# すしの都 北九州市

「すしの都 北九州協議会」
会員店舗ガイド

「すしの都 北九州協議会」
名誉顧問
**天野 功一**

北九州市には、高級店や街ずし、回転ずしなど、それぞれこだわりを持ち、お客様に喜んでもらおうと日々努力しているすし店が揃っています。また、すし以外にも和食・イタリアン・フレンチなど素晴らしい料理人が活躍しています。

3つの異なる特色を持つ海に囲まれ、新鮮で多様な食材が集まる北九州は、生産者との距離が近いのも特長。生産者の皆さんが苦労して獲った魚介、愛情込めて育てた食材に対する思いを、代弁者としてお客様に伝えるのが料理人の役割だと考えています。

料理の正解は1つではありません。大切なのは「おいしかったよ」とお客様に笑顔で帰ってもらうこと。

すしが"起爆剤"になって、多くの人に北九州の食全体に関心を持ってもらい、「すしの都」から「美食の街」として北九州全体が注目してもらえるよう、料理人が一丸となって盛り上げていきたいと思っています。

*01* | 小倉北区

## 天寿し　京町店

**TEL 093-521-5540**

小倉北区京町3-11-9

営 昼12:00～ 14:00～、夜17:30～ 19:30～

休 月・火曜　※ほか臨時休業あり

予約必須

「The Tabelog Award 2025」
「Gold」「Chefs' Gold」受賞

予算 ｜ ☀ ☾ コース 38,500円・55,000円

## 02 ｜ 戸畑区
# 照寿司

1964年創業。2013年に渡邉貴義さんが三代目になると、独創性あふれる“劇場型エンターテインメント寿司”が話題となり、国内外から多くの人が訪れるように。北九州近海ものをはじめ、全国から厳選された極上の天然魚介を使用した寿司を、劇場型カウンターでパフォーマンスとともに堪能するひとときをどうぞ。

**TEL 090-9567-2202**

戸畑区菅原3-1-7-3F
※JR戸畑駅から車で約10分
営 昼12：00～、夜18：00～　休 不定
https://terusushi.jp/
※2FはTERUZUSHI 2ndEDITION

予約必須

## 03 ｜ 小倉北区
# 廻転寿司平四郎 アミュプラザ店
# 立喰寿し平四郎

毎朝市場直送の新鮮な魚を使い、熟練の職人が握る寿司を手頃な価格で提供。小倉駅にはアミュプラザ小倉内に「廻転寿司」、新幹線改札内に「立喰寿し」の2店舗があります。

**廻転寿司平四郎　アミュプラザ小倉店**
**TEL 093-512-1224**
小倉北区浅野1-1-1 アミュプラザ小倉西館6階
営 11：00～21：30（OS）
休 アミュプラザ小倉に準ずる

**立喰寿し平四郎　JR小倉駅新幹線改札内店**
**TEL 093-513-0202**
小倉北区浅野1-1-1　小倉駅新幹線改札内
営 10：00～19：45（OS）
休 アミュプラザ小倉に準ずる
http://heishirou.com/

予約不要

予算 ｜ 廻転寿司 ☀ ☾ 2,000円～　立喰寿し ☀ ☾ 1,000円～

予算 ｜ 5,000〜6,000円

04 ｜ 門司区

## 旬魚彩菜　あお木

天然もの・旬のものにこだわる大将が朝一番に北九州市中央卸売市場へ足を運び、厳選した魚介類・野菜を使った数々の料理が楽しめます。寿司は単品注文できるので、地だこや天然白子、生うになど、自分好みの新鮮な旬のネタを選んで味わえます。フグは通年用意。鍋も単品での注文可能。昼は弁当配達のみ。

