

03 福岡

地元人気カレー店の秘密兵器、牛肉の旨みあふれる新感覚丼。



【西小倉駅】 瀬川駅長

じっくりと煮込んだ野菜と牛肉の旨味を閉じ込めたスパイス香るビーフカレー、爽やかな辛味が特徴の自家製ソースをかけた柔らかなローストビーフのつた贅沢な丼。

【GY CURRY(ジーワイ カレー)】
 11:00~15:00・17:00~22:00 日曜日
 JR西小倉駅から徒歩約5分

ローストビーフカレー丼 1,200円

04 福岡

他では味わえない絶品タルタルソース。ぜひ一度、地元で人気の新感覚丼。



【戸畑駅】 北村駅長

自家製タルタルソースがたっぷりかかったチキン南蛮は、ほんのり甘辛い香る優しい美味しさ。鶏、豚、牛の3種の肉料理が同時に味わえる贅沢な丼。

【ゆうちゃんのごはんやさん】
 8:00~15:00(定食は11:00~14:30)
 土日祝日
 JR戸畑駅構内

【期間限定】
 とんチキGyu! 丼 1,000円
 ※総選挙開催期間のみ提供

53 熊本

阿蘇の二大名物を一度に楽しめる一杯。



【肥後大津駅】 佐藤駅長

熊本希少ブランド牛「あか牛」を、特製の肉味噌と秘伝のたじろ醤油で食べる大人気の丼。豚、牛のご飯も阿蘇名物の高菜めしに仕上げても、大満足一杯。

【あか牛丼専門店 ごとう屋】
 (本 高) 11:00~16:00 日曜日・第3月曜
 JR宮原駅から徒歩約2分
 (阿蘇店) 10:30~16:00 木曜・第3水曜
 JR阿蘇駅から徒歩約22分

【期間限定】駅長おすすめの「阿蘇高菜あか牛丼」 1,500円

54 鹿児島

鍋持参で買いに来る人も。地元で人気の庶民グルメ。



【出水駅】 川畑駅長

国産牛肉と豚肉を合わせて使用。40年上受け継がれてきた秘伝の煮込み汁で、8時間じっくりと煮込んで仕上げます。ご飯にも、お酒にも合う出水のツウフード。

【食堂 ぷらり】
 11:00~13:30・17:00~22:00
 木曜(イベント出店時は臨時休業あり)
 JR出水駅から徒歩約10分

味噌煮込みホルモン丼 1,000円

05 福岡

ユーロビートの炒飯とツヤトあめかけのコーポ。激推しです!



【黒崎駅】 洲上駅長

「美味しい炒飯と掛けて、ユーロビートと解く。その心は……どちらもバラバラです!」味もナンカケもウマいと評判の旨バラ炒飯。食感が楽しいトコロあんをかけて、いざ勝負!

【田中華蓮飯店(タナカハンテン)】
 11:30~14:00・17:30~22:00 火曜日
 JR黒崎駅から徒歩約10分

イエーイ系 あんかけ炒飯どんぶり 1,500円

06 福岡

東筑野の伝統の味が一度に楽しめる満足感たっぷり丼。



【折尾駅】 水嶋駅長

大正10年から続く折尾名物かしわめし。甘く炊いたかしわめしとココのあるカレーが食事にもマッチ、別添えの汁を食前にかけて、よまらやかな味わいに。

【東筑軒】
 8:00~19:00 無休
 JR折尾駅(改札内)

折尾駅長一押し! 折尾のかしわめしカレー丼 700円

55 鹿児島

産摩の新鮮な魚と地鶏を一度に楽しめるツイン丼。



【川内駅】 下村駅長

海鮮居酒屋と鶏料理店がタイアップ。金揚げシラス、鹿児島キジコ天ぷら、鶏わさ、さきみ梅肉和えなど両店の看板メニューがスワ。地魚と地鶏と産摩の味を楽しめる。

【旬彩吉(きちまる)&鶏たま はなれ】(※2店舗でのタイアップ)
 (旬彩吉) 11:30~14:00・18:00~23:00 日曜日 JR川内駅から徒歩約10分
 (鶏たま はなれ) 17:30~24:00 無休
 (鶏たま はなれ) 川内駅から徒歩約10分

吉〇(きちまる)鶏たまはなれ丼 ~海鮮×鶏肉「産摩川内市プライド、産摩地鶏と金揚げシラスの不思議なコラボ」~ 1,430円

56 鹿児島

とろりとした食感と歯応え。鹿児島名物カンパチのつけ丼。



【鹿児島中央駅】 杉谷駅長

カンパチ生産量日本一の重水のブランド魚「海」の秘伝を使用。県産のお茶で育ったカンパチは身質の透明度が高く、臭みもなくルシー。カンパチ100%、圧巻のつけ丼。

【づけ井屋 桜樹(おうかん)】
 11:00~14:00 無休
 JR鹿児島中央駅(東口)から徒歩約3分

つけ丼 900円

07 福岡

並んでも食べたい宗像の老舗鮮魚店の人気海鮮丼。鮮度と厚切りネタが魅力!



