希少な小豆を厳選し、添加物などは一切不使用。小さな子どもからお年寄りまで安心して食べることができる

D chiffon cake MARIEの
シフォンケーキ

タピオカ塩麹 (540円)。もちもちの食感の生地にファンが多い

＼Speciality／

毎日25種前後を用意。しっとり、ふんわりとした食感は焼き立てならでは。素材はオーガニックや福岡県産のものなどが中心

＼Speciality／

ベルギー・カレボー社のチョコレートを使い、小麦粉は不使用。外はパリッと中は生チョコのようにしっとりとした食感だ

C Ed.Roadの
ガトーショコラ

カトガトーショコラ (350円)。まずは基本の一品を楽しみたい

SHOP INFORMATION

D シフォンケーキ マリエ
chiffon cake MARIE

店主が大学生の時に起業。産直市や西鉄薬院駅、高宮駅での出張販売を経て2014年に開店した。子どもが安心して食べられるようにと素材を厳選し、すべての材料の産地を記載する。

住 福岡市南区大橋3-17-17
☎ 092-522-5808
🕒 10:00～18:00
※売り切れ次第閉店
📅 月・火曜
🚶 西鉄天神大牟田線「高宮」駅より徒歩2分

C イーディーロード
Ed.Road

パティシエの夢を叶えるため、30歳から製菓専門学校に通い、腕を磨いたシェフが営む。シンプルなガトーショコラのほか、アールグレイ・ミルクなどのフレーバーも用意する。

住 北九州市八幡西区藤田3-5-1
☎ 093-616-9932
🕒 10:00～19:00、日曜～18:00
📅 月曜
🚶 西鉄バス「黒崎駅前」バス停より徒歩3分

B Kingberry
あまおうチーズケーキファクトリー

2017年開店。福岡を代表する特産品・博多あまおうのスイーツを販売する。福岡県産あまおうと九州産のクリームチーズを使ったチーズケーキが名物。ソフトクリームなども販売。

住 太宰府市幸町2-7-29
☎ 092-710-3911
🕒 9:00～17:00
📅 なし
🚶 西鉄太宰府線「太宰府」駅、西鉄バス「太宰府」バス停より徒歩4分

A おはぎ屋
あや末

2015年に筑後市から移転。祖父母の代から伝わるおはぎを販売する。あんはその日の朝に炊いたものだけを使い、砂糖は控えめ。「フレッシュなあんを味わってほしい」と店主。

住 久留米市津福今町679-9
☎ 0942-35-1038
🕒 10:00～売り切れ次第閉店
📅 火曜
🚶 西鉄バス「江戸屋敷」バス停より徒歩2分

Tofu

手に取りたくなるデザインなど、豆腐を身近に感じられる工夫を凝らす

豆腐

つるが豆腐工房
／北九州

1954年創業の老舗。以前は料亭やレストランへの卸のみの営業だったが、2014年に工場併設の小売店舗を開店した。「若い方にも興味をもってもらえるように」と考えたおしゃれなパッケージも目を引く。

“おいしい”使い方

濃厚な豆乳 (281円) はジュース割りや、スムージーに入れるのもおすすめです。(代表 鶴我界周さん)

＼Speciality／

おぼろ豆腐 (421円) やよせ豆腐 (238円) が人気。北海道産や福岡産など厳選した大豆を、商品によって使い分ける

一見、豆腐店と思えないポップな外観。豆腐ソフトクリームの販売も予定



住 北九州市小倉北区鍋物師町9-10
☎ 093-582-8686
🕒 11:00～19:00
📅 日曜、祝日
🚶 西鉄バス「日明一丁目」バス停より徒歩3分

専門店
スパイス

スパイスせんもんてん スパイスフレバー

スパイス専門店
スパイスフレバー／舞鶴

長年飲食業に携わった店主がスパイスの奥深さに魅せられ、今年1月にオープン。ミックスすることで深みを増すスパイスの世界を体感できるよう、好みのブレンドを楽しめるコーナーを設ける。

