

糸島は ITOSHIMA is not an island.
“島”ではありません。



東は福岡市、西は佐賀県唐津市に隣接し、海や山、田畑など豊かな自然に囲まれる「福岡県糸島市」。福岡空港や博多駅まで乗り換えなし約40分で行くことができアクセス抜群！ 大きなロケーションの中で山登り、サーフィン、サイクリング、ゴルフなど多様な過ごし方ができるまち、また新鮮な食材の宝庫のまちとして注目を集めています。

- 福岡空港駅→筑前前原駅(約47分)
博多駅→筑前前原駅(約41分)
天神駅→筑前前原駅(約35分)
西唐津駅→筑前前原駅(約52分)
太宰府I.C→前原I.C下車(約35分)
福岡I.C→前原I.C下車(約30分)

糸島市×相模女子大学の連携事業
「これからの女性のはたき方研究」プロジェクト



糸島市と相模女子大学で2016年に始まった「地域協働プログラム」。この事業は、相模女子大学の学生が糸島の自然、歴史、食文化に触れるとともに、糸島人(いとしまびと)との交流を通して広い視野や柔軟な発想力を養うこと、また、糸島にとっては、糸島のファンになってもらい応援いただくことを目的に深い交流を行っています。2019年9月にも、学生7人が糸島を訪問。糸島人のお店や自宅を訪問し、実務体験や取材などを行いました。

制作:糸島市 企画部 × 相模女子大学
編集協力:株式会社KADOKAWA



福岡県 糸島 LOVE&PEACE!

糸島のまいにちは旬でいっぱい!

相模女子大学の女子大生7人が今注目のエリア“糸島”の魅力をご案内! 豊かな海と大地、おいしい食たち、そして心温かな人びとに育まれたこの地には多くの人を惹きつける たくさんの理由がありました。

ワタシたちが糸島をご案内します!



魅力4 観るだけでなく肌でも感じて...

案内人/社会マネジメント学科 2年 中村 絢衣、健康栄養学科 1年 鎌田 朝子

本日の渚百選「桜井二見ヶ浦」。クリアな海と美しい海岸線、肌に優しく触れる砂粒…。関東の海とは違った表情が楽しめます。糸島に暮らす人たちは、みんなパワーがあるんです。きっと、この美しい景色から元気をもらっているんでしょうね。玄界灘の荒波に立つ奇岩「芥屋の大門」や遊覧船、トトロの森のような遊歩道、絶景展望台もオススメです。

桜井二見ヶ浦 けや おおと 芥屋の大門 福岡県糸島市志摩桜井/志摩芥屋677



魅力3 糸島市民の“食の台所”へ

案内人/日本語日本文学科 3年 田中 美羽

旬の野菜や果物から、福吉漁港で水揚げされた魚介、加工品まで、たくさんの“糸島産”がそろう。地元の人との大切な交流の場でもあり、糸島に暮らす人びとの心温かな人柄に触れられますよ。人気商品は、自然交雑で生まれた奇跡の柑橘「はるか」のジュースとソフトクリーム。



魅力1 糸島は“おいしいもの”の宝庫!

案内人/管理栄養学科 3年 深澤 多絵



銀色に輝くキャンピングカーが目印のジェラート屋さん。“人とのつながり”を大切にしているオーナー・北古賀さんが、糸島の生産者の想いが詰まった果実をおいしいジェラートに仕立てて提供しています。地元で採れたものを新鮮なうちに、栄養があるうちにいただく…。まさに“糸島の今”を楽しめるお店です。

Loiter Market (ロイターマーケット)
福岡県糸島市志摩芥屋94-3 ☎090・5298・3851 ☒12:00~17:00、☎☎11:00~18:00 休不定

魅力5 みんなで守る豊かな環境

案内人/メディア情報学科 2年 水木 愛、社会マネジメント学科 1年 松下 稚奈



指定の名勝。滝の近くでは、マイナスイオンを浴び、全身がきれいになっていく感じを得られます。滝への道すがらには、糸島市内を望むビューポイント「白糸の森」も。地元の人たちが大切にしてきた豊かな自然を五感でフルに満喫できます。

白糸の滝・白糸の森 福岡県糸島市白糸

魅力2 たくさんの“旬”をいただく!

案内人/健康栄養学科 3年 吉原 なる花

旬の糸島野菜を使ったお料理を、バイク形式で提供。食物アレルギーの配慮もされていて、お客様への温かな気づかいが喜ばれているそうです。オーナーご夫婦とお客様が、共に作り上げた心地よい空間。大きな窓から望む風景を楽しみながら、彩り豊かなお料理を味わってください。



danza padella (ダンザ パデーラ) 福岡県糸島市二丈深江1456-1 ☎092・325・2880 ☒11:30~14:30(※予約受付) 休☎☎



旬の食材にこだわる 北イタリア料理の名店

ALBERATA Ristorante Italiano (アルペラータ リストランテ イタリアーノ)