【赤間駅】 出田駅長

福岡産天然鮭をはじめ、鹿児島産カンパチ、長崎産本マグロ、赤海老、ホタテなど、職人の確かな目利きで厳選した種類の魚介がドーンとのった迫力満点の一品。

【Tonkoya FISH MARKET】
 11:00~14:30(宗像インターコーナー(鮮魚・惣菜コーナーは10:00~19:00))
 水曜 無休
 JR赤間駅(南口)から徒歩約5分

宗像「とんこや」の海鮮丼 1,500円

08 福岡

魚が大好きな私を唸らせる。現役漁師のイチオシ丼。



【福岡駅】 紺屋駅長

玄界灘で水揚げされた天然真鯛と辛みの効いた博多明太子に、卵黄のコクが旨み合う一品。秘伝の目利きで厳選した種類の魚介がドーンとのった迫力満点の一品。

【漁師めし 来道(らいしん)】
 火~土曜 11:00~16:00・17:00~21:00、日曜 11:00~17:00
 月曜 無休
 JR福岡駅から徒歩約1分

福津めん鯛丼 1,500円
 ※総選挙開催期間のみ提供

57 鹿児島

フードコーディネーターが考案。お酒で美味しく楽しめる新感覚丼。



【鹿児島駅】 崎村駅長

錦江湾育ちの鮮度の高いカンパチと、桜島大根や柚子などの甘辛野菜を組み合わせたシンプル、さむじみ温泉のとなりの温泉卵の持ち味が美味しいハーモニーを奏でる創作メニュー。

【cafe+zakka茶花 CHABANA】
 11:00~18:00 月・火曜 無休
 JR鹿児島駅から徒歩約10分

桜島の恵み かんぱち丼 1,320円

58 鹿児島

濃厚味の黒豚に絡む温泉卵。こりやけて、たまらな丼!



【谷山駅】 田原駅長

長時間煮込んでもジューシーさが残る黒豚三枚肉を甘辛ダレで仕上げ、季節の野菜をトッピング。さむじみ温泉のとなりの温泉卵と絡めれば、指宿ご当地グルメのできあがり!

【黒豚郷土料理 青葉】
 11:00~15:00・17:30~21:30 水曜 無休
 JR指宿駅から徒歩約10分

温たまらん丼 980円

09 福岡

台湾伝統の美味を知り尽くした専門店が放つ濃厚一杯。



【福工大前駅】 平塚駅長

豚に甘みがある九州産四元豚と地元産真味貝貝柱を使用。オリジナルの台湾風醤油ダレで約4時間じっくりと煮込んだバラ肉は口中でほろりと溶け、甘みと旨みが広がる。

【台湾ちまき屋 PANKE(テイクアウト専門店)】
 11:00~19:00 水曜 無休
 JR福工大前駅から徒歩約19分

四元豚のミルフィューロール丼 1,000円

10 福岡

香椎地区の店主が一致団結、新しい香椎名物が誕生!



【香椎駅】 大崎駅長

博多地鶏、鳥島豚、辛子高菜、明太子など博多にちなんだ食材を集めた盛りだくさんな一品。香椎で創業100年を超える「鏡形醤油」のタレが素材の味をキリリと引き立てている。

【炭火烧 二十九】
 17:00~24:00 無休
 JR香椎駅から徒歩約3分

香椎焼き鳥丼 1,100円

59 鹿児島

にんにく&パテの相性がgood! ハワイアンテイストな一杯。



【隼人駅】 坂本駅長

水耕栽培で発芽させた鹿児島県産「スプラウト」にんにくを使用。旨味が残りやすく、栄養価も高いにんにくは好相性のバターをたっぷり使い仕上げた一品。

【味処 国技館(こくぎかん)】
 18:00~23:00 月曜 無休
 JR隼人駅から徒歩約15分

ガーリックシュリンプ丼 1,000円

60 宮崎

チキン南蛮発祥の地、延岡から最強丼の登場!



【延岡駅】 菊池駅長

ほくほくご飯の上に、甘酸っぱい南蛮酢にくぐらしたジューシーな鶏肉をのせ、自家製タルタルソースをたっぷりかけた延岡名物。プライドを賭けた本場の味をご賞味あれ!

【味処 国技館(こくぎかん)】
 11:00~15:00・17:00~22:30 月曜 無休
 JR延岡駅から徒歩約10分

チキン南蛮丼 1,080円

11 福岡

妥協を許さない料理人の情熱を感じさせる一品です!



【千早駅】 関根駅長

国産100%の鶏胸、ブランド卵「味宝卵」、一等「つや焼」、福岡県産本醸造醤油とはちみつをブレンドした「秘伝だれ」など、こだわり抜いた素材のみを使用。一口でわかる本物の美味しさをぜひ!

【Mr.ROAST CHICKEN】
 火~土曜 11:00~18:00、日曜 11:00~17:00 月曜 無休
 JR千早駅から徒歩約4分

ミスロの神7(セブン)丼 1,000円

12 福岡

鮮度最強、至極の一杯。一口で虜になること、間違いなし!



【博多駅】 加藤駅長

馬刺しは久留米、米は秋月、卵は朝倉。福岡県産食材を厳選。一度も冷凍せずに提供された馬刺しは衝撃的な鮮度と旨さ。特製タレを回しかけ黄身を混ぜて、さあ召し上がれ!

【馬刺し専門店 たけちゃん】
 火~水・金曜 11:30~23:00、土曜 12:00~23:00 日曜 無休
 JR博多駅から徒歩約10分

博多「生」馬刺し ヌッケ丼 1,300円

61 宮崎

上質な山鶏をふんだんに使った絶品丼。一見一見の価値あり!