自分で調合するカレー粉は10g200円。辛さや香りを考えながらブレンド

“おいしい”使い方

自分だけの七味やハーブ塩を作ることのできる、ぜひ試してください。(代表 一木英之さん)

Spice



住 福岡市中央区舞鶴1-9-10
☎ 092-401-5455
🕒 11:00～20:00
📅 日曜
🚶 西鉄天神大牟田線「西鉄福岡(天神)」駅より徒歩7分

＼Speciality／

棚に並んだスパイスは10gから量り売り可能。めずらしいものも多く、スパイス好きならあれこれ購入したくなるはず

新鮮なスパイスを調合して
自分だけのフレーバーを楽しんで

専門店

かつお節

仲西商店
／姪浜

約70年前から続くかつお節専門店。鹿児島県枕崎産の荒節をせいろで蒸し、冷まして削るという製法を守り抜く。商品を購入すると、使い方のアドバイスをもらえるのも専門店ならではの楽しみだ。



女将の東納直美さんが手作りする「おかみのつくだに」(小220円、大430円)はごはんによく合う

“おいしい”使い方

厚削りは鍋に入れるだけでOK。一緒に煮込むことでダシが出るので簡単に使えます。手羽大根などにオススメです。(女将 東納直美さん)

＼Speciality／

かつお節 (100g 380円)、香りが立つ血合い抜き (100g 430円)、簡単に調理に使える厚削り (100g 430円) を販売

Katsuo bushi

昔ながらの機械で削る
かつお節の香りに誘われて

Soy sauce



地元の人々に親しまれた老舗が
いまや全国、世界へと展開

専門店

醤油

ごとうしょうゆ

ごとう醤油
／北九州

1913年創業。地域の方への配達为主だったが、約8年前に販路を拡充。百貨店やスーパーなどでも購入できるように。「北九州の方々によるこんでもらえるものを」と開発した、地元野菜を使ったドレッシングも好評。

“おいしい”使い方

地元の野菜がたっぷり入った、旬の野菜ドレッシングは、パスタや豆腐、刺身との相性も◎。(代表 五嶋隆二さん)

北九州や近郊の野菜を使った旬の野菜ドレッシング(100ml 410円～)



＼Speciality／

昔ながらのうま口のほか、無添加醤油など時代のニーズに合わせた商品を展開。小瓶からあり、100ml 410円～



住 北九州市八幡東区日の出1-3-18
☎ 093-671-1171
🕒 9:00～18:30
📅 日曜、祝日
🚶 西鉄バス「枝光本町」バス停より徒歩4分



秋の夜長を楽しく過ごせるような
お酒のイベントも増えてくる11月。
旬の味覚を味わって、芸術を鑑賞、
思い思いの秋を満喫しよう。

11 NOVEMBER ODEKAKE CALENDAR

11月のおでかけカレンダー

福岡市

11/29[※]⇒12/25^火

TENJIN Christmas Market



時 17:00～22:00 ※土・日曜、祝日は12:00～
会 福岡市役所西側ふれあい広場
住 福岡市中央区天神1-8-1
開 We Love 天神協議会
☎ 092-734-8750
※ 西鉄天神大牟田線「西鉄福岡(天神)」駅より徒歩2分

ドイツのサンタクロース村をテーマに開催。アーチをくぐれば、そこにはサンタが住む幻想的な世界が広がる。約100体のサンタと一緒に、楽しい時間を過ごそう!



