



そば打ち好きが生み出すこだわりの一枚。

手打ち蕎麦 じょうはん

味と香りのバランスが良い、その時一番おいしいそばを吟味、自家製粉し毎朝手打ちして提供する。調味料も無添加手作りで、天ぷらの野菜は敷地内で育てた無農薬のものを使用する。そば打ちが大好きという店主の心意気とともに、土地のパワーを丸ごといただく。



☎090(9478)6375
〒添田町庄 195-23
☎11:30～14:00(土日祝は～15:00)※そばがなくなり次第閉店
☎水・木曜(祝日の場合は営業)
☎JR 西添田駅から徒歩約8分



添田

SOEDA

つくり手の情熱に満ちた新しい名物
パワーをもらえる手作りの食。

地元食材を発信する
和風イタリアン。

ヒシミツ

家業だった醤油蔵をリノベーションした店内で、ピザをメインに和の要素も取り入れたイタリアンを提供。「添田の食材のおいしさを伝えたい」と旬の野菜をたっぷり取り入れ、子どもからご年配まで笑顔に。ピザはバラエティ豊かで飽きないトリピーターも多い。

☎0947-31-4192
〒添田町添田 1999
☎11:00～16:00(ランチは14:30まで)
☎日曜・祝日
☎JR 添田駅から徒歩約10分



☎祖父の代に作られた醤油蔵を生かした店内。醤油樽も梁も当時のまま長い歴史を物語る。☎注文に応じてピザ窯で焼きたてを。☎72席が満席になるので平日も予約がベスト。カウンター席で一人利用もいい。☎大人気のランチコースは前菜プレート、メイン(パスタまたはリゾット)、ピザバイキング、ドリンク付きで2,180円。オーダーバイキングのピザはなんと22種類食べ放題!



☎ヤマメ塩焼き、ヤマメ刺身、鯉こくなどが付いた「松定食」2,350円。



☎仕入れたヤマメは、いけすで1日泳がせておなかの中身を出きって調理する。

英彦山の恵みを
スイーツに込めて。

ヒコニワ HIKONIWA

英彦山の中腹に立つ絶景カフェは、もともと観光案内所だった山小屋風の建物を再利用。居心地良い空間ではお土産も販売している。英彦山の水を使った自社製造の豆乳から豆乳ケーキを手作りしていて、上品な見た目どおりの繊細な味わいが人気だ。

☎0947-85-0645
〒添田町英彦山 724-1
☎11:00～16:00(LO15:30)
☎日曜・祝日のみ営業
☎BRT 彦山駅から添田町バス「別所駐車場」下車、徒歩約1分



ふっくら厚みのあるヤマメを丸かじり。

食堂 駒どり

BRT彦山駅の目の前にある1950年創業の老舗。新鮮なヤマメと鯉の料理が名物で、注文ごとにいけすから水揚げして調理。味もボリュームも満足度が高い。ヤマメ刺身は自家製柚子ごしょうとの相性抜群。

☎0947-85-0745
〒添田町落合 804
☎11:00～19:00 ☎水曜(祝日の場合は営業)
☎BRT 彦山駅から徒歩1分



☎座敷の他にテーブル席も5卓ある。



ときを忘れてくつろげる空間。

kutsurogi +

地元・小石原や朝倉産の新鮮野菜を使い、注文が入ってから薪窯で焼き上げるピッツァが大人気。オリジナルの小石原焼のカップで提供されるオーガニックコーヒーや、オーナーが無農薬で育てた小豆のぜんざいをはじめとするスイーツも魅力的。木目調の温かで開放的な空間で時を忘れてくつろげる。

☎090-3146-9262
〒東峰村大字小石原 931-1
☎11:00～20:00(LO19:00)
☎水・木曜
☎BRT 大行司駅からタクシーで約15分



☎熊本産の和紅茶350円、日替わりおやつ。取材日はゆずチョコ味の蒸しパン150円。「近隣の食材で安く提供したくて」とこのお値段!
☎店主お気に入りの窯元の器や地域の産品を販売する。



小石原焼でのんびりカフェタイム。

喫茶 匙加減 其の式

店主がセレクトした小石原焼の器で手作りスイーツを。地元食材を中心にした素材で作る、内容お任せのよしこ飯(800円、要予約)も人気。納屋を改装した店内の壁の一部には、国道の石垣をそのまま使っていて面白い。穴蔵感があり、つつい長居してしまいそう。



☎090-8419-6115
〒朝倉郡東峰村宝珠山大行司 6406
☎10:00～18:00
☎不定休
☎BRT 大行司駅から徒歩約5分



☎アンティークな家具や小物が似合う店内。

東峰

TOHO

豊かな気持ちになれる至福の食卓。
小石原焼で食す里山の恵み。



☎特製土鍋の炊きたて棚田米が付いた棚田米土鍋膳2,200円(コーヒー、デザート付き)。
☎旬の食材を棚田米のおにぎりと共に。

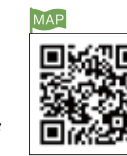
棚田の中の絶景カフェで炊きたてご飯を。

里山カフェ 棚田屋

日本棚田百選に選ばれた「竹地区の棚田」の真ん中に立つカフェでは、野菜中心の手作り料理が味わえる。地元の農家から仕入れる旬の野菜を中心にした、ヘルシーかつ満腹になれる定食が人気だ。もちろん主役は、小石原焼の土鍋で1人分ずつ炊き上げる棚田米のほっかほかご飯。



☎0946-23-8400
〒東峰村宝珠山 5171-1
☎金・土・日曜と祝日の11:00～15:00
☎月曜～木曜、年末年始
☎BRT 筑前岩屋駅からタクシー約5分



☎自家製デザートや東峰村の自然の味、野草茶と一緒にどうぞ。