【宮崎駅】 梶原駅長

宮崎の雄の大自然で育った山鶏を炭火で焼き上げ、香ばしさとジューシーな味わいが堪能できる風味豊かな一品。付け合わせの柚子胡椒との相性も抜群!

【居酒屋 神乃蔵】
 12:00~22:00(全・土・日・祝日 11:00~22:00) 無休
 JR宮崎駅構内

鶏炭焼丼 1,300円

62 宮崎

手頃な値段で日本一の宮崎牛が味わえる、これはもう感謝です!



【南宮崎駅】 石井駅長

「全国和牛能力共進会」で日本一に貢献した小林市産の宮崎牛がたっぷり150g入った牛肉丼。お米は自家産米、野菜もすべて地元産。甘辛い特製タレが食欲をそそる。

【OCT268】
 11:00~17:00 無休
 JR小林駅から徒歩約15分

宮崎牛焼肉丼 1,290円

JR九州の駅長が 地域の推し丼をかけて闘う!

2024 駅長対抗 2024 2024 2024

ご当地丼 総選挙

目指せ門司港

詳しくはこちら

予選投票、決勝イベントのご案内、投票方法など詳しくは専用ホームページをご覧ください。

ご当地丼総選挙

予選投票期間

2024 9.1 SUN - 10.14 MON

公式ホームページからどなたでも投票いただけます。

決勝イベント

2024 11.24 SUN 門司港駅前開催

予選を勝ち抜いた丼が一堂に会し、皆さまの投票で優勝を決定します。ぜひ会場にお越しください。

※料理の写真はイメージです。

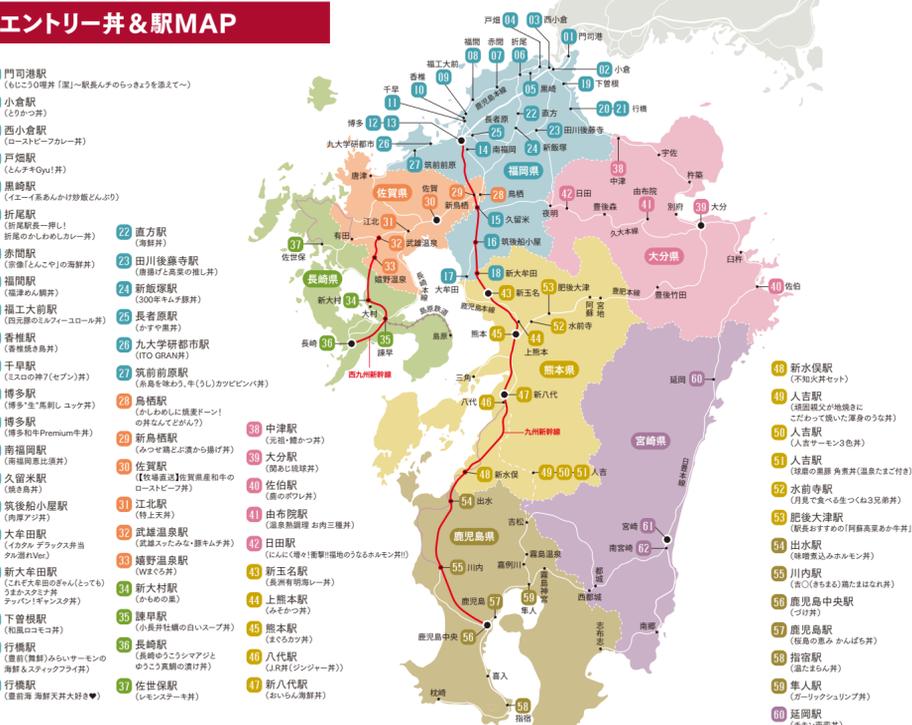
2024 駅長対抗 2024 2024 2024

ご当地丼 総選挙

JR九州の駅長が 地域の推し丼をかけて闘う!

「ご当地どんぶり総選挙」は、駅長おすすめの駅周辺の飲食店より自慢のメニューを提供し、その中から1位を決定するグルメイベントです。今回は「どんぶり」をテーマとし、Web投票による予選を実施、決勝に進出するメニューを決定します。決勝ではリアルイベントを門司港駅前で開催します。