福岡市

10/31[※]、11/1[※]、6^火、7^水、13^火⇒15[※]

第1回 なんかせんば はしご酒大会



「大橋駅(10/31[※]、11/1[※])」、「井尻駅(11/6^火、7^水)」、「雑餉隈駅(11/13^火～15[※])」のはしご酒大会をめぐって、各店自慢のメニューを味わおう。駅周辺の飲食店とたくさん出会える絶好の機会だ。

■ 大橋駅、井尻駅、雑餉隈駅周辺の飲食店
■ なんかせんば はしご酒大会実行委員会事務局
☎ 092-589-5040(看板百科スキヤキ内)
■ 「大橋駅」(第18回大橋酒遊)3,500円(4枚つづり)、「井尻駅」(第2回とことこワーク in 井尻)3,000円(6枚つづり)、「雑餉隈駅」(第16回よごさっしよはしご酒大会)3,000円(3枚つづり)
■ 西鉄天神大牟田線「大橋」、「井尻」、「雑餉隈」各駅下車、徒歩圏内

北九州市

11/8[※]⇒18^日

門司港バル



■ 栄町銀天街(北九州市門司区栄町)ほか
■ 門司港バル実行委員会事務局
☎ 093-342-7013
■ 3,500円
■ 西鉄バス「門司港レトロ(栄町銀天街入口)」バス停すぐ



74店舗が参加する大規模なバルイベント。11/8[※]に栄町銀天街で行われる「かんぱい大発会」では、日本酒の無料試飲も(先着100名)。17^土、18^日は余ったチケットを金券として使える「あとバル」を行う。



久留米市

11/17^土⇒12/27[※]

サンダーソンアーカイブ ウィリアム・モリスと英国の壁紙展

イギリスの工芸家で、近代デザインの先駆者として知られるウィリアム・モリス。本展では特に「壁紙」に注目。彼が手がけた約130点の壁紙や版木を、英国外で初めて紹介する。



ウィリアム・モリス
(ピンパネール(るりはこべ))
1876年(印刷) ©Morris & Co.

■ 久留米市美術館
住 久留米市野中町1015
☎ 0942-39-1131
■ 大人1,000円、65歳以上700円、大学生500円、高校生以下無料
■ 西鉄バス「文化センター前」バス停すぐ



飯塚市

11/23^祝⇒30^金

麻生大浦荘紅葉特別公開



筑豊御三家に数えられる麻生家の邸宅のひとつを公開。日本庭園の見事な紅葉をひと目見ようと、毎年遠方から観光客が訪れる。歴史ある建物のそばで秋を体感しよう。



■ 麻生大浦荘 ■ 飯塚市立岩1060
■ 飯塚観光協会
☎ 0948-22-3511 ■ 入場無料
■ 西鉄バス「笠松陸橋」バス停より徒歩3分、または「新飯塚駅」バス停より徒歩10分

柳川市

開催中⇒2019年3/31^日までの金・土

やながわバル



■ KATARO base 32 ■ 柳川市京町58-4
☎ 0944-85-8213 ■ 西鉄バス「京町」バス停すぐ
◎ 柳川の絶品グルメ「絶メシ」も堪能しよう!
詳しくはホームページをご覧ください
■ http://www.yanagawa-net.com/zetsumeshi/

コミュニティスペース「KATARO base 32」にて、週末のみ営業する「やながわバル」。店はモデルの黒滝サクさんがプロデュースする。地元有明産海苔を使ったメニューや、老舗「柳川酒造」の地酒を堪能できる。



地域を味わう旅列車

THE RAIL KITCHEN CHIKUGO 11/1[※]予約開始!



キッチンクロスをイメージした赤いチェックの外装。ロゴには筑後の魅力をたくさん詰めこみました。

福岡県の南部に位置する筑後地域。筑後は、豊かな自然と、ものづくりが盛んな地域です。そんな筑後に2019年3月末、いよいよTHE RAIL KITCHEN CHIKUGOが走りはじめます。筑後の良いものを使った、こだわりの空間で、地元の食材を使用したおいしい料理をお楽しみください。

Design

1号車



2号車



3号車



列車内は窯を中心としたキッチンと、ダイニング車両の3両編成52席。八女の竹を使用した竹細工の天井や400年の歴史を誇る城島瓦、家具のまち大川の家具など沿線の地域資源をインテリアとして施しています。

Cuisine



地元の新鮮な食材をふんだんに使った、オリジナルのコース料理です。メインディッシュは列車に積み込んだ窯で焼き上げる旬野菜のピザ。獨創性に富んだ窯料理の名店として名高いエンボカを運営する今井正氏と福岡在住の人気料理家である渡辺康啓氏が監修します。

