

福岡空港限定「明太キッシュ」など、ここだけでしか買えない味がある。
老舗明太ブランド店等 3 店舗 NEW OPEN !
「ふくや」「稚加榮」「しゅん家」。4月下旬には「椒房庵」も。
3月24日(土)、the foodtimes 前

新店舗が続々登場する、福岡空港の国内線ターミナルビル「greenblue」に、旅行者はもちろん、福岡在住者でも食べたい、行きたい、福岡ならではの明太子が特徴のお店がオープンします。明太子の文化を創り出した「ふくや」、老舗博多料亭「稚加榮」の土産店、催事出店で長年人気だった「しゅん家」と、いずれもこだわりの店舗が並びます。

ふくや 〈明太子の生みの親！〉

明太子はもちろん、お土産にも便利な缶詰やふりかけなども取りそろえる。

【営業時間】 6:30～21:00

【電話番号】 092-260-7333



▼おすすめアイテム



レギュラー明太子はもちろん、激辛の「ホットエンペラー」、チューブタイプの明太子など多数ございます。

〈味の明太子〉 ¥1,080～

福岡空港限定



福岡サンパレス ホテル&ホールの坂本総料理長が**福岡空港限定**用に開発した新たな商品。焼き立てが1個からその場で食べられます。

〈明太キッシュ〉 ¥300 (1個) / ¥1,500 (5個)

福岡空港限定パッケージ



明太子を上質な3種の油（オリーブ油・綿実油・ごま油）に漬け込み、食感と旨味をプラスしました。

〈博多の小瓶〉福岡空港限定パッケージ ¥1,500

稚加榮 〈博多料亭の土産店〉

有名な博多料亭がつくるこだわりの逸品が揃う。

〔営業時間〕 6:30～21:00 〔電話番号〕 092-623-3082



旨味と食感をまるごと包容した、料亭が作る贅沢肉まん。ほかにも海鮮まん、イベリコ豚まんなど5個入り。

〈和牛肉まん〉 ¥1,620

稚加榮自慢の明太子を濃厚なチーズに練り込み、新鮮なえびをたっぷりを使用した煎餅でサンドした商品。

〈明太子チーズサンド〉 ¥1,080 (8枚入り)



博多しゅん家〈人気のお土産店〉

九州の海産品・畜産品の専門店。お酒にもご飯にも合う九州の味が並ぶ。

〔営業時間〕 6:30～21:00 〔電話番号〕 092-624-0340



かれない縁側のみと辛口の明太子を合わせた、当店オリジナルの珍味です。おつまみに、ご飯にぴったりです。

〈えんがわ明太〉 (200g) ¥1,080

(330g) ¥1,620

熊本より直送。甘みのある赤身から特上霜降りまで最高級の馬刺しです。

〈馬刺し特上赤身〉 (100g) 2,700円

〈馬刺し特上霜降〉 (100g) 3,800円



価格はすべて税込です。

==== 今後の予定 =====

3月末には the foodtimes 横に、人の動きで映像が変わる、インタラクティブアートを投影。「資生堂ギンザ」「コンラッド大阪」などのインスタレーションを手掛けた、福岡出身の松尾高弘氏が監修いたします。

11月末の「ラーメン滑走路」、2月の「カフェ&バル 糸島」など新店のオープンに加え、夏には、現在工事中の「南側」保安検査場、到着コンコースが完成予定です。さらに快適にご利用頂けるよう、進化を続ける福岡空港にご期待ください。