エントリー丼 & 駅MAP



01 門司港駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 02 小倉駅 (とりかつ丼) 九州産の新鮮な鶏肉を使用、揚げたてカツはあえて卵とじしない調理法で、サクサク食感が最後まで残る。醤油と生薬を絶妙に配合した秘伝の旨タレで、箸もさきさき進む。
 03 西小倉駅 (ロストビーフカレー丼) じっくりと煮込んだ野菜と牛肉の旨味を閉じ込めたスパイス香るビーフカレー、爽やかな辛味が特徴の自家製ソースをかけた柔らかなローストビーフのつた贅沢な丼。
 04 戸畑駅 (とんチキGyu! 丼) 自家製タルタルソースがたっぷりかかったチキン南蛮は、ほんのり甘辛い香る優しい美味しさ。鶏、豚、牛の3種の肉料理が同時に味わえる贅沢な丼。
 05 黒崎駅 (イエーイ系 あんかけ炒飯どんぶり) ユーロビートの炒飯とツヤトあめかけのコーポ。激推しです!
 06 折尾駅 (折尾のかしわめしカレー丼) 東筑野の伝統の味が一度に楽しめる満足感たっぷり丼。
 07 赤間駅 (宗像「とんこや」の海鮮丼) 福岡産天然鮭をはじめ、鹿児島産カンパチ、長崎産本マグロ、赤海老、ホタテなど、職人の確かな目利きで厳選した種類の魚介がドーンとのった迫力満点の一品。
 08 福岡駅 (漁師めし 来道(らいしん)) 玄界灘で水揚げされた天然真鯛と辛みの効いた博多明太子に、卵黄のコクが旨み合う一品。秘伝の目利きで厳選した種類の魚介がドーンとのった迫力満点の一品。
 09 福工大前駅 (四元豚のミルフィューロール丼) 豚に甘みがある九州産四元豚と地元産真味貝貝柱を使用。オリジナルの台湾風醤油ダレで約4時間じっくりと煮込んだバラ肉は口中でほろりと溶け、甘みと旨みが広がる。
 10 南福岡駅 (香椎焼き鳥丼) 香椎地区の店主が一致団結、新しい香椎名物が誕生!
 11 千早駅 (ミスロの神7(セブン)丼) 妥協を許さない料理人の情熱を感じさせる一品です!
 12 博多駅 (博多「生」馬刺し ヌッケ丼) 鮮度最強、至極の一杯。一口で虜になること、間違いなし!
 21 門司港駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 22 直方駅 (海鮮丼) 新鮮な魚介を盛りつけた海鮮丼。
 23 田川後藤寺駅 (唐揚げと高菜の唐し丼) 唐揚げと高菜の唐し丼。
 24 新飯塚駅 (300年キタチ丼) 300年キタチ丼。
 25 長者原駅 (のすけ丼) のすけ丼。
 26 筑前前原駅 (糸魚を味わう、うらし) カベシロ(ハバ)。
 27 鳥栖駅 (ついで鶏とぶらから揚げ) ついで鶏とぶらから揚げ。
 28 佐賀駅 (唐揚げと高菜の唐し丼) 唐揚げと高菜の唐し丼。
 29 佐伯駅 (唐のぶつ丼) 唐のぶつ丼。
 30 由布院駅 (温泉魚料理 肉三層丼) 温泉魚料理 肉三層丼。
 31 日田駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 32 新玉名駅 (長洲有明製し) 長洲有明製し。
 33 上熊本駅 (みそかつ) みそかつ。
 34 熊本駅 (熊本コメコ) 熊本コメコ。
 35 八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 36 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 37 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 38 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 39 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 40 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 41 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 42 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 43 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 44 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 45 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 46 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 47 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 48 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 49 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 50 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 51 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 52 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 53 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 54 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 55 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 56 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 57 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 58 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 59 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 60 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 61 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。
 62 新八代駅 (おじこう0埋井「潔」) 駅長おすすめのオールスター大集合の一品。

01 福岡 「門司港グルメ」様と開発したオールスター大集合の一品。
 02 福岡 サクサクアツアツのとりかつは一度食べたら忘れられない味。テバペンとって旦那から元気を発信しましょう!
 【小倉駅】 松尾駅長
 九州産の新鮮な鶏肉を使用、揚げたてカツはあえて卵とじしない調理法で、サクサク食感が最後まで残る。醤油と生薬を絶妙に配合した秘伝の旨タレで、箸もさきさき進む。
 【とりかつ丼の黒兵衛】
 11:00~16:00 日曜日 無休
 JR小倉駅から徒歩約10分
 JR九州門司港駅から徒歩約5分

13 福岡

【博多駅】加藤駅長

皆いものしかできないという
焼肉店のフライがこの一杯に。

【博多焼肉 NURUBU】
お店の看板ランチメニュー「牛井(うしどん)」
が、地元ブランド和牛「博多和牛」を贅沢に
使用し一段とグレードアップ、博多和牛のまる
やかで深い美味しさが味わえる至高の一品。
【博多焼肉 NURUBU】
■平日11:30~14:30(LO14:00)・17:00~23:00
土日祝日11:30~23:00(ランチLO14:00)
※各駅分譲プレミアム牛井はランチタイム限定メニュー
■不定休 ■JR博多駅西口から徒歩約5分

博多和牛Premium
牛井(うしどん)
1,500円

14 福岡

この美味しさで、この値段。
老舗食堂が技ありの一杯。

【南福岡駅】野田駅長

エビの入ったかき揚げは、少し甘めのど
こか懐かし優しい味わい。とろとろの半
熟卵ととじられた豚ロースも柔らかで
ジューシー。絶妙な組み合わせについ
つい飯も進む。

【いちは食堂】
■11:00~14:00・17:00~20:00 ■日曜
■JR南福岡駅から徒歩30分

〈期間限定〉
南福岡恵比須井 650円
※総選挙〜南福岡十日並北派大旗まで提供

23 福岡

名店「山城鍋」が送ります最旨丼。
老舗の底力を感じてください。

【北九州駅】伊福駅長

創業1980年の由緒の長い名店「山城鍋」が出品
されています。300年続くヤンパン系
の味を継承し自家製キムチ、奥深い
辛みのキムチと豚バラ肉で仕上げた重メ
ニュー丼で参戦!

【柏木商店】
■7:00~17:00 ■火曜
■JR田原町駅から徒歩約1分
※「山城鍋」各店で提供。詳細は要問い合わせ

唐揚げと高菜の押し井
650円

24 福岡

300年の伝承キムチと甘い
豚バラ肉が絶妙に絡み合う。

【新飯塚駅】緒方駅長

創業80余年の老舗焼肉店。今回特にお
すすめの、300年続くヤンパン系
の味を継承し自家製キムチ、奥深い
辛みのキムチと豚バラ肉で仕上げた重メ
ニュー丼で参戦!

