

# お食事マップ

おいしいお店がひと目でわかる！



直方ご当地グルメ  
キャラクター  
「直方焼きスパマン」



成金饅頭 (大石本家)



からあげ (有) からあげ屋



該ホルモン (ホルモン焼村井)

### 直方 レトロな味

- 1 カクテルスナック テル
- 2 もすけ
- 3 レストランバー フィガロ
- 4 からあげ&カレー焼き 次元
- 5 田代パン
- 6 (有)からあげ屋
- 7 ホルモン焼村井



焼きスパ (もすけ)

### 直方 スイーツ

- 25 菓子工房オヤマダ
- 26 アンコールアン
- 27 パティスリーアローム
- 28 手作りジェラートと雑貨の店CHICHIYA
- 29 菓子工房irotoridori (イロトリドリ)
- 30 かわずじ饅頭 大塚菓子舗



菓子パン (パティスリーアローム)

### 直方銘菓 成金饅頭

- 8 大石本家
- 9 喜久屋菓子舗
- 10 四宮の成金饅頭 駅前店
- 11 博多屋菓子舗



成金饅頭 (博多屋菓子舗)

### みんな大好き 直方のパン

- 31 ヒカリパン
- 32 パンのレマン
- 33 ボンヌ
- 34 キムラヤパン
- 35 山里の自然なパン エンゼル



菓子パン (パンボンヌ)

### 直方 お食事処

- 12 はぎの家 (はぎのぞ)
- 13 農家レストラン自然食工房 あすなる
- 14 ダイニングCHICOchico
- 15 こなやきつ廣 本店
- 16 丸幸 (まるこう)
- 17 中華園
- 18 スマイル
- 19 イタリアンキッチン華丸亭
- 20 フランス料理 梓屋
- 21 十割蕎麦 大谷
- 22 Sola Café (ソラカフェ)
- 23 わびすけ新寮
- 24 ギャラリーレストランBuono



