

北九州 からあげ 王座決定戦 2018

2018年
9月22日(土) 23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：22日11:00~17:00 23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
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・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：鶏の北湘・手羽先唐揚げ専門店とり春
大分宇佐からあげ唐尚・八雲亭・嬉酒彩膳 ゆりしげ・和商店
DONDON・いちの鳥 八幡黒崎店・アンカー 1889・居酒屋まる
漁師の台所 流王・鶏仙人・団栗
チケット販売店：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・とら家
※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 2018年10月31日)
問い合わせ先：
北九州からあげ王座決定戦実行委員会事務局 TEL.093-342-7013



前売りチケットは、下記 URL からネット予約が出来ます。 **チケット電話予約** 10:00~18:00
<http://karaage.mojikonavi.com/> **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。



鶏の北湘 2016・2017優勝店

北湘ももからあげ & 砂ずり

不動の人気を誇る北湘のももからあげ。さらに今年は大人気の「砂ずり」で完全優勝目指します。

北九州市小倉北区田町5-17
TEL:093-581-0549



八雲亭

本仕込み若鶏の唐揚げ

からあげグランプリ西日本味バラエティ部門5年連続金賞受賞、第7回では最高金賞も頂いています。和食料理人の作る特製ダレに漬け込んでいます。どなたにも喜ばれるお味となっています。

北九州市小倉北区鍛冶町1丁目4-3
TEL:093-522-1001



居酒屋まる

フグ&鶏のからあげ

西小倉の居酒屋まるです。毎日新鮮な魚を取り揃えています。唐揚げ王座決定戦、初回、2回目と大変好評だったフグの唐揚げが復活です。そして鶏の唐揚げは秘伝のタレをからめた通称「甘唐!」是非ご賞味ください。

小倉北区室町3-3-7
TEL:093-561-5332



いちの鳥 八幡黒崎店

からあげ

醤油ベースにうま味、風味を時差配合し、おやつ、おかず、おつまみに、おいしく召し上がっていただけるよう仕上げました。

八幡西区藤田1-2-9
TEL:093-632-6113



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。

門司区柳町2-2-13 1F
TEL:093-381-3720



団栗 (どんぐり)

愛媛県名物 今治せんざんき

パリパリの衣と鶏肉とのバランスが絶妙。北九州にはない、食感・味!秘伝の衣は天下一品です。

小倉北区馬借2-1-33-2F
TEL:093-521-6030



からあげ専門店 鶏仙人

たれから!!

とにかくうまい。コトコト煮込んだ秘伝のタレをからめた“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



アンカー1889

馬鹿辛! 旨唐!

馬鹿辛く!馬鹿旨い!唐揚げ!辛い中にうまさを凝縮しました。辛党全員集合!!

門司区東港町6-72
TEL:093-322-5051



和商店

鶏・鯨のから揚げ

鶏…国産ハーフ鶏に自家製秘伝のタレを漬け込み、外はカラッと中はジューシーに仕上げています。鯨…市場で仕入れた鯨を使用。生姜醤油に漬け込みやわらかく年配の方からお子様まで安心して食べていただけます。

小倉北区西港町94-9
中央卸売市場関連棟内



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!!門司港の皆様へ愛されるこの味を、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:093-332-5020



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。生でも茹でてでも美味しいえびを丸ごと揚げて、香ばしさとえびの旨味が一層引き立つ一品となりました。頭までまるごとパクッとつけちゃいま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



DONDON

手羽先のからあげ

カリッサクッと揚がった手羽先を極タレに漬らせ、鶏本来の旨味と融合!食べてっ手羽!!

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



嬉酒彩膳 ゆりしげ

ふもと赤鶏 どぶ漬け唐揚げ

揚げたての唐揚げを秘伝のタレにどぶつと漬ける、お店でも一番人気の唐揚げです!!

小倉南区徳力5-11-12ING嵐山1F
TEL:093-962-2150

皆様の投票で順位が決定します

お食事の後は、

投票券を投票箱へ

よろしくお願ひします