**TEL 093-321-8654**

門司区東港町2-23（出光美術館横）
※JR門司港駅から徒歩10分

営 夜18：00〜22：00
休 月曜　※弁当の配達はあり
https://www.aoki-league.com/

予約必須

予算 ｜ 4,400円〜 5,000〜10,000円

05 ｜ 門司区

## 寿司処　江戸政

初代夫妻と2代目の長男夫妻で店を切り盛り。複数の鮮魚店から届くその日一番の魚介を一番おいしく味わえる形で提供する「おまかせ握り」（約10貫）を基本に“7秒以内で食べる穴子”など握り単品や一品料理を追加可。客を喜ばせたいという大将のサービス心から登場する「ミニ寿司」（メニューには無し）やバランの切り絵も好評。

**TEL 093-331-9398**

門司区栄町10-3 森本ビル1F
※JR門司港駅から徒歩9分、Ⓟあり（1台）

営 昼12:00〜14:00、夜17:30〜22:00
※早く閉める場合あり
休 月曜　※混雑時はミニ寿司の提供なし

予約必須

06 | 門司区

## 海鮮処 寿司
## 海人(かいと) 門司港本店

1階の寿司処では、社長が毎日市場でその日のいいものを仕入れてくると言う旬の魚介を使った本格的な寿司を提供。フグや鮮魚を取り扱う仲卸直営なので鮮度は間違いなし。毎日お薦めのネタや料理が変わるので楽しみです。また、ソムリエ厳選の寿司に合うワイン10種類(赤・白・オレンジ・スパークリング)も揃っています。

**TEL 093-322-5522**

門司区港町3-3-1階
※JR門司港駅から徒歩5分

営 昼11:00～、夜17:00～　休 水曜 ※祝日前・祝日は営業　https://kaito.ne.jp/
※2階はフグコースや会席料理を中心に提供

予約不要

予算 | 昼 2,000円(1階)　夜 3,000円(1階)

07 | 門司区

## 三宜楼茶寮KAITO

木造3階建てで、現存する料亭の建屋では九州最大級とされる「三宜楼(さんきろう)」。百畳間と言われる大広間など、往時の繁栄ぶりが感じられる趣ある建物の中で食事が楽しめます。握りもふぐも存分に味わいたい人にはランチタイム限定の「鮨御膳」がピッタリ。下関の仲卸直営のため、「とらふぐのフルコース」もお薦めです。

予算 | 昼 5,000円　夜 10,000円

**TEL 093-321-2651**

門司区清滝3-6-8
※JR門司港駅から徒歩8分

営 昼(喫茶)11:00～、(食事)11:30～夜17:00～21:00
休 月曜　※祝日前・祝日は営業
https://kaito.ne.jp/

予約必須

## 08 ｜ 門司区
# 栄寿司

父が40年近く営んできた店を2代目の娘が継承すべく、家族で店を切り盛りしています。魚介はその日いいものを信頼する鮮魚店から仕入れ、米は昔から付き合いのある店で寿司に合うようブレンドしてもらっています。ランチの「にぎり寿司定食」は、並・中・上から寿司を選べ、主菜も天ぷら・唐揚げ・あら炊きから選べると好評。

**TEL 093-481-5353**

門司区吉志2-21-19
※西鉄バス「吉志二丁目」徒歩5分、Ⓟあり

営 昼11：00〜13：30(OS)
　夜17：00〜20：00(OS)
休 木曜、月1回水曜(不定休)

予約推奨

予算 ｜ ☀ 1,500円　🌙 3,000円

## 09 ｜ 門司区
# 海峡レストラン ぶぜん

天然鮮魚にこだわり、北九州市中央卸売市場で毎朝仕入れた新鮮な魚をいち早く直送し調理。自慢の生け簀から取れたての脂が乗った魚を職人が真心を込めて握る寿司は、「特上にぎり」「上にぎり」いずれも6貫・8貫・10貫を用意。単品でも注文可能です。船舶が行き来する関門海峡を間近に臨む絶好のロケーションも自慢です。