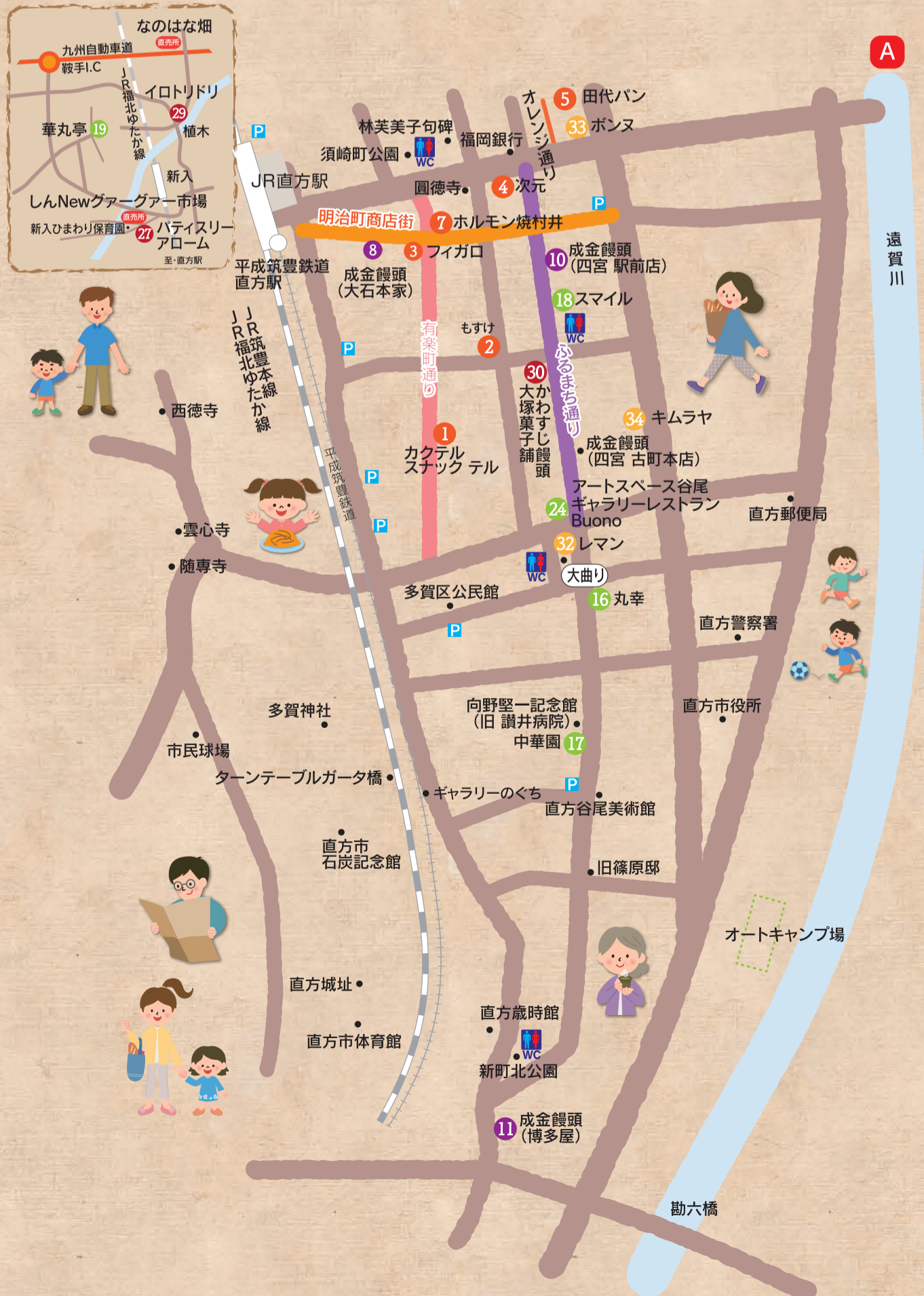
中華園 (自家製おそば)

### 直方 特産品など

- 36 直方産ぶどう
- 37 九州筑前のがたしょうゆ
- 38 直光養蜂場
- 39 もち吉直方本店
- 40 直方がんだびっくり市



菓子パン (餅のおまつり話合わせ)



# 「お」のつくのおかた

あなたの「お」、見つけに来ませんか?