【焼肉飯店 太平楽】
■17:00~22:00 ■不定休
■JR新飯塚駅西口から徒歩約3分

300年キムチ豚井
1,100円

33 佐賀

想像を超える本格派マゴロ丼が
お待ちかねの一杯。

【瑞穂温泉駅】中野駅長

改札口を抜ければ、すぐそこにあるお店。
国産本マグロを使ったたたきと赤身漬け
が、ご飯の上に乗せられたマゴロ尽く
しの贅沢な一品。自家製のタレをかけて
どうぞ。

【まるくキッチン】
■月~土曜:日曜11:00~21:00、日曜11:00~19:00
■水曜 ■JR瑞穂温泉駅から徒歩約1分

Wまぐる井
1,480円

34 長崎

トロトロに煮込んだクジラ肉と
大村あま黒カレーのコラボ丼。

【新大村駅】井手駅長

地元で昔から食されているクジラを煮込
み、大村市のご当地カレーとコラボした
創作丼、丼の名称は、新鮮黒かもめ
の重厚な旨味(通称かもめ肉)があるこ
とから名付けられた一品。

【レストラン ベーバームーン(紙月茅莨)】
■11:00~14:00、17:00~20:00
■水曜・火曜午後 ■JR新大村駅から徒歩約10分

かもめの巣
1,500円

43 熊本

ルーの上を金魚が泳ぐ
ブルーカレー丼!

【新玉名駅】工藤駅長

アサリ、有明海苔をたっぷり使った風
味豊かなカレー丼。アミ漬けマヨネーズと
揚げニンニク(手づくり)でさらにコクと深
みがアップ!有明海に面した金魚の町・
長洲町ならではの一品。

【(有)肥後ッ子】
■11:00~14:30・17:00~22:00 ■月曜
■JR長洲駅から徒歩約30分、車で約10分

長洲有明海レー丼
1,000円

44 熊本

かつ井専門店がつける自信作。
これは、勝つための一杯。

【上熊本駅】東原駅長

豚肉は旨み成分の多い「薩摩茶美豚」。
パン粉はかつ井専用オーダー、米は佐
賀県産「さきどり」を使用。そして絶品の
やや甘口のみそ。厳選食材が合体し
た極上丼。

【かつ井 二葉(ふたば)】
■平日11:30~21:00、土日祝日11:00~21:00
■水曜 ■JR上熊本駅から徒歩約4分

みそかつ井
1,375円

15 福岡

まかない料理から生まれた
ランチタイムの名物メニュー。

【久留米駅】城戸駅長

炭火で炙った「はかー一番どり」のもも肉
と地鶏の温泉卵に、甘辛い秘伝のタレを
かけた人気メニュー。シンプルなのに王
道の旨さ。JR久留米駅社員にもファンが
多い。

【やきとり六角道】
■11:00~14:00・17:00~21:00
■日曜(午後)、火曜
■JR筑後小畑駅から徒歩約10分

焼き鳥井
760円

16 福岡

隠れ家的な古民家食堂の
素に仕上げ、究極の勝負丼。

【筑後船小屋駅】北島駅長

船の上のレストランを敷き、肉厚の骨なしア
ジフライとどろとろした豪快な一杯。甘辛ソ
ースとタルタルソースが混ざるとより深い味わ
いに、山椒がまた小気味いいアクセントに。

【喜家食堂】
■11:00~14:00・17:00~21:00
■日曜(午後)、火曜
■JR筑後船小屋駅から徒歩約10分

肉厚アジ井
830円

25 福岡

町一番の愛されうどん店の
竹炭を使った濃厚丼。

【長者駅】藤井駅長

看板メニュー「竹炭うどん」の竹炭をご
飯に絡めた丼。出汁には、カメ節、昆布、
アヲ土鍋炊きの国産銘柄米の優しい旨さ
を、美味しさを一層引き立てるパウダ
ーをいれたら、

【官兵衛うどん】
■11:00~22:00 ■火曜
■JR長者駅駅から徒歩約5分

かすや黒井
980円

26 福岡

食べ応えあり!福岡初進出の
ご飯が旨い!和食店の勝負丼。

【九大駅】藤井駅長

糸島産牛豚肉を使い、和風照り焼きソ
ースで仕上げたボリューム満点のハンバ
ー。土鍋炊きの国産銘柄米の優しい旨さ
が、美味しさを一層引き立てるパウダ
ーをいれたら、

【ITO GRAND「米ル(コメル)」】
■11:00~23:00 ■年末年始
■JR九大駅市駅から徒歩約5分、バスで約15分

ITO GRAN丼
1,400円

35 長崎

日本一の牡蠣が主役の洋風丼。
初めての美味しさに感動!