予算 ｜ ☀ 1,500円　🌙 3,000円

**TEL 093-381-2688**

門司区大里本町1-10-7
※JR小森江駅から徒歩8分、Ⓟあり

営 昼11：00〜14：30(OS)、夜17：00〜20：30(OS)　休 なし

https://kyousushi.co.jp/group/buzen.php

予約不要

10 | 門司区

## 鮨まりん

　恒見八幡神社の向かいにあり、赤いひさしが目印。養殖ものはほとんど使わず、門司港の鮮魚店と地元恒見の漁師から直接仕入れる新鮮な魚介を使用する寿司は、高品質ながらリーズナブル。高級店では出ないような珍しいネタが登場することも。穴場のような場所にありながら、25年間愛され続けているのも納得です。

**TEL 093-981-0899**

門司区恒見町22-5
※西鉄バス北九州恒見営業所から徒歩5分

営 11：30～22：00　※早く閉める場合あり
休 水曜、第3火曜

予約推奨

予算 | 昼・夜 2,000円～

予算 | 昼 2,000円　夜 6,000～7,000円

11 | 門司区

## 寿し処 光本

　地もの、季節ものにこだわって下関・唐戸市場や小倉で仕入れる、その日お薦めのネタを提供。寿司の盛り合わせは3種類(上・特上・おまかせ)。単品は2貫から注文可。寿司に合わせて特別にブレンドしてもらった米を使用。海鮮丼も好評です。門司港駅の目の前にあり、店内から関門海峡と関門橋を眺めることができます。

**TEL 093-321-8377**

門司区港町9-2
※JR門司港駅から徒歩1分

営 昼11：30～14：00
　夜17：00～21：00(OS)
休 月曜　※月曜が祝日の場合、火曜休業

予約推奨

## 12 ｜ 門司区
# 寿司 割烹 富美(ふみ)

　2代目の父と3代目の息子がカウンターに立つ創業約80年の老舗。近海ものにこだわり、北九州市中央卸売市場や下関・唐戸市場で仕入れる魚介は鮮度抜群。繊細な技術で仕上げられる握りは食べやすいサイズで、多彩な味が楽しめます。隣に座った知らないお客さん同士が仲良くなる、そういった光景もよく見られます。

**TEL 093-321-2459**

門司区栄町2-13
※JR門司港駅から徒歩5分

営 昼12：00～14：00
　夜17：00～21：00
休 水曜、祝日

予約推奨

予算 ｜ 昼 4,000～5,000円　夜 ～10,000円

予算 ｜ 夜 3,000円

## 13 ｜ 門司区
# 食膳　和(わ)んや

　寿司職人歴40年の店主が小倉南区から門司駅近くへ店を移し、約7年。1貫から注文できる本格にぎりに使用するネタは、魚の鮮度、国産にこだわり、下関・唐戸市場や地元・馬島の知り合いの漁師らから直接仕入れるほか、自ら釣りに行くことも。「和(なごみ)にぎり」「匠にぎり」「極にぎり」や、シメサバを巻いた「博多巻」が好評。

**TEL 093-372-5177**

門司区柳町2-3-20 2F
※JR門司駅から徒歩3分

営 17：00～22：30(OS)
休 火曜

予約不要

## 14 | 小倉北区

# 赤酢を使った本格江戸前寿司　赤ずし

　白酢よりも香り高く、まろやかな味わいの赤酢を使った本格江戸前寿司を1貫から提供する寿司居酒屋。ランチタイムも営業しており、昼夜とも8貫・10貫・特上10貫・特上12貫の寿司セットを用意。小倉駅すぐという立地の良さに加え、1階がオープンカウンター、2階がテーブル席と人数に合わせて利用しやすいのも嬉しいですね。