# これであなたも直方グルメ



<p><b>1</b></p> <p><b>カクテルスナック テル</b> 焼きスパ</p> <p>直方市古町13-30 ☎ 0949-22-4372 ☎ 18:00~24:00 日曜・祝日 閉</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>もすけ</b> 焼きスパ</p> <p>直方市古町7-14 ☎ 0949-24-1883 ☎ 11:00~14:30, 17:00~20:00 土曜・祝日 11:00~20:00 ☎ 不定 閉</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>レストランバー フィガロ</b> 焼きスパ</p> <p>直方市古町17-13 ☎ 0949-22-8211 ☎ 10:00~14:30, 18:00~翌2:00 ☎ 昼・生・祝日・夜・第1・3・5日曜 閉</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>からあげ&amp;カレー焼き 次元</b> カレー焼き</p> <p>直方市古町3-2 ☎ 0949-24-9558 ☎ 11:00~19:00 月曜(祝日の場合は火曜) 閉</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>田代パン</b> 美菓子パン</p> <p>直方市須崎町14-16 ☎ 0949-22-1227 ☎ 7:30~18:30, 土曜は~17:00, 祝日は~15:00 ☎ 日曜 閉</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>(有)からあげ屋</b> からあげ</p> <p>直方市須崎町1550-1 ☎ 0949-26-3929 ☎ 8:45~18:30(なくなり次第終了) ☎ 毎週火曜・第1月曜 閉</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>ホルモン焼村井</b> 豚ホルモン丸腸</p> <p>直方市古町2-17 松田ビル1F ☎ 0949-22-2455 ☎ 17:30~22:00 日曜 閉</p>	<p><b>8</b></p> <p><b>大石本家</b> 成金饅頭</p> <p>直方市古町17-8 ☎ 0949-22-0170 ☎ 9:00~18:00 水曜(火曜休みの場合あり) 閉 ☎ http://narinmanju.com/</p>
<p><b>9</b></p> <p><b>喜久屋菓子舗</b> 成金饅頭</p> <p>直方市須崎町1936-3 ☎ 0949-26-5712 ☎ 9:00~18:00 火曜 閉</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>四宮の成金饅頭 駅前店</b> 成金饅頭</p> <p>直方市古町5-39 ☎ 0949-25-0002 ☎ 9:30~18:00 不定(12月31日・1月1日は休み) 閉</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>博多屋菓子舗</b> 成金饅頭</p> <p>直方市新町1-8-25 ☎ 0949-22-1588 ☎ 9:00~18:00 日曜(1月1日, 2日は休み) 閉</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>はぎの家(はぎのめ)</b> 高取膳</p> <p>直方市須崎町1337-5 ☎ 0949-29-0038 ☎ 11:30~14:00, 17:30~21:00 月・火曜 閉 ※昼・夜共に予約した方が確実</p>	<p><b>13</b></p> <p><b>農家レストラン自然食工房 あすなろ</b> あすなろランチ</p> <p>直方市須崎町583 ☎ 0949-28-3020 ☎ 全日 11:30~15:00 土曜 11:30~17:00 ☎ 月~木 前日(金・土・日曜日の場合は休業) ☎ あり ※土・日曜は「あすなろ」1,700円(税込)のみ</p>	<p><b>14</b></p> <p><b>ダイニングCHICOchico</b> マルゲリータピザ</p> <p>直方市須崎町2-9-3 ☎ 0949-22-4456 ☎ 11:30~14:30, 17:00~21:00 ☎ テイクアウト11:00~21:00 不定 閉</p>	<p><b>15</b></p> <p><b>こなせきつ 本店</b> 特製月見ネギ玉</p> <p>直方市須崎町771-9 ☎ 0949-22-8885 ☎ 11:30~14:30(O.S), 16:30~20:50(O.S) ☎ 土・日・祝日 11:30~20:50(O.S) 水曜 閉</p>	<p><b>16</b></p> <p><b>丸幸(まるこう)</b> 寿司入り幕の内弁当</p> <p>直方市須崎町6-32 ☎ 0949-22-4958 ☎ 9:30~17:30 ☎ 年始のみ 閉</p>