Timetable / Price

2019年3/23^土より金・土・日・祝日運行

コース名	出発駅	途中停車駅	到着駅	料 金
地域を味わう brunch の旅 -DAZAIFU BRUNCH SET-	西鉄福岡(天神)駅 9:51発	—	太宰府駅 金 曜 10:30着 土 日 祝 10:31着	3,000円(税抜)
地域を味わうランチの旅 -CHIKUGO LUNCH COURSE-	西鉄福岡(天神)駅 11:50発	西鉄柳川駅(降車のみ) 13:42着	大牟田駅 14:14着	8,000円(税抜)
地域を味わうディナーの旅 -CHIKUGO DINNER COURSE-	大牟田駅 金 曜 17:40発 土 日 祝 16:40発	西鉄柳川駅(乗車のみ) 金 曜 18:21発 土 日 祝 17:21発	西鉄福岡(天神)駅 金 曜 20:13着 土 日 祝 19:13着	8,000円(税抜)

※運行日はウェブサイトをご確認ください ※ランチの旅は2019年6/1^土より開始します ※西鉄柳川駅での乗降は事前にお申込みが必要です

Reservation

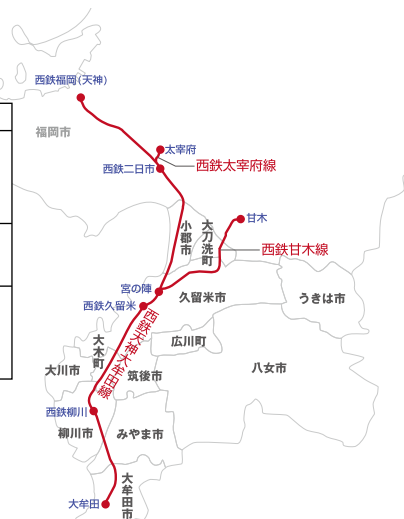
ウェブサイトからご予約ください。

<https://www.railkitchen.jp/>



西鉄お客さまセンター

tel.0570-00-1010 または
092-303-3333





11/30(金)
「エマックス10倍FRIDAY」
でお得にショッピング!



エマックス・クルメでは、毎月月末の金曜にnimocaポイント10倍デーを開催しています。今月は11/30(金)です。装いも新たに生まれ変わったエマックス・クルメで、お得にお買い物をお楽しみください!

- エマックス・クルメ
- 久留米市東町上天神田316-2 (西鉄久留米駅ビル内)
- ☎ 0942-34-3741 (10:00~18:00)
- ◎ 詳しくはホームページをご覧ください
- 🔍 HP「エマックス・クルメ」で検索



「エマックス・クルメで、新しい自分を発見できる。変身できる。そんな気持ちになっていただけたらうれしいです」

言葉が大きなキーワードになりました。三原さんが担当した広告用のポスターには、リニューアルと変身をかけて、俳優・藤岡弘、さんを起用。インパクトのあるビジュアルで、若い世代や新しい層にもエマックス・クルメに興味を持っていただくことができました。「オープン当日、200人以上の方が並んでいる光景を目にしたときは、PRの効果があったんだなと実感して思わず胸が熱くなりました」と三原さんが振り返ります。

「久留米の方とお話していると、子どもの頃や学生時代に西鉄久留米駅やエマックス・クルメを利用した思い出を語ってくださる方がたくさんいらっしゃいます。一人ひとりの人生の一部にこの場所があるんですね。これからも久留米で暮らす皆さんに愛される施設でありたいと思います」。

「エマックス」はラテン語で「買い物が好き



1 テナント誘致や販促だけでなく、営業担当として8店舗を担当する三原さん。各ショップへはヒアリングや相談に訪れます
2 新規出店の「Makes.shop」には久留米餅など地元の特産を使ったこだわりの商品が多数
3 西鉄久留米駅の改札正面にあるエントランス。「リニューアル前よりも明るくなった」とお客さまに好評です