大切な人との思い出に残るひとときを演出してくれる、神楽坂のレストラン。旬の食材をふんだんに盛り込んだ、北イタリア料理が楽しめます。シェフのオススメは、糸島産の小麦を使用した手打ちの生パスタ「マルタリアーティ」。同産の真鯛と自家製ドライトマトのソースと相性は抜群です。

〒東京都新宿区神楽坂3-6
鶴田ビル1F
☎03-5225-3033
☒11:30～15:00(L013:00)、
18:00～22:30(L021:00)
☎⑧・第1⑧、
毎週⑨のランチタイム



シェフも認める 糸島の魅力

やっぱり糸島の豊かな自然
が与えてくれる「海の幸」と
「山の幸」でしょう。
〈オーナーシェフ 高師 宏明〉



マルタリアーティ
糸島真鯛と自家製ドライトマト
¥1,300、または¥5,000コースにて



パリ屈指の ビストロ・フレンチに舌鼓

Le Beurre Noisette (ル ブール ノワゼット)

パリ最高のネオビストロで2位に選ばれたビストロ。シェフ、ティエリー・ブランキの想い「美食をみんなが楽しめるものに」がたくさん詰まったお店です。オススメは「A5ランク黒毛和牛のグリユ」。添えられた色とりどりの野菜は、トマピーやスイスチャードなど8種全てが糸島産。生産者の顔が見える鮮度抜群の野菜を目と舌で楽しめる味わい豊かなひと皿です。

〒東京都千代田区丸の内3-2-3
丸の内二重橋ビル二重橋スクエア1F
☎03-6275-6008
☒レストラン11:00～15:00(L014:00)、
17:00～23:00(L022:00)
※最終入店21:00
☎なし



※当店は、バルとレストランを併設。営業時間は異なります。
「A5ランク黒毛和牛のグリユ」はレストランのみでの提供となります。

A5ランク黒毛和牛のグリユ
糸島野菜を添えて
¥5,000(SAISON コースより)、
¥7,500(Degustation コースより)



スタッフも認める糸島の魅力

当店では、香り豊かな糸島果物を使った「グリーンレモンハイボール(¥630)」もご提供いたしております。
〈サービススタッフ 月岡 愛莉〉



糸島の“旬”を楽しむ 東京で糸島を 味わえる店

東京の名だたるシェフや目利きの店主が
提供する糸島素材を使った料理や商品の数々。
食で感じる糸島の魅力を召し上がれ!



旬の厳選素材を楽しめる カジュアルなイタリアン

オーナーも認める 糸島の魅力

現地の方々の温かい
人柄とおいしい空気、
そして景色……。その全
てが魅力です。
〈オーナー 溝口 永〉

GATTO NERO (ガット・ネーロ)

福岡在住時に糸島食材と出会ったという溝口オーナーが、旬の食材を厳選。イタリア伝統の調理法で仕上げた、多彩な料理を楽しめるカジュアルレストランです。オススメは、糸島の板垣養鶏場の甘みと強いコクが特徴の新鮮な卵を使った「ティラミス」。イタリア産マスカルポーネチーズと合わせて提供しています。

〒東京都港区西麻布3-2-5
ノゾビル 2F
☎03-5770-2310
☒11:45～14:00(L014:00)、
18:00～23:00
(L022:00、ドリンク22:30)
☎⑧



てつやとりのこの玉子を使った
ティラミス ¥600



日本一のおいしいで あふれるお店

MAISON DELICE sanbancho (メゾンデリス三番町)

糸島市公認のミニアンテナショップ。食品商社の勤務を経て、2016年に独立開業した店主が、日本一のおいしい=糸島食材・逸品を販売しています。オススメは、糸島産減農薬の玄米か白米かを選べる「手作り弁当(日替り)」。糸島素材の副菜もたっぷり入り、見ため以上の食べ応えです。その他、天然真鯛の「鯛めし」や、糸島醤油とメンマを使った「まぜそば」も目玉商品です。

店主も認める糸島の魅力

どの食材も上質で、体にも心にも良いものばかり! 個性や心配りのあるお店が多いのも魅力ですね。
〈店主 能登 翔〉



糸島天然真鯛の鯛めし(上)
¥1,200
手作り弁当(日替り)(下)
¥680～



〒東京都千代田区三番町24-25
TYプラザ1F
☎03-3234-3233
☒⑧～⑨9:00～19:00、④～16:00
☎⑧⑨

※糸島食材の仕入れ状況によって、ご提供内容が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。 ※表示価格は、全て税抜です。



まだまだいっぱい! 東京で出会える糸島の味

レストランひらまつ 広尾

〒東京都港区南麻布5-15-13
☎03-3444-3967
☒https://hiramatsu-hiroo.jp/



ODENGRS(オデンジャーズ)

〒東京都港区麻布十番1-4-8 麻布永坂ビル1F
「creator's salon ODEONS」店舗内
☎03-5545-5741
☒https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130702/13236524/



喜多屋浅草別邸

〒東京都台東区西浅草2-12-8 あらまきビル1F
☎03-6802-7880
☒https://asakusa.salon/