【諫早駅】川原駅長

「かき日本一決定戦」初代王者の栄誉に
輝く小長井牡蠣「華蓮」を主役とし、諫
早の牛乳、米、酒蔵の煎り酒、アクト
のハーブとハーブオイルが脇を固める。
滋味深いスープは身体を芯から温める。

【諫早湾漁協 小長井直売店】
■9:00~17:00 0957-34-2336
※本商品は予約制。前日までに予約が必要
■第1~3火曜 ■JR諫早駅から徒歩約36分

小長井牡蠣の白いスープ丼
1,000円

36 長崎

さしみシティ長崎が誇る
初のフルーツ丼の漬け丼。

【長崎駅】宮城駅長

長崎市の伝統情緒「ゆうこう」を選
び、長崎の高級生鮮マグロと真鯛、フ
ルーツの成分により、臭みも極上!
豚肉のヘルシーな旨みも引き出し、
そのまますべての出汁をかけても美味。

【昌賢鮮魚(まっけんせんぎょ)】
■10:00~17:00 ■第2・4水曜、日曜日
■JR長崎駅からバスで「大崎宮」下車徒歩約3分
※その他の提供はInstagramをシミュレーション
■JR長崎駅から徒歩約10分

長崎ゆうこうシマアジと
ゆうこう真鯛の漬け丼
1,500円

45 熊本

店主が自利きた上物も入った
使ったサクサク食感の贅沢丼。

【熊本駅】川原駅長

まぐろの仲間入り!20年間携わった店主
が厳選したピチシャマグロを使用。生パ
ン粉でサクとした食感に、ニンニク
の効いた自家製甘辛ダレをかけたボ
リューム満点の一品。

【鮭匠 とろや】
■11:30~14:30 ■火・水曜
■JR富合駅から徒歩約13分

まぐろカツ丼
1,500円

46 熊本

さっぱりしてのに深い味わい。
何度も食べたくなる魅惑の一品。

【八代駅】山下駅長

柔らかく煮込んだ豚バラを、王様特製の
熟成した東陽村の「八代生葉」で味付
けたさっぱりとした生葉丼。熟成
した生葉が互いの美味しさを引き
出す。

【中華料理 王張(WAN-CHAN)】
■11:00~14:30、17:00~21:00
■火曜、不定休 ■JR八代駅から徒歩約10分

J.R.(ジンジャー)丼
1,000円

17 福岡

大牟田のソウルフード
「イカタル」で真つ向勝負。

【大牟田駅】深松駅長

イカタルのかま揚げに、自身フライ、鶏の
から揚げも付いたボリューム満点の丼。
卵を多めに使用し、さらに調味料
ソースは、追加トッピングで増量できる。

【おべんとう タル臼】
■11:00~14:00・16:00~19:00 ■日曜
■JR大牟田駅から徒歩約15分
■西鉄新大牟田駅から徒歩約5分

イカタル デラックス弁当
タル粥Ver.1,000円

18 福岡

人気のスタミナ鉄板メニューが、
「待ってました!」の激旨丼。

【新大牟田駅】石松駅長

ニンニクたっぷり自家製スタミナタレが
食欲をそそる激旨丼。飯が甘み、甘辛ソ
ースを正に鉄板に使用し、さらに調味料
ソースは、追加トッピングで増量できる。

【七輪炭火焼 もみじ】
■11:30~15:00(LO14:30)・17:00~22:00
■土曜 日曜11:30~22:00(ランチLO14:30)
※ランチタイムのみのご提供 ■不定休
■JR新大牟田駅から徒歩約15分、車で約5分

これ大牟田のきん(とって)もうまかスタミナ丼
 Teppan!ギャンスタ丼
1,000円

27 福岡

器からはみ出すビッグカツ。
女性に人気の糸島丼。

【筑前前原駅】鹿島駅長

国産牛ステーキをセルフユウ状にした大
きなカツをピチシャの上に乗せた、迫
力満点の一品。糸島の味噌を使用した
肉味噌、卵、キムチ、ナムルを混ぜて、ア
ップをいれたら、

【糸島焼肉 味】
■11:30~15:00(LO14:30)・17:00~22:00
■土日祝日11:30~22:00(ランチLO14:30)
※ランチタイムのみのご提供 ■不定休
■JR筑前前原駅から徒歩約15分、車で約5分

糸島を味わう、
牛(うし)カツピピンバ丼
1,500円

28 佐賀

かしわめしに黄金ツボ焼き。
名物向土の激旨が実現。

【中津駅】久富駅長

鳥橋の地名にちなんで、鳥の巣をイメ
ジして盛り付けたボリューム感たっぷりの
丼。伝統の優しい味わいと、かしわめし
と肉味噌、卵、キムチ、ナムルを混ぜて、ア
ップをいれたら、

【株式会社 中央軒】
■8:00~18:30、鳥橋売店7:00~21:00
■無休 ■JR鳥橋駅から徒歩約1分

かしわめしに焼麦ドーン!
の井なんてどがん?
1,100円

37 長崎

九州No.1をめざす老舗名店が
送り出す期間限定ご当地丼。

【佐世保駅】橋田駅長

戦後、佐世保で誕生した地元ソウルフ
ード「レモンステーキ」、甘酸っぱい醤油ベース
のソースとレモン、旨みも程よい豚肉
のヘルシーな旨みも引き出し、そのま
ますべての出汁をかけても美味。

【レストラン 蜂の巣(Hachinoya)】
■月~土曜11:30~17:30・19:45
■(※14:30~17:30は喫茶のみ営業)
■月曜(※ランチタイム11:30~14:30のみ営業)
■JR佐世保駅から徒歩約15分

レモンステーキ丼
1,080円

38 大分

骨切り10年と言われる
職人技が光る名物丼。

【中津駅】橋田駅長

中津市の名産品ハネを使った「鱧かつ井」
は、3代続く伝統の職人技が光る名物
になる一品。丁寧に調理された柔らか
かつ井の旨みも引き出し、そのまます
べての出汁をかけても美味。