<p><b>17</b></p> <p><b>中華園</b> 自家製ねぎそば</p> <p>直方市須崎町12-21 ☎ 0949-24-8850 ☎ 12:00~15:00, 17:00~20:00 ☎ 月曜・祝日・第2火曜(土曜の祝日は営業)</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>スマイル</b> 焼きスパ</p> <p>直方市古町5-32 ☎ 0949-25-0002 ☎ 080-8383-4858 ☎ 10:00~15:30 日曜 閉</p>	<p><b>19</b></p> <p><b>イタリアンキッチン華丸亭</b> 海の幸のペスカトーレ</p> <p>直方市須崎町153-14 ☎ 0949-28-8283 ☎ 11:30~14:00(O.S), 18:00~21:00(O.S), 19:30 ☎ 日曜 閉 あり ※昼・夜共に要予約</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>フランス料理 梓屋</b> フランス料理</p> <p>直方市大字須崎町1700-1 ☎ 0949-26-5868 ☎ 12:00~L.O.14:00, 17:30~L.O.19:30 ☎ 第2・4水曜 閉</p>	<p><b>21</b></p> <p><b>十割蕎麦 大谷</b> そば振舞い</p> <p>直方市大字須崎町246-3 ☎ 0949-26-4045 ☎ 11:30~18:00 火・水・木曜 ☎ あり ※予約不可</p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Sola Café(ソラカフェ)</b> 旬野菜を使った家庭料理</p> <p>直方市大字須崎町492-10 ☎ 0949-26-8809 ☎ 11:00~17:00(L.O.16:00), 17:00~21:00(アット ホーム部門) 火曜・第3水曜・第3日曜</p>	<p><b>23</b></p> <p><b>わびすけ新寮</b> ひる膳</p> <p>直方市上須崎町442-1 ☎ 0949-26-3760 ☎ 12:00~14:30, 会席は予約制 ☎ 月曜・第3火曜 閉</p>	<p><b>24</b></p> <p><b>ギャラリーレストランBuono</b> フードスペース谷尾館内のレストラン</p> <p>直方市古町10-20アートスペース谷尾内 ☎ 0949-23-1999 ☎ 11:30~21:00 ☎ 月曜(祝日の場合は営業)</p>
<p><b>25</b></p> <p><b>菓子工房オヤマダ</b> 上須崎ロール</p> <p>直方市須崎町983-7 ☎ 0949-28-8288 ☎ 10:00~19:30 不定 閉</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>アンコールアン</b> 鹿取城物語</p> <p>直方市藤田1386-1 ☎ 0949-26-3655 ☎ 10:00~20:00(日祭~19:00) ☎ 木曜 閉</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>パティスリーアローム</b> ケーキ作り</p> <p>直方市上新入2062-5 ☎ 0949-28-7226 ☎ 10:00~19:00 火・水曜 閉</p>	<p><b>28</b></p> <p><b>手作りジェラートと雑貨の店CHICHYA</b> ざくざく あじおのジェラート</p> <p>直方市須崎町4069-2 ☎ 0949-28-9982 ☎ 11:00~18:00(なくなり次第終了) ☎ 火曜 閉</p>	<p><b>29</b></p> <p><b>菓子工房itoridori(イトロドリ)</b> イチゴタルト</p> <p>直方市須崎町696-1 ☎ 0949-22-0030 ☎ 月~土 土曜10:00~20:00, 日曜は~19:00 ☎ 火曜 閉</p>	<p><b>30</b></p> <p><b>かわすじ饅頭 大塚菓子舗</b> 鹿取城サブレ</p> <p>直方市古町10-3 ☎ 0949-23-0034 ☎ 11:00~17:30 不定 閉</p>	<p><b>31</b></p> <p><b>ヒカリパン</b> 成金ワッフル</p> <p>直方市神正町3-10 ☎ 0949-22-0227 ☎ 6:00~19:00 日曜 閉</p>	<p><b>32</b></p> <p><b>パンのレマン</b> 牛乳パン</p> <p>直方市須崎町2-9 ☎ 0949-22-5078 ☎ 9:00~18:00 日曜・祝日 閉</p>
<p><b>33</b></p> <p><b>ボンタ</b> チリドッグ</p> <p>直方市須崎町16-17 ☎ 080-5797-5514 ☎ 11:00~22:00 日曜 閉</p>	<p><b>34</b></p> <p><b>キムラヤパン</b> チーズ饅頭</p> <p>直方市古町8-11 ☎ 0949-22-4581 ☎ 8:00~18:00 土曜午後・日曜・祝日 閉</p>	<p><b>35</b></p> <p><b>山里の自然なパン エンゼル</b> 天然酵母パン</p> <p>直方市大字須崎町505-9 ☎ 0949-26-2203 ☎ 9:30~18:30 日曜 閉</p>	<p><b>36</b></p> <p><b>直方産ぶどう</b> ぶどう</p>	<p><b>37</b></p> <p><b>芙蓉醬油醸造元</b> 九州筑前のおがたしよゆ6本セット</p>	<p><b>38</b></p> <p><b>貞光養蜂場</b> 直方はちみつ[百花蜜]</p>	<p><b>39</b></p> <p><b>もち吉</b> 餅のおまつり組合せ</p> <p>直方市大字下境2400番地 宇津米もちだんご村餅万神社前 ☎ 0949-22-2421 ☎ 9:00~19:00 閉</p>	<p><b>40</b></p> <p><b>直方がんだびりり市</b> レインガステーキ</p> <p>直方市藤田1丁目611 ☎ 0949-26-5111 ☎ 金・土・日曜 9:00~19:00 閉</p>