**TEL 093-512-5970**

小倉北区京町2-1-10
※JR小倉駅から徒歩1分

営 昼11：30～15：00、夜17：00～22：00
休 なし　https://kyousushi.co.jp/group/akasushi.php

予約不要

予算 ｜ 昼 3,000円　夜 5,000円

## 15 | 小倉北区

# 扇寿司（おうぎすし）

　創業約50年、現在は2代目が店に立ちます。なるべく近海もの・天然ものにこだわっていると言う寿司は、単品・盛り合わせ・コースで味わえます。盛り合わせの一人前にぎりは、7貫・10貫の2種。シャリが小さく、女性でも10貫食べる人が多いそう。予約時に伝えておけば、英語・韓国語を話せるスタッフが接客に入ってくれます。

**TEL 093-541-5013**

小倉北区鍛冶町1-6-8
※JR小倉駅から徒歩7分

営 夜18：00～3：00　※魚がなくなり次第終了　休 日曜・祝日
https://www.instagram.com/ougisushi/

予約推奨

予算 ｜ 夜 8,000円

16 | 小倉北区

## 旬菜旬魚　寿司
## 海人（かいと）鍛冶町店

下関の仲卸が直営する「海人」グループの中で、食材に一番こだわっている店舗。手間暇かけて作られる数々の料理が好評です。新鮮な魚介を使う握り寿司は、「本日の一番にぎり」といったセットや単品で注文可能。常連客に人気が高いという「特製バッテラ」にも注目です。寿司3貫付きの「本日のおすすめコース」も人気。

**TEL 093-551-0518**

小倉北区鍛冶町1-2-2-1階
※JR小倉駅から徒歩約4分

営 17：00～21：30（OS）
休 日曜、祝日　※お盆、正月休みあり
https://kaito.ne.jp/
予約推奨

予算 | 夜 6,000円～

17 | 小倉北区

## 亀庄寿司

「低料金でおいしいものを楽しんでもらいたい」と、地元の鮮魚店数店から天然物を仕入れています。人気の穴子（夏～秋）は、生きたままさばき、数工程の手間をかけて丁寧に仕上げた一品。握り寿司9貫に小鉢と茶わん蒸しが付いた平日限定ランチや、刺身・鍋などを含むコースもあり。明るい女将と優しい大将が出迎えてくれます。

**TEL 093-521-2203**

小倉北区熊本2-9-2 アリエス足原1F
※JR小倉駅から車で13分、Ⓟあり

営 昼12:00～14:00
　夜17:00～22:00
休 月・火曜　※祝日は営業
予約必須

予算 | 昼 3,000円　夜 10,000円

## 18 ｜ 小倉北区
# 鮨氣処（すしきどころ）

予算 ｜ 4,000円～10,000円　9,000～20,000円

　修業先から江戸前鮨伝統の技術を引き継ぎ、2024年12月に独立。北九州市卸売市場と旦過市場で仕入れる鮮度のいい地魚に手を加え、おいしさを引き出します。昼は「鮨氣処特製ちらし鮨」、夜は料理と握り鮨が味わえる「おまかせコース」がメイン。いずれも江戸前特有のシャリとネタでおいしさの相乗効果が楽しめます。

**TEL 090-6633-1134**

小倉北区大門1-4-1　ヨシカネビル1F
※JR西小倉駅から徒歩8分
営 昼12:00～14:00（火・木・土曜）、夜17:30～22:00　休 日曜
https://www.instagram.com/sushi.kidokoro/

予約必須

## 19 ｜ 小倉北区
# 幸すし

予算 ｜ 5,000円　8,000～10,000円

　「北九州技の達人」にも選ばれた2代目店主が確かな技で握る寿司は、昼夜ともに「おまかせにぎり」（12貫）が人気。「地魚（天然もの）の良さを知ってほしい」と、関門海峡たこなど地のもの・旬のものに極力こだわり、旦過市場で毎日仕入れています。地元野菜にもこだわりあり。黒毛和牛の切り落としを使った「牛ぎゅう巻」なども。