1969年に「久留米西鉄名店街」として誕生し、来年で開業50年を迎える「エマックス・クルメ」は、2階の専門店街フロアやエントランスなどを一新し、《通過地点から生活拠点へ》という新たなコンセプトのもと、今年3月にリニューアルオープンしました。

「西鉄久留米駅周辺は近年、人口の増加や若い方の起業などで盛り上がっています。エマックス・クルメがさらに魅力的な施設になることで、まちを元気にしていきたい。リニューアルではそんな想いをこめ、久留米らしさや温かさ、そして普段使いしていただけるような日常

毎日立ち寄って
買い物したくなる、
便利で楽しい施設へ

性を随所に取り入れました」。

三原さんの言葉の通り、新しくなったエントランスです。目を引くのは伝統工芸品「久留米餅」のデザインをあしらったおしゃれな壁面。緑や木目も多用し、温もりある空間になりました。また、アパレル中心だった専門店街には新しいショップを誘致。生活雑貨やドラッグストアなど日常生活で役立つお店を揃えたほか、久留米や筑後の特産品を取り扱うショップも加わりました。「学校や仕事帰りに立ち寄ってカフェでひと息ついたり、雑貨や化粧品を買ったりエマックス・クルメを生活の一部として利用していただけたらうれしいですね」。

今回のリニューアルでは、変身“という



まちとともい

第51回

西鉄久留米駅に直結。利便性抜群の商業施設「エマックス・クルメ」が、今年3月にリニューアルオープンし、久留米のまちに話題と賑わいを呼んでいます。同施設でテナント誘致やPRを手がける三原碧さんをご紹介します。

50周年を前にリニューアル「エマックス・クルメ」変身!



西日本鉄道
SC事業部
エマックス・クルメ運営室
三原 碧

2016年入社。ソラリアプラザで広報・販促担当を務めた後、2017年7月よりエマックス・クルメへ。主にPR担当として広告制作などに携わり、リニューアル後はテナント誘致や販促、営業等多岐にわたって活躍中。



3月16日のリニューアルオープン当日の行列の様子。近隣から多くのお客さまにご来館いただきました
4 「ワイルドなイメージの藤岡弘、さんがおしゃれに変身した、リニューアル告知のポスターは自信作です。イメージカラーのピンクは久留米つつじを表現しています」





飯塚の隠れ家で見つけた
古処鶏の和風チキン南蛮



かく や よつばしょくどう 隠れ家 428食堂 HIZUKA

タタキ、スモーク、コン
フライ、岩塩プレートで提
供する焼き鶏…。和洋の
バラティ豊かな鶏料理が
揃うのは、東京と大阪で
イタリアン、割烹を学ん
だ店主ならではの、朝引
きの朝倉産「古処鶏」は、噛
むほどに肉の旨味が口
いっぱい広がる。

LOCAL TALK!



「お店の目の前にある、夜営業
のラーメン店『ラーメンよいち』の
肉ラーメンが好きです」
店主の大軒稜皓さん

① チキン南蛮定食(880円)。定食のみの注文の場合お
通し代(300円)不要。ビールの泡を加えた衣で揚げるた
め、ふっくらサクサク。特製タルタルソースもたっぷり。ご
飯、サラダ、自家製豆腐付き ② 一人飲みが多いカウン
ター席。24:00以降はラーメン店となり、鶏ガラで炊いたチ
キンラーメンはズにも最高 ③ 鶏のオブジェが目印



住 飯塚市飯塚5-28
☎ 0948-21-0177
営業 18:00～05:24:00、
24:00～翌3:00はラーメンのみ
休 木曜
※鶏肉の仕入れ状況により、臨時休業あり
西鉄バス「嘉穂劇場入口」バス停より徒歩2分

カフェ シエル cafe ciel KITAKYUSHU

ビルの2階、隠れ家のよ
うな佇まいが素敵なカ
フェ&バー。ランチで好評
の「卵たっぷりオムライ
ス」が11月限定で夜のセッ
トメニューにお目見え。福
岡県鞍手郡の「味宝卵」
を贅沢に3つ使用し、ス
プーンを入れると、とろり
と半熟の卵が顔を出す。



昼の人気メニューが

1カ月限定で夜も登場!



