

北九州 からあげ 王座決定戦 2019

2019年 9月14日(土)15日(日)

場所: 門司港レトロ中央広場 (北九州市門司区東港町)

時間: 14日11:00~17:00 15日10:00~16:30 (雨天決行・荒天中止)

チケット: 前売 食べ比べチケット 3パック1,000円 / 当日1パック400円

※前売り券はトリック3Dアートミュージアム割引券がついています。※前売りチケット販売数分のからあげを提供いたします。
※可能な限り提供いたしますが、限界数に達した場合は当日券の販売を終了しますので、お早目にご購入下さい。



主催: 北九州からあげ王座決定戦実行委員会
共催: 合資会社 HM 企画・一般社団法人 門司港まちの情報センター
協力: ラブエフエム国際放送株式会社
後援: 北九州市・北九州商工会義所・門司港レトロ倶楽部・TNCテレビ西日本・RKB 毎日放送
九州朝日放送・TVQ九州放送・読売新聞社・朝日新聞社・毎日新聞社・西日本新聞社
出店店舗及びチケット販売店: 肉の谷口、唐揚げサンバ、居酒屋花田商店
とりいち、すずなりや、DONDON、漁師の台所流王、うどんからあげ
鶏麵茶屋、いちの鳥八幡黒崎店、手羽先唐揚げ専門店とり春、とりのてつ魚町
中津からあげ本田家、大分宇佐からあげ唐尚、からあげ専門店鶏仙人、八雲亭
瑠璃ズキッチン
チケット販売店: とら家・HARBOR・シマダ酒店・門司港レトロコミュカフェ・トリック3Dアートミュージアム
イベントが中止の場合、前売り券は出場店舗で使える
1枚300円の金券となります。(有効期限 2019年9月30日)

前売りチケットは、下記 URL からネット予約が出来ます。

<http://karaage.mojikonavi.com/>

チケット電話予約 10:00~18:00
TEL.093-342-7013

飲酒運転撲滅キャンペーン 飲酒運転は犯罪です。ご来場は公共交通機関をご利用ください。





肉の谷口

骨なしもも肉

新鮮な国産若どりをおいしいタレに漬け込み肉汁たっぷりです。どうぞご賞味ください。明るく元気にほがらかに頑張っています。

北九州市八幡西区熊手1-1-15
TEL:093-621-5801



いちの鳥 八幡黒崎店

特いち・ごまの実

これぞ唐揚げ!!不動の人気を誇る特いち!!さらに今年は甘辛のたれをからめた「ごまの実」で勝負!一つ一つ真心こめて揚げます!!

八幡西区藤田1-2-9
TEL:093-632-6113



唐揚げサンバ

一番人気のモモ唐揚げ(骨なし)

国産若どり、国産調味料、国産の粉、国産ノンシリコン米油を使用しております。化学調味料、うま味調味料、だしの素、小麦卵、にんにくは使用してない無添加唐揚げです。長年研究を重ね、奇跡の唐揚げを作りだしました。

北九州市小倉南区中曽根1丁目13-6
TEL:093-473-9500



手羽先唐揚げ専門店とり春

唐揚げタレor塩

甘辛のタレ、スパイスが効いた塩!!門司港の皆様にも愛されるこの味を、ご来店のお客様にも知っていただければ幸いです。

門司区栄町10-27
TEL:070-1440-5903



居酒屋 花田商店

花商のからあげ・手羽唐ギョウザ

オープン当初から人気のからあげは韓国みそなどをブレンドした一風変わった味付けになっています。花田商店の人気メニュー手間ひまかけた手羽ギョウザも試してみてください。

北九州市八幡西区三ヶ森3丁目11-16
TEL:093-612-4000



とりのてつ魚町

とりのてつの唐揚げ

こだわり...必ず「ドリップ」を除去し、研究に研究を重ねた調味の分量で2日かけて完成する唐揚げは天下一品です!

北九州市小倉北区魚町1-5-5
TEL:093-531-0603



とりにち

熟成からあげ

大将こだわりの秘伝熟成ダレに漬け込んだ絶品からあげです。

北九州市小倉北区篠崎2-35-2
TEL:093-232-0094



中津からあげ本田家

骨なしからあげ

にんにくしょうゆベースでカラッと揚げていて、冷めても美味しいです。一口食べたらクセになる。

下関市長府中土居北町1-2
TEL:083-246-4100



すずなりや

ヒーロー柚子胡椒

子どもに大人にも人気の手羽中ヒーロー!「自家製衝撃柚子胡椒」で味付けした暑い夏を乗り切るさっぱり味です!

北九州市小倉南区東真1-12-23
TEL:093-472-8777



大分宇佐からあげ唐尚

骨なし唐揚げ

これぞ大分宇佐からあげ!肉の中までしっかり味がしみ込んだ定番のからあげです。何個でも食べられる評判のおいしさです。

北九州市門司区柳町2丁目2-13 1F
TEL:093-381-3720



DONDON

壺漬け唐揚げ

極上のたれに潜らせ特製スパイスをきかせた至極の一品。

移動販売車・北九州及び近郊イベント会場にて
TEL:090-4995-5171



からあげ専門店 鶏仙人

たれから!!

とにかくうまい。コトコト煮込んだ[®]のタレをからめた「たれから」で勝負!!結果は後からついてくるもの!とにかく一揚一揚に魂を込めて作ります!!

小倉北区宇佐町1-8-31
TEL:093-522-6013



漁師の台所 流王

漁師のエビから☆

夏場の一定時期にしか揚がらない季節限定の小エビ。小振りながら味の濃さは一級品です。漁師の間でも「なんだかんだでこのえびが一番うまい!」と定評のある珍味です。アツアツの海のから揚げ、どうぞご賞味ください。

下関市長門町9-9
TEL:050-1414-8305



瑠璃ズキッチン

羽依揚

肉の切り出しから全て手仕込み。自社製の塩たれは「黄金の塩たれ」と云われ、九州の百貨店、ショッピングモールで数量限定販売された。多くの芸能人の方にも召し上がって頂いた自信の商品です。

北九州市戸畑区千防2-17-10
TEL:093-581-4939



うどん からあげ 鶏麵茶屋

若鶏のから揚げ

特製のにんにく醤油ダレに漬けこんだ若鶏の唐揚げは、旨味を衣で確りと閉じ込めて、冷めても美味しくジューシーな味わいとなっております。

北九州市八幡東区西本町3-1-1
TEL:093-616-7637



八雲亭

本仕込み若鶏の唐揚げ

からあげグランプリ5年連続西日本味バラエティー部門金賞受賞のからあげを一度食べてみて下さい。

北九州市小倉北区鍛冶町1丁目4-3
TEL:093-522-1001