**TEL 093-521-3375**

小倉北区宇佐町2-13-21
※JR小倉駅から車で5分
営 11：30～お客さんがいる間　※配達などで不在の場合あり、来店前に確認を
休 水曜

予約推奨

## 20 ｜ 小倉北区

# 寿司　ふく料理
# 海人(かいと)からと市場

小倉井筒屋本館8階に店を構え、落ち着いた雰囲気の中、下関・唐戸市場直送の新鮮な鮮魚とふぐ料理が楽しめます。本格板前握りは「特上寿司」「上寿司」「からとにぎり」といった寿司10貫ほどのセットが人気。その日の仕入れ状況で内容が変わるので、こだわった旬の食材との"一期一会"の出会いを楽しんでください。

**TEL 093-522-2841**

小倉北区船場町1-1
小倉井筒屋本館8階
※北九州モノレール平和通駅から320m

営 11：00～17：30（OS）　休 1/1

https://kaito.ne.jp/

予約不要

予算 ｜ ☀ 2,000円～

予算 ｜ ☀ 13,000円　☾ 22,000～23,000円

## 21 ｜ 小倉北区

# 鮨　塚本

地元はもちろん、全国から選りすぐりの魚介を仕入れていますが、長崎・五島列島からもクエなどの良質な魚を直接仕入れています。ネタは氷の冷気で冷やす昔ながらの冷蔵庫で保管され、新鮮な状態をキープ。メニューはおまかせのみ。木目と白を基調とした落ち着いた和空間で、職人技が光る、つまみと握り15貫を堪能できます。

**TEL 093-512-1915**

小倉北区米町1-2-6
※JR小倉駅から徒歩3分

営 昼11:00～13:30 ※昼は完全予約制
夜18:00～22:00　休 日曜

https://www.instagram.com/sushi_tsukamoto/

予約必須　予約推奨

## 22 | 小倉北区

# 江戸前鮨　二鶴(にかく)

1965年創業。東京での修業中に江戸前鮨と出会い、その伝統と技術を受け継いだ3代目が作り上げる独自の鮨を求め、国内外から多くの人が足を運びます。シャリに合わせるのは赤酢と塩のみ。世界にも誇れると言う北九州に集まる鮮度抜群の魚介類を使い、本手返しで一つ一つ丁寧に握られる鮨を堪能するひとときをどうぞ。

**TEL 093-531-2442**

小倉北区足立1-4-31
※JR小倉駅から車で15分、Ⓟあり
営 昼12:00～14:00、夜17:30～22:00
休 水曜　※市場が休みの際、臨時休業の場合あり　https://edomaezushi-nikaku.com/

予約必須

予算 | ☀ ☾ 38,000円

## 23 | 小倉北区

# すし処　ひで

地の魚が中心ですが、赤貝やトリ貝、岩牡蛎など貝類の品揃えも豊富。お薦めは「特上にぎり」(写真)で、前日までの予約で茶碗蒸しをサービス。カウンターには小さな水槽があり、車海老やサザエ、ミル貝、ウチワ海老など、その日ごとの活きものが入っています。お土産にはバッテラも人気。事前予約でコース料理の注文OK。

**TEL 093-551-9663**

小倉北区古船場町2-8
※北九州モノレール旦過駅から徒歩3分
営 17：00～23：00
休 月曜・火曜(不定)

予算 | ☾ 6,000円

予約推奨

24 | 小倉北区

## すし凡

　旬の新鮮な素材を使い、和食で長年腕を磨いた大将が丁寧に仕上げる、握りたてのすしと出来たての料理が楽しめます。おまかせコースのみで、「寿司コース」(昼)と「鮨と料理のコース」(昼・夜)を用意。都会の喧騒を忘れられるような非日常空間が広がる店内はカウンター席と個室があり、多様なニーズに対応可。