LOCAL TALK!



「今年移転オープンしたばかりの
ハーブティ専門店『ジェム ル・
タン』はお店から徒歩3分です」
店主の小山真也さん

① 夜の卵たっぷりオムライスセット(900円)。ジンジャーラ
イスに、パルメザンチーズと生クリームを加えたふわふわの
卵、手作りのトマトソースがのる ② 店内の改装は店主
自ら手がけたもの。お酒も充実しており、ワインは常時20
種。グラスは400円～とリーズナブルだ ③ おしゃれな装
飾も女性客から支持を受けている



住 北九州市八幡西区大浦1-11-21
ウイングコート医生ヶ丘 2F
☎ 093-616-9794
営業 11:30～14:30、18:00～05:23:00
休 水曜(祝日の場合は営業)
西鉄バス「本城西市営住宅前」
バス停すぐ

LOCAL TALK!



「お店から徒歩すぐの『和耐房 丸
辰(まるしん)』は串揚げや手作り
餃子ソーセージ風がおすすめ」
店主の稲田将吾さん

どうじょう まかない道場～しょうてん～ KURUME

立地のよさとカジュアルな
雰囲気、女性のお一人さ
まも多数。メニューにない
料理のリクエストや、「ハー
ブサイズで食べたい」など
の要望にも柔軟に対応し
てくれる店主の懐の深さ
も魅力のひとつ。九州のご
当地グルメや日替わりの
まかない料理もあり。



住 久留米市東町32-7
☎ 0942-46-2155
営業 15:00～24:00
休 不定
西鉄天神大牟田線
「西鉄久留米」駅より徒歩5分

一人飲みビギナーに

人気の居酒屋で夜ごはん!



和食料理人が手がける

煮魚が自慢のご飯屋さん

スタッフとの会話を楽しめるカウンター席はお一人さまの特等席。昼夜問わず、単身者や会社員で賑わう。木の温もりあふれる店内は、老若男女利用できるようシンプルな造り。
メニューには、骨抜き&骨まで柔らかく食べられる煮魚に“骨なし”マークが表示されているので参考に



① 鯖しょうゆ煮込みMサイズ(590円)。卓上の山椒や七味唐辛子をかけても美味。鯖は味噌煮込み、
醤油と味噌のハーフセットも選べる ② 血抜き、湯通しなど丁寧な下処理を施した後、煮込んで寝か
せる作業を繰り返し、丸2日かけて仕上げる。醤油は田中さんの故郷である宇美町の醤油醸造所に特
注 ③ カウンター席のほか、テーブル席も設置 ④ 好きな煮魚に+300円でご飯と味噌汁が付くA
セット。季節ものもあり、写真は期間限定の秋刀魚の味噌煮込み(690円) ⑤ 看板には“煮魚大好き
少年”をイメージしたイラストが描かれている

LOCAL TALK!



「和食出身の店主が営む
『丸天うどん専門店 万平』
がイチオシ。博多バスターミ
ナルからバスで15分です」
店主の田中亮さん



住 福岡市博多区住吉2-6-32
☎ 092-291-3337
営業 11:30～15:30(0515:00)、
17:00～22:00(0521:30)
休 不定※ホームページにて要確認
西鉄バス「TVQ前」バス停より
徒歩3分



しょうじょう にぎかな しょうねん 食堂 煮魚少年 FUKUOKA

割烹など20年以上和食に
携わってきた店主の田中亮
さん。「家庭で食べる機会が
減った煮魚のおいしさを若
い世代に伝えたい」と今年
2月、煮魚をメインにした
店をオープン。市場から仕
入れた魚を、煮込み、煮付
け、おろし煮、あら炊き、甘
酢煮といった多彩な調理法
で提供する。丸2日かけて
仕上げる煮込み魚は、骨ま
で食べられるほど柔らか。お
腹の具合に合わせて組み合わ
せを選ぶ定食もうれしい。

