

すしの都 北九州市

報道機関各位

～北九州市のすし文化を学べる豪華プログラム！～ 「すしの都 北九州市」ツアーが催行されます！！

北九州市の「すしの都」の取組を知ってもらおうと、日本航空株式会社及び株式会社ジャルパックと北九州市が連携し企画したツアーが、3月23日（月）、24日（火）に実施されます。

本ツアーは、北九州市参与（食の魅力戦略担当）である柏原光太郎氏をコーディネーターに迎え、漁師や市場、すし職人の方との交流を通じて、「食べる」だけではなく「見て、学ぶ」ことで、「すしの都 北九州市」を余すことなく体験できる初めてのツアーとなっています。年齢や居住地が様々な方が北九州市を訪れます。

ぜひ、取材方よろしくお願ひします。

☞ ツアーのポイント

- ・ 「江戸前鮨 二鶴」の大将・船橋節男氏から、北九州市の魚の魅力学ぶ。
- ・ ブランド魚「藍の鯖」を手がける漁師の話聞く。
- ・ すしを「食べる」から「体験する」へと進化させた「照寿司」にて夕食。
- ・ 大卸会社「九州魚市」のせり人の案内で、北九州市卸売市場を見学。
- ・ 地元で愛される「幸すし」にて、旦過市場で仕入れた魚を使用した昼食。

【ツアーについて】

- ツアー名 旅アカデミー「美食ハンタークラス 匠の技で味わう北九州市のすし文化と食のブランド戦略」
- 旅行社 株式会社ジャルパック
- 催行日 令和8年3月23日（月）～24日（火）
- 行程 別紙参照
- 参加者 9名（年齢：10代～60代、居住地：関東、関西、九州域内など）
- 取材申込 訪問先と調整が必要なため、取材を希望される方は事前にすしの都課までご連絡ください。
- 添付 ツアー発売開始時プレスリリース資料

【問合せ先】

都市ブランド創造局 すしの都課
担当：大浦、徳田 TEL：093-482-1950

行程について

■全体の流れ（いずれも取材可能です。）

	時間	内容	講師／案内人	場所
1 日目	11:00～12:00	挨拶	ジャルパック 柏原光太郎氏 北九州市	小倉城庭園 (小倉北区)
		座学（北九州市の食材の 魅力等について）	江戸前鮨 二鶴・ 船橋節男氏	
	12:15～13:45	昼食（二鶴の巻きすし）		小倉城内飲食 可能エリア ※雨天時は 小倉城庭園書院棟 にて。
	14:15～15:15	座学（「藍の鱈」ブランド について）と漁船見学	藍の匠衆・両羽勝氏	ミクニワールド スタジアム 北九州会議室 (小倉北区)
	17:00～18:00	角打ち	北九州角打ち文化 研究会	未松酒店 (小倉北区)
18:30～20:40	夕食	照寿司・渡邊貴義氏	照寿司 (戸畑区)	
2 日目	4:15～6:00	せり見学	九州魚市株式会社	北九州市卸売市場 (小倉北区)
	10:00～10:45	市場散策	北九州市職員	旦過市場 (小倉北区)
	11:15～12:15	酒蔵見学・試飲	溝上酒造株式会社	溝上酒造 (八幡東区)
	12:45～14:10	昼食・参加者同士の意見交換	幸すし・原田耕治氏	幸すし (小倉北区)

※参加者の方は、バスでの移動となります。