**TEL 093-511-6233**

小倉北区馬借1-5-16
デザイナープリンセス旦過1F
※北九州モノレール旦過駅から徒歩3分

営 昼12:00〜13:30、夜18:00〜21:30
休 不定　https://susi-bon.com/

予約必須

予算 | 昼 16,500円　夜 22,000円

25 | 小倉北区

## 旦過屋台寿し　満天

　「寿司を気軽に食べてほしい」と、手頃な価格で提供する寿司は旬の魚を中心に定番ネタも用意。1貫から注文できますが、“づくし”・“三昧”といったお得なセットメニューも充実。イチ押しは、お店自慢の味が一度に楽しめる11貫セットの「ぜいたく満天」(写真)。自家製厚焼玉子、穴子が絶品です。一品料理やお酒も豊富。

**TEL 093-511-2333**

小倉北区魚町4-4-9
※北九州モノレール旦過駅(出口1)すぐ

営 12:00〜21:00　※売り切れ次第終了
休 水曜

予約推奨

予算 | 昼 3,000円〜　夜 5,000円〜

予算 ║ 10,000円 25,000円

26 ║ 小倉北区

## Sushi三浦

　複数の店で経験を積んだ店主が、かつて修業をした寿司店があった場所へと戻り、自身の店をオープン。産地を問わず良質な魚にこだわり、仕込みの時間を惜しまず、基本を大切に握る寿司は、素材本来の魅力を生かすため、ネタによってシャリの大きさを変えています。「ランチ寿司コース」「おまかせ寿司コース」のみ。

**TEL 093-953-6290**

小倉北区堺町1-9-22 北州観光ビル1F
※JR小倉駅から徒歩8分

営 昼12:00〜14:00、夜18:30〜
休 不定
https://www.sushi-miura.com/

予約必須

予算 ║ 2,800円 12,000円

27 ║ 小倉北区

## 寿司処　万両

　「季節が変わるごとに安くておいしい寿司を食べてもらいたい」と、上質な寿司を手頃な価格で味わえます。その日に厳選して仕入れた魚を使う寿司はネタが大きく、ボリュームあり。ビルの4階ながら開店と同時に満席になるのも納得です。昼は「上にぎり寿司ランチ」、夜はおまかせがお薦め。ランチメニューは茶碗蒸し・あら汁付き。

**TEL 093-511-5203**

小倉北区紺屋町8-5 4F
※北九州モノレール旦過駅から徒歩4分

営 昼11：45〜売り切れ次第終了
　※入店は13：00まで
　夜17：30〜22：00（OS）
休 日曜・祝日

予約推奨

28 ｜ 小倉北区

## 鮨・創作料理　都

　凛とした雰囲気の中、職人の巧みな技で握った本格「赤酢鮨」をコースで味わえます。毎日市場から新鮮な魚を仕入れるので鮮度抜群。寿司は握り８貫・10貫、特上握り12貫から選べ、特上握り12貫は国産ウニと大トロ入り。しゃぶしゃぶも自慢の一品で、魚料理と肉料理を一度に楽しみたいという人にもピッタリです。

**TEL 093-521-8833**

小倉北区京町2-6-8
※JR小倉駅から徒歩1分

営 17：00～22：00
休 火・水曜
https://kyousushi.co.jp/group/miyako.php
予約推奨

予算 ｜ 7,000円

29 ｜ 小倉北区

## 鮨・創作料理 SUSHI BAR YAMA

　ビルの奥まった場所で朝4時まで営業している、隠れ家的“スシBAR”。ジャズが流れるシックな雰囲気の中、鮨と創作料理、そしてお酒が楽しめます。握りは８貫・10貫・12貫のセットのほか、1貫から注文可能。季節で内容が変わる「鮨コース」「プレミアム鮨コース」もあり、職人が腕を振るう旬の味覚を存分に満喫できます。