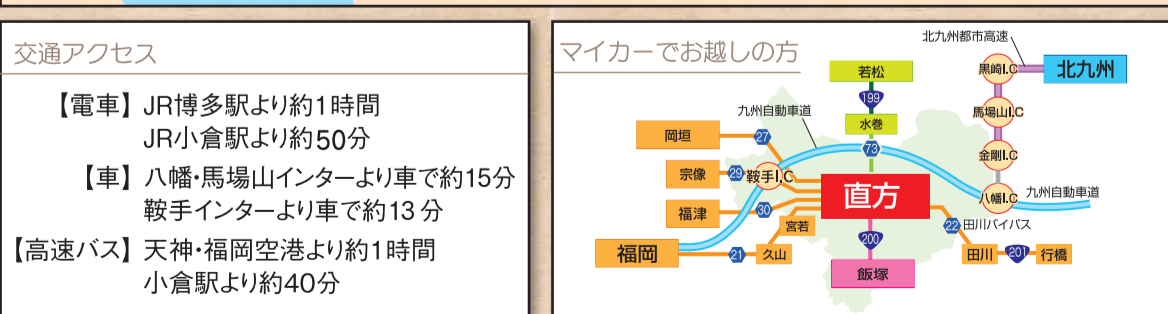


### 交通アクセス

【電車】JR博多駅より約1時間  
JR小倉駅より約50分

【車】八幡・馬場山インターより車で約15分  
鞍手インターより車で約13分

【高速バス】天神・福岡空港より約1時間  
小倉駅より約40分



観光のお問合せ  
直方市観光物産振興協会 ☎ 0949-28-8135  
直方市古町17-2(明治町商店街内)

## 直方B級グルメ 焼きスパ

直方で当地グルメキャラクター「直方焼きスパマン」

この4つの条件が満たされて公式認定!

1. パスタ麺
2. キャベツ・タマネギ・豚肉を入れる
3. トマトケチャップベースのソース味
4. 麺や具材を焼く

直方の歴史や思い出が、ぎゅっとつまったノスタルジックな味を召し上がれ。

1980年〜90年代、1軒の喫茶店で愛された「焼きスパ」。学生たちの青春の味として親しまれ、閉店後は幻の味になった。その後、直方のB級グルメを募集したところ、「焼きスパ」を懐かしむ声が多数寄せられ、これをきっかけに見事復活。現在、公式認定を受けた市内の飲食店で提供中だ。

公式認定ルールは守りつつ、ソースや味付けを工夫した各店ごとの個性が光る自慢の焼きスパは、食べ比べても楽しい。

直方の歴史や思い出が、ぎゅっとつまったノスタルジックな味を召し上がれ。

## 直方銘菓 成金饅頭

直方で生まれた成金饅頭、100年の歴史

成金饅頭は白粉。生地をすくい落とし、美しい円を作る職人技で皮を焼く。大きなサイズでは皮も含め1個の総重量3kgにもなる。

石炭産業が栄えていた明治の末、直方である人が日露戦争に乗じた豆の投機に失敗し、余った大量のうずら豆の処分につづいた。そこで餡をたくさん使った饅頭にして売ったのが「成金饅頭」の始まりといわれている。石炭景気に沸く筑豊直方で生まれた豪快な饅頭は今も変わらず美味。市内4店舗で購入できる。

(右上から時計回り) 大石本家、喜久屋菓子舗、博多屋菓子舗、四宮の成金饅頭。