みんなで楽しく沿線活動。
— Enkatsu —

エンカツ

by にしてつニュース

第3回

植物の香りに包まれる 癒しのアロマレッスン



香りを組み合わせて、オリジナルアロマに！

「にしてつニュース」で紹介した教室や講座を通して、沿線の魅力を伝えるワークショップ「エンカツ」の第3回を9/29に開催しました。今回は、北九州市でアロマテラピー教室を主宰する園田真紀さんを講師に迎えたアロマテラピーレッスン。エッセンシャルオイルの使い方や香りもつ特性を学んだあと、好きな精油を調合してアロマスプレーやロールオンアロマを作りました。参加者の皆さんは、自分だけの香りが完成して、楽しそうな様子でした。次回の「エンカツ」は11/10(土)に「クリスマスリース作り」(P11参照)を行います。事前予約不要ですので、ぜひご参加ください。

まずはアロマについて学ぶ

用意された12種の精油の香りや特徴を知り、好きなもの、自分に必要なものを選びます

自分好みの香りに調合

精油を少量ずつ混ぜて調合。アロマスプレーとドライハーブ入りのロールオンアロマを作ります

レッスン後のティータイム

ティータイムには、先生に質問しながら北九州市「GLOVER」のクッキーを楽しみました

今回の先生

園田真紀さん
北九州市小倉北区で少人数制のアロマ&メディカルハーブ教室「Repos+(レポプラス)」を主宰。気軽な1dayレッスンやハーブティ講座も随時開催する。

お知らせ 2019年1/1(祝)出発！

西鉄旅行

平成最後の皇居新年一般参賀の旅！
～明治神宮初詣と東京満喫3日間～



©皇居新年一般参賀



明治神宮 ©(公財)東京観光財団

【出発日】2019年1/1(祝)

料 93,800円～98,800円

問 西鉄旅行 天神支店

☎ 092-741-4952

◎詳しくはホームページをご覧ください

■「西鉄旅行 一般参賀」で検索

イベント 11/24(土)

にしてつレッツハイク

「高良山・柳坂はぜ並木」コース

11月のレッツハイクは、筑後路の秋景色を楽しむ「高良山・柳坂はぜ並木」コース。高良山からは筑後平野の眺望を、柳坂はぜ並木では色づいた紅葉がお楽しみいただけます。みなさまのご参加をお待ちしております！



※紅葉は例年の見頃の時期を参考にしております。天候などによって変わる場合があります

【集合場所】久留米大学前バス停下車

徒歩15分「御手洗橋付近」

【受付時間】9:30～10:00

料 参加無料 ※事前予約不要

問 西鉄お客さまセンター

☎ 0570-00-1010 / 092-303-3333

問 レッツハイク事務局 ☎ 092-734-1382

◎詳しくはホームページをご覧ください

■「にしてつレッツハイク」で検索

キャンペーン 11/21(木)～12/20(木)

マークイズ福岡ももち

西鉄バスで行こう！「マークイズ福岡ももち」開業記念
nimocaポイントプレゼント！

11/21(木)にグランドオープンする商業施設「マークイズ福岡ももち」。西鉄バスに乗ってマークイズ福岡ももちへご来場、nimocaでお支払いしていただくと最大10,000nimocaポイントが当たる開業記念キャンペーンを実施！マークイズ福岡ももちへは、西鉄バスでお越しください。



※ 西鉄バス「ヤフオクドーム前」、「九州医療センター」バス停すぐ

◎詳しくはホームページをご覧ください ■「ニモカ」で検索

イベント 11/17(土)、18(日)