予算 ｜ 6,000円

**TEL 093-531-4600**

小倉北区堺町1-5-16-1F
※JR小倉駅から徒歩9分

営 18：00～翌4：00
休 日曜・祝日
https://kyousushi.co.jp/group/yama.php
予約推奨

## 30 | 小倉北区
# 寿司 龍宮城

寿司職人と美容師、異色の二刀流で攻める店主が、玄界灘メインの旬のネタと、赤酢のシャリとの絶妙なバランスにこだわり、1貫1貫情熱を込めて握ります。メニューは「おまかせ握りコース」のみ。「カウンター6席の限られた空間で最高の時間を提供したい」と話す店主とのカウンター越しの会話もご馳走の一つです。

**TEL 090-1033-4900**

小倉北区魚町2-2-18 2F
※北九州モノレール平和通駅から徒歩2分

営 18:00〜・20:30〜の1日2部制
休 不定　https://www.instagram.com/ryugujo_kokura

予約必須

予算 | 夜 18,000円

## 31 | 小倉南区
# すし家　魚平／魚平寿し(宅配)

創業40年以上。その日の朝に先代と2代目が北九州市中央卸売市場で仕入れる新鮮な魚介を使った寿司を堪能できます。ネタの大きさにこだわり、その大きさはシャリが隠れるほど! 一番人気は寿司5貫・細巻3切付きでボリューム満点の「刺身セット」(ランチ限定)。夜は完全予約制でコース料理のみ(前日までに要予約)。

**TEL 093-962-0961**

小倉南区横代北町4-10-24
※JR石田駅から徒歩10分、Ⓟあり

営 昼11:00〜13:45(OS)、夜17:00〜21:00 ※夜は完全予約制　休 木曜・第3水曜　※水曜の夜も休み　https://www.uohei4546.com

予約推奨　予約必須

予算 | 昼 2,000円　夜 3,600円

## 32 ｜ 八幡東区
# よし竹寿司

創業約70年。カウンター席には今では珍しい手洗い水が流れています。北九州近海の魚を常に20種類ほど用意。シャリは、昔ながらの羽釜炊きで最大限に米の甘みを引き出したもの。その際に釜にできるおこげを使った「おこげのからあげ」は、来店した人しか味わえない名物です。手頃な価格設定で、夜は7貫1210円から。

予算 ｜ 昼 2,300円　夜 3,500円

**TEL 093-681-1805**

八幡東区西本町4-4-18
※JR八幡駅から徒歩5分、Ⓟあり

営 昼11：30〜14：30
　夜17：00〜22：00
休 月曜、祝日

予約不要

## 33 ｜ 八幡東区
# あじさい

営業日が限られている、知る人ぞ知る存在。冷凍ものは一切使わず、天然ものの良質な魚を市場で直接仕入れています。調味料は添加物が入っていないものを自ら調合。赤酢を混ぜたシャリは独特のコクが味わえます。メニューは昼が懐石風、夜はおまかせで、天然ものの寿司10種類ほどと、汁もの・料理・煮物・デザートを提供。

**TEL 093-661-4912**

八幡東区西本町1-15-3-102
※JR八幡駅から徒歩6分

営 12：00〜21：00　※基本土日のみ、数日前の予約があれば平日の夜は営業
休 不定

予約必須

予算 ｜ 昼 4,300円　夜 8,000円

予算 ║ 5,000円～

## 34 ｜ 八幡西区
# 菊鮨

　旬のものを中心に玄海の活きた魚と県産米を使ったシャリで職人が丁寧に握る寿司を手頃な価格で味わえます。人気は「特撰花にぎり」(11貫)。常連客や出張客がふらっと訪れるにぎやかなカウンター席をはじめ、庭園を眺めながら食事が楽しめる掘りごたつ個室やテーブル席もあり。祝い事や会食など幅広い年代の人が利用できます。

**TEL 093-621-2010**

八幡西区熊手1-1-35
※JR黒崎駅から徒歩5分
営 17：00～翌1：00（OS翌0：30）
休 基本年中無休　※魚の仕入れによる

予約推奨

予算 ║ 10,000～13,000円　22,000～23,000円

## 35 ｜ 八幡西区
# 名代 豊寿司（なだい とよずし）

　黒崎で「豊のはなれ」を営んでいた店主が移転を機に親の屋号を継承。長浜鮮魚市場で自ら厳選した素材や地元漁師、自分で釣り上げた魚を使用。ウナギや特殊な熟成庫でうま味を引き出したマグロなどが好評です。「おまかせ握り」(昼)と「おまかせコース」(2種)のみ。初代から3代にわたり70年以上作り方を受け継ぐガリも必食。