【和風味処 鬼太郎】
■火~土曜11:30~14:30・17:00~22:00、
日曜11:00~14:00・17:00~21:00
■月曜 ■JR中津駅から徒歩約6分

元祖・鱧かつ井
1,280円

47 熊本

豪華肉類な映える海鮮丼。
ボリュームでコスパも抜群。

【新八代駅】平田駅長

寿司めしに数種類の海鮮とゴマ、ネギを
混ぜたシシ、その上に海の宝石ように輝
かせる一品。丁寧に調理された柔らか
かつ井の旨みも引き出し、そのまます
べての出汁をかけても美味。

【喰処 真魚(くまかい)】
■11:30~13:30(※利用時は前日までに要予約)
■水曜、不定休
■JR富合駅から徒歩約25分、車で約5分

おいらん海鮮丼
1,500円

48 熊本

太刀魚とシラスの新しい丼へ。
水保を感じさせる名物。

【新水俣駅】岩井駅長

不知火海で獲れた新鮮な太刀魚のふら
りと釜揚げシラスを合わせた海鮮丼。太
刀魚の旨みを生かした新しい丼。太
刀魚の旨みを生かした新しい丼。太
刀魚の旨みを生かした新しい丼。

【総合福祉会館 あらせ】
■平日11:00~21:00
※要予約、ランチタイム11:00~14:00(提供)
■水曜 ■JR新水俣駅から徒歩約9分

不知火丼セット
1,500円

19 福岡

地元TV番組が熱い視線。
生葉を使ったロコモ丼。

【竹橋駅】中尾駅長

旨みたっぷりのハンバーグに、苅田町産
の生葉をトッピング。さっぱりとした美味
しさを堪能。味の決め手となるロコモ
ソース、シーザーソースもすべて自家製。

【mon's cafe】
■11:00~18:00
(テイクアウト専門店/なぐり次郎本店)
■JR竹橋駅から徒歩約5分

和風ロコモ丼
1,000円

20 福岡

サーモンのスティックフライが
そびえ立つ丼の進化形。現る。

【行橋駅】西尾駅長

神楽の舞う里・豊前市の陸上で養殖され
た「みらいサーモン」をふんだんに使用。
県産米「夢つくし」の酢飯の上に、出汁
巻卵や旬野菜がのりし。とろとろとろ
を使った甘口のタルタルソースも激
旨。

【道の駅豊前おしけ屋台村「六花茶屋」】
■11:00~14:00 ■不定休
■JR宇高駅から徒歩約10分

豊前(舞)みらいサーモンの
海鮮&スティックフライ丼
1,500円

29 佐賀

皮はカリカリ、噛むとジューッ。
極上の旨さを知るが広ります。

【新鳥栖駅】角谷駅長

九州産ブランド鶏「みつせ鶏」の希少部位
「とり肉」を使用。カラッと揚げた後、
甘辛のタレを絡ませる。揚げたての
鶏肉の上に、これは、もう食べるしかない!

【みつせ鶏本舗「いち羽」
鳥橋プレミアムアウトドット】
■10:00~20:00
■無休(毎年2月3日水曜日は全館休業日)
■JR新鳥栖駅から徒歩約10分

みつせ鶏
どぶ漬けから揚げ丼
1,000円

30 佐賀

クオリティの高さに定評あり。
牛肉の旨さを知るが広ります。

【佐賀駅】一ノ瀬駅長

精肉販売テイクアウト専門のカフェが1
つになったお店。「Farm to Table」をコ
ンセプトに、精肉販売から調理「おうち
で」の旨さを知るが広ります。

【CENTRAL BEEF】
■10:30~20:00 ■1/1~3
■JR佐賀駅西口

【牧場直送】佐賀県産和牛の
ローストビーフ丼
1,500円

39 大分

地元名物「間あじ」が、滋味深い
料理と融合した至福の一杯。

【田原駅】原野駅長

潮流が速く豊富な豊前海峡で育ち、大
分市近郊で水揚げされる名物「間あじ」。
この間あじを郷土料理「りゅうきゅう」(魚
の漬)として調理した大分ならではの丼。
【郷土料理 かつこつ庵】
■11:30~14:30・17:00~22:30
■日曜または連休最終日
■JR田原駅から徒歩約10分

間あじ琉球丼
1,580円

40 大分

マスター自らが狩猟した
鹿肉を使った佐佐木丼。

【佐佐木駅】原野駅長

ジビエと狩猟で得た野生鳥獣を使っ
た料理。秘伝のタレに旨さを2度ぐら
い、丹念に焼き上げる。香ばしいとっ
くらした身。伝統の技が凝縮した一品。

【はな月】
■11:30~23:00
■日・月曜・不定休(9/1~30臨時休業)
■JR佐佐木駅から徒歩約20分

鹿のポワレ丼
1,000円

49 熊本

創業から105年、時を超えて
愛され続けたきた人吉名物。

【人吉駅】川本駅長

1匹1匹火加減の炭火でじっくり焼く老
舗料理。秘伝のタレに旨さを2度ぐら
い、丹念に焼き上げる。香ばしいとっ
くらした身。伝統の技が凝縮した一品。

【松田うなぎ屋】
■平日11:00~15:00・17:00~19:30、
土日祝日11:00~19:30 ■不定休
■人吉駅から徒歩約10分
■人吉球磨マートから車で約10分

頑固親父が焼きたてこだわって焼いた
渾身のうなぎ丼 1,500円
※総選挙期間中のみ提供

50 熊本

地元人吉の海の幸、山の幸に
こだわり抜いた真・ご当地丼。

【人吉駅】川本駅長

旨みが口中でとろける名物「人吉サー
モン」に、人吉山椒の佃煮とちりめん
こ、球磨産のキラギラの佃煮、ご美は球
磨産「心米」、人吉の恵みを丸ごと味
あえるふんじり。

【居酒屋 こうどう】
■11:30~14:30・18:00~22:30 ■不定休
■JR人吉駅から徒歩約10分

人吉サーモン3色丼
1,000円

21 福岡

豊前海の恵みが全員集合。
鮮度もボリュームも大満足!

