

店舗名：割烹旅館 かねやす本店

産品名：イカ（一本槍）



福岡県ブランド「一本槍」イカの活き造りを堪能！

福岡県のブランドイカ「一本槍」。筑前海の漁師が、一本一本丁寧に釣り上げた「釣りイカ」のことで、驚くほど透明な身と、コリコリした歯ごたえがたまらない逸品だ。この「一本槍」は、北九州地区、遠賀地区、豊前地区、筑豊地区でも取り扱われており、若松区の岩屋漁港そばに建つ「割烹旅館 かねやす」もその一軒。



↑ 新鮮な一本槍イカ

「割烹旅館 かねやす」は、1928（昭和 3）年創業の老舗。「一本槍」をはじめ、目の前の海、岩屋漁港で水揚げされた新鮮な魚が味わえると評判の割烹旅館だ。なかでも看板は、水槽から引き揚げたばかりのヤリイカを目にも止まらぬ早さでさばき提供する「ヤリイカの活き造り」。



↑板前が手早くさばき、客席へ運ばれる

身が透き通り、まだ動いているヤリイカは、コリコリとした歯ごたえと、噛むほどに広がる甘味が絶品。イカの活き造りのほか、イカしゅうまいやイカ丼、あと造りのイカのゲソ天等が付く「お昼のイカコース」3,000 円（税別）、特選岩屋烏賊会席 4,000 円（税別）などで、イカ尽くしを堪能しよう。



↑イカの活き造り。食事はすべて事前予約制

食事は、宿部屋としても使われる広々とした個室でいただける。イカ活き造りのほか、強い粘りのある海藻「あかもく」や鮮魚がたっぷりのった「あかもく海鮮丼」、2018 年より出荷されるようになった希少な「北九州あわび」を使った「あわび御膳」もおすすめ。「北九州あわび」は、岩屋漁港で養殖されることから別名「岩屋の宝石」とも呼ばれている。「割烹旅館 かねやす」の「あわび御膳」では、1 人約 3 個分ものあわびを使った贅沢な料理を楽しむので、ぜひ予約して足を運んでみよう。



↑ 岩屋海水浴場の近くにあり、館からは遠浅の美しい海を一望できる

DATA

割烹旅館 かねやす本店

住所：北九州市若松区有毛 2464

電話：093-741-1131

時間： 11：30～21：30（LO20:00）※要予約

休み：不定休

席数：260 席(個室 9 室各 10 席 大広間 2 間 70 席、100 席)

駐車場：20 台

交通：車＝JR 折尾駅から約 20 分

（取材日：2018 年 2 月 13 日）