**TEL 093-622-1002**

八幡西区黒崎2-7-17
※JR黒崎駅から徒歩5分
営 昼12:00～14:00(木曜のみ)
　夜18:00～22:00頃
休 月曜　※日曜休みの場合あり
https://fazk700.gorp.jp/

予約必須

## 36 ｜ 八幡西区
# 鮨屋台　握り屋

「いいものを少しでも手頃な価格で」との思いから、あえてビルの2階に店を構えています。提供するのは大将自ら目利きした新鮮な魚のみ。特にこだわりが強いと言う大トロとウニは必食。人気は「7貫握り」「12貫握り」「豪華10点刺盛りと7貫握り」。その日の特別なネタから出してくれる、おまかせ握りは3貫から。屋台感覚で気軽に立ち寄って。

**TEL 093-645-4356**

八幡西区黒崎2-9-15 2F
※JR黒崎駅から徒歩5分

営 17：00～22：00
休 日曜、祝日　※営業する場合あり

予約推奨

予算 ｜ 夜 5,000円

## 37 ｜ 八幡西区
# 若寿司

予算 ｜ 昼 2,000円　夜 5,000円

日本料理店で働いた経験を持つ2代目が握るのは玄界灘・近海直送の魚介に加え、大分からも仕入れる旬のネタ。昼は「上にぎり」（8貫）やコース、夜は単品の注文が多いそう。子ども向けに「お子様プレート」「寿司ケーキ」も用意。藤の時季には吉祥寺を訪れた観光客の姿も。米や卵など地産地消の食材にこだわっています。

**TEL 093-618-0056**

八幡西区吉祥寺町18-13
※西鉄バス「大辻東町第二団地」徒歩7分、Ⓟあり

営 昼11：30～14：30（OS13：30）
　夜17：00～21：00（OS20：00）
休 木曜

予約推奨

## すしの都 北九州協議会

全国的にも有名な高級店から街ずし・回転ずしまで多様なニーズに応える北九州市内すし店や、漁業・卸売・観光関連事業者などが参加し、国内外問わず「北九州のすし文化」の認知向上・来訪者拡大に向け取り組んでいます。

### ◆北九州のすし

https://www.gururich-kitaq.com/sushi-miyako

### ◆「北九州の寿司」セットクーポン

北九州のすしを気軽に楽しんでいただけるよう、北九州市内すし店（指定店舗）の3,800円の定額デジタルクーポンを販売中。利用店舗は市内10店舗以上から選べます。

https://app.kitakyushu-sushi.com/

## 北九州のすしがおいしい理由

### 海の利　3つの海に囲まれる恵まれた漁場

　北九州市は、響灘・関門海峡・豊前海の3つの特色の異なる海に囲まれ、全国的にも魚の種類が豊富です。また、潮の入れ替わりが激しい関門海峡の早い潮流で育った魚は身が引き締まった極上品となります。

### 地の利　良質な魚が集まる恵まれた環境

　大消費地である北九州市には山陰や四国地方などの好漁港からも新鮮で豊富な種類の魚が集まります。中央卸売市場も街の中心地の近くに位置し、鮮度抜群の魚が届く恵まれた環境です。

### 人の利　おいしさを支えるプロの存在

　鮮度優先の漁法で漁師によって水揚げされた魚は、卸売業者の素早く丁寧な仕事を経て、新鮮なまま、すし職人へ。プロたちによる「技とスピードのリレー」が確立されています。

発行：すしの都　北九州協議会　＊掲載情報は2025年3月現在のものです