筑豊電気鉄道

「ちくてつ電車まつり2018」

筑豊電気鉄道の車両展示やミニ電車の運行、子ども用制服の試着コーナーなど例年の人気企画はもちろん、消防車やパトカー、西鉄バスといった、はたらくクルマの展示も実施します。また「黒崎よさこい踊り」や大道芸人「ダイちゃんGOOD!」によるパフォーマンス、「ポケットモンスターキャラクターショー」などステージイベントも充実。ぜひこの機会に、ご家族やお友達をお誘い合わせの上、思い出に残る一日をお過ごしください！



会 ちくてつ黒崎車両工場(筑豊電気鉄道線西黒崎駅横) 時 10:00～16:00
料 無料 問 筑豊電気鉄道 電車営業所 ☎ 093-619-3077

お知らせ 11月より販売開始！

にしてつ農園

西鉄グループ初の自社栽培トマト、
西鉄ストアにて販売スタート！



西鉄の自社農園「にしてつ農園」で栽培されたトマトが、11月より西鉄ストアにて販売を開始いたします。佐賀県基山町の最先端の技術を駆使した農業ハウスにて、糖度にこだわった栽培をしています。生食はもちろん、煮込み料理にも最適なトマトですので、ぜひ一度ご賞味ください！



問 NJアグリサポート
☎ 0942-50-8502

イベント 11/10(土)

エンカツ

みんなで楽しく沿線活動
「エンカツby にしてつニュース」

「にしてつニュース」が主催するワークショップ「エンカツ」を開催します。今回はクリスマススペシャルとして参加費無料！テーマはクリスマスシーズンにぴったりの「クリスマスリース作り」。ユーカリやヒバなどを使いフレッシュリースを作ります。筑後市の生花店「La pua」のフロリストに教わりながら、素敵なおリース作りを楽しみませんか？



2017年1月号で紹介した「La pua」は、フロリストのご夫婦が営む生花店

【募集人数】各回16名

※当日11:00より会場にて受付。

募集人数に達し次第、受付終了

日 11/10(土) ①12:00 ②14:00 ③16:00

※各回60分

会 イベントスペースゼファ

(ソラリアプラザ1階)

料 参加無料

◎詳しくはホームページ

をご覧ください



チケット 発売中～2019年4/3(水)

柳川OUTING！

電車&グルメと、あれこれ使える
満喫券がセットに！
「柳川OUTING! きっぷ」発売中！



柳川といえば、「うなぎ、川下り、御花」。このほかにも魅力的なグルメや観光スポットがあることをご存知でしょうか？西鉄と柳川市の共同で柳川の新たな楽しみ方の創出を目指す「柳川OUTING! キャンペーン」に合わせ、「西鉄電車 往復乗車券」と提携店舗で使える「お食事券」、おみやげの購入や御朱印体験、みずくり体験などに使える「柳川満喫券」がセットになった「柳川OUTING! きっぷ」を発売中です。ぜひご利用ください。

料 大人3,150円 ※西鉄福岡(天神)駅から利用の場合

問 西鉄お客さまセンター

☎ 0570-00-1010 / 092-303-3333

◎きっぷが使える店舗の詳細は

ホームページをご覧ください

■「柳川OUTING! きっぷ」で検索



お知らせ 11/15(木)～12/17(月)の期間で
計6出発日限定！

ソラリア西鉄ホテル釜山

おかげさまで1周年！ハッピーツアーで
ソラリア西鉄ホテル釜山に泊まろう！



ソラリア西鉄ホテル釜山のダブルルーム(一例)

釜山の中心地、西面近くという抜群の立地にある「ソラリア西鉄ホテル釜山」。1階にはカフェ、地下1階にはジム・温湯施設を備え、日系ホテルならではのおもてなしと快適な空間を提供します。スタッフにはお気軽に日本語でお尋ねください。ハッピーツアーのソラリア西鉄ホテル釜山に泊まる商品は、2日間・高速船ビートルの利用で19,800円からです(計6出発日限定)。お問い合わせをお待ちしております。

問 西鉄旅行 天神支店海外コーナー

☎ 092-771-7368

◎詳しくはホームページをご覧ください