【行橋駅】西尾駅長

海鮮丼と天丼、丼が2つのお取り寄せ。
海鮮丼には活生エビの踊りをメインに旬
の魚介を、天丼にはソウルフードのハモ
天、とり天、地元野菜を盛り付けた豪華
な一品。

【うおいち】
■11:00~14:00・17:30~22:00
■水曜(祝日の場合は営業)
■JR行橋駅から徒歩約5分

豊前海 海鮮天丼大好き♥
1,500円

22 福岡

7種の海鮮食材が入った
まるで海の恵みの宝石箱。

【西尾駅】西尾駅長

カニ・マグロ・サーモン・シラス・イカ・エ
ビ・タコ。鮮度抜群の魚介を満載。無添
加コンブとタコオの旨みを使い、素材
の持ち味を活かすあっさりとした仕
上げに。

【みくにや本城店】
■11:00~14:30・17:30~22:00
■水曜(祝日の場合は営業)
■JR本城駅から徒歩約5分

海鮮丼
1,430円

31 佐賀

シンプルなのに深い味わい。
箸が止まらない美味が広がる。

【江北駅】鴨川駅長

手打ち麺が美味しく評判の讃岐うどん
店。今回エリート入りした王道の特上
天丼。4Lサイズのブラッディガイを5尾
使用。本カツオベースの自慢のタレで
勝負の味わい。

【うどん料理の郷 山忠】
■11:30~15:30・17:00~21:30 ■水曜
■JR江北駅から徒歩約4分

特上天丼
1,300円

32 佐賀

ころんとした上品な丼に
武雄ブランドの美味がどっさり。

【田原駅】村山駅長

肉質が柔らかくできめ細かい武雄のブランド
豚「豚橋ポーク」を使用した旨みが出る
一杯。まるやみで濃厚な旨味の温泉卵、野
菜キムチ、武雄の温泉豆腐が色を添え
る一品の味わい。

【OLY(オリ) レストラン】
■ランチタイム11:30~14:00 ■不定休
■JR武雄温泉駅西口から徒歩約1分

武雄スッたみな・
豚キムチ丼 1,500円

41 大分

56度の温泉熱を利用した
旨みじゅわりの肉料理

【田原駅】石橋駅長

天ヶ瀬温泉の約15の泉源のうち、56度
で沸き出す温泉熱を利用し、じっくりと低
温調理で仕上げた一品。田原の旨味
を使ったジャポネースは格別の美味し
さ。

【桜濠(さくらだき)kitchen】
■11:00~16:30 ■火・水曜
■JR田原駅から徒歩約8分

温泉熱調理 お肉三種丼
1,500円

42 大分

香ばしいタレの匂いだけで
ご飯がすすむ、珍珍の一杯。

【田原駅】石橋駅長

和牛丸腸、国産豚ホルモンを使用。秘伝
のタレは自家栽培野菜を使用し、55年
間、受け継がれてきた味。鉄板の上で
焼くホルモンにタレを絡め、熱々の白飯
の上にと〜ん!丼とせて召し上げ!

【福地のうなるホルモン】
■10:00~18:00 ■水曜
■JR田原駅から徒歩約8分

んにくが増々!衝撃!
福地のうなるホルモン丼!!
1,000円

51 熊本

黒豚料理専門店から
大本命、角煮丼の登場!

【人吉駅】川本駅長

黒豚一筋30年以上の生産者が運営する
黒豚専門店「黒豚」にて、直売所も併設。自
社で育てられた「たむ黒豚」のみを使
用。素材の持ち味・肉質を活かしたフ
ランクの上の角煮丼。

【黒豚キッチン KUMAKURO 人吉店】
■11:00~15:00 ■水曜
■JR人吉駅から徒歩約10分

球磨の黒豚 角煮丼
(温泉たまご付き) 1,200円
※総選挙期間中のみ提供

52 熊本

焼きたての炭火焼鳥が
盛りだくさん! 炭火焼鳥の
盛りだくさん! 炭火焼鳥の

【水前寺駅】永富駅長

備長炭と熟練の技で焼き上げる焼鳥が評
判の繁盛店。今回、丼のメインを飾るの
は生つくね!これが絶品!肉質も身に
グリとつけば、その旨さについて笑顔に。

【炭火焼鳥 けむり】
■18:00~24:00 ■不定休
■JR水前寺駅から徒歩約10分、電車に乗り換え、
健康町下車徒歩約3分

月見で食べる
生つくね3兄弟丼 1,200円
※総選挙期間中のみ提供

※本パンフレットに記載されている情報は2024年8月現在のものです。 ※本パンフレットに記載されている価格は全て税込表示です。 ※写真の写真は一部イメージのものがああり、価格や中身が急遽変更となる場合がございます。