

大川LOVERS



祭典、活動

(可能會因各種情況而出現變更。)

- 2月 風浪宮大祭(裸行)
大川木香馬拉松大賽
- 3月 古賀政男紀念「大川音樂祭」
- 4月 春日大川木工祭
若津少將祭
小保、榎津藩境祭
- 5月 刀鱗魚禁漁令解除(截止至7月20日)
- 6月 筑後川昇開橋集章拉力賽(刀鱗魚祭)
- 7月 古賀政男忌日祭
- 8月 大川市民夏日祭
- 10月 大川木工祭
- 11月 大川市綜合美術展
大川市民文化祭(11月中旬~12月上旬)
古賀政男誕辰祭



住宿設施一覽

- | | |
|-----------|---------------|
| 福岡大川微笑飯店 | ☎0944-89-1311 |
| 大川河畔飯店 | ☎0944-86-2200 |
| 料亭/旅館 三川屋 | ☎0944-87-3155 |
| 商務旅館 清風莊 | ☎0944-86-5513 |
| AZ飯店福岡大川店 | ☎0944-89-3311 |



Mokkakun

Mokumichan



風浪宮大祭(裸行)

筑後地區三大祭之一，尤其是2月10日晚上舉行的「裸行」之其壯觀實為壓軸好戲。大川市最具代表性的祭典。



古賀政男紀念「大川音樂祭」

作為古賀旋律表彰事業，於3月第1個星期日舉行，由通過預選賽的參賽者與嘉賓帶來舞台表演。



刀鱗魚禁漁令解除

筑後川每年5月1日至7月20日解禁「捕刀鱗魚」。在此期間，可以品嚐到生魚片、鹽烤魚等各種時令風味料理。



聯絡我們

大川Terrazza(大川觀光協會)
郵遞區號: 831-0005 大川市大字向島2525-2
☎0944-87-0923
✉okwkankou@okawa-kk.com



大川市 室內設計課 大川營業系
郵遞區號: 831-8601 大川市大字酒見256-1
☎0944-85-5570
✉okwsales_k@city.okawa.lg.jp



發行、策劃/大川市
編輯、製作/福岡城市資訊

*本雜誌刊登的資訊為截至2025年3月底的資訊。發行後資料可能會發生變更，因此建議您在出門前提前透過電話等進行確認。恕本雜誌不賠償因本雜誌刊載內容造成的任何損害，敬請知悉。
*本雜誌所刊載的價格原則上包含採訪時所確認的消費稅。
*原則上休息日省略了年底年初、盂蘭盆節假期和黃金週。
*除非另有說明，營業時間一般是從開店(館)到閉店(館)。請注意，入店(館)時間通常為閉店(館)前30分鐘至1小時。
*交通所需時間僅為估計值。可能會因天氣和季節而變動，因此請在出門前洽詢各交通機構。【未經允許，禁止轉載】



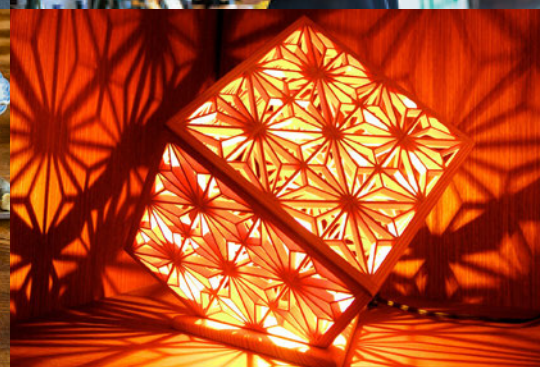
福岡縣大川市



熱愛大川的「大川LOVERS」帶來精彩看點介紹。

大川LOVERS

FUKUOKA OKAWA





Prologue

大川是個什麼樣的地方？

擁有蓬勃發展的家具製造和木工業界的工匠之城的形象當然是正確的。

但這不是全部。還有有趣的地方、美味的食物…。

快來見見那些熱愛大川、傳承這座城鎮的人們吧。

漫步於城市之中，您也一定也會成為「大川LOVERS」！

Index

- P02~ 大川的木工
- P04~ 旅遊景點
- P07~ 大川美食
- P09~ 咖啡廳、糕點和甜點
- P11~ 名產和特產
- P13~ 大川伴手禮／MAP
- P15 活動資訊和洽詢

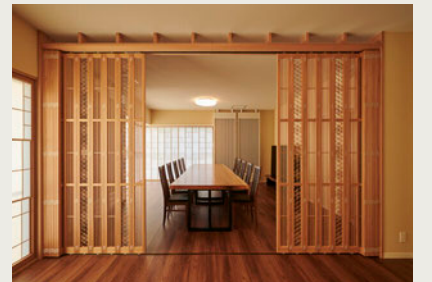
大川家具

起源可以追溯到1536年（天文5年）起利用船舶木工技術的名為「指物」的家具製造。這裡在傳承不使用釘子將木材組合在一起的傳統技術的同時，汲取新技法和設計，發展成為日本第一的家具生產地。



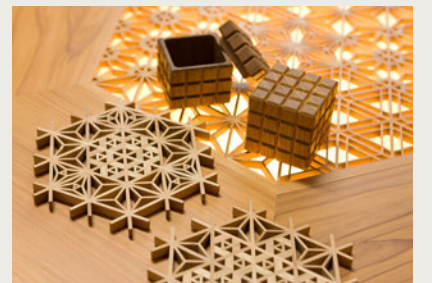
大川建具

「建具」是門、拉門、障子門、窗戶、百葉窗等區分空間的設備的總稱。在大川，傳統孕育出的卓越工匠，以精湛技巧製造著為生活增添色彩的木製建具。採用天然材料精心打造的建具，溫馨的木質營造出精緻空間。



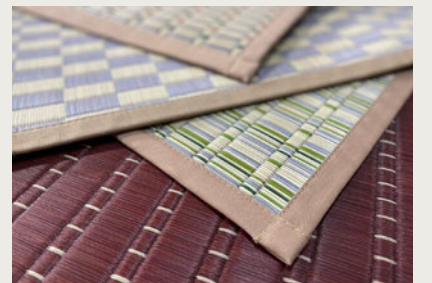
大川組子

源於建具工匠技藝的精美裝飾木藝，與家具一起發展成為大川的傳統產業。透過將小木塊逐一組裝成精巧幾何圖案來表現花樣。組子的圖案被賦予了多種意義，例如避邪、許願等等。



掛川

由染色的「燈心草」編織而成的製品，是福岡縣知事指定特產工藝品之一。其採用一種名為「掛川織」的地方傳統的獨特編織技術編織而成。可以欣賞到熟練工匠編織出的各種圖案和模樣造型。



貓咪家具

任性又自由奔放。卻又非常貪圖「舒適的地方」。這是最高品質的貓咪專用家具，甚至能讓最挑剔的貓咪滿意。雖然是貓咪家具，卻絲毫不會偷工減料，使用了精選木材。大川的工匠們運用自身的技藝精心完成每一件作品。





EVENT.1 大川木工祭

振興家具之鄉大川
大川市最盛大的活動

通常於4月和10月舉辦的家具祭典，主會場為大川產業會館、周邊有分會場。「大川家具展覽銷售會」匯聚了約200家家具製造商、約1萬件家具、建具、室內裝潢產品和雜貨等。還會舉辦各種各樣的活動，如木工工作坊、兒童家具設計發表會、學生商品開發專案等，十分熱鬧。有與大川市有著淵源的藝人也參加的遊行，以及可以品嚐到當地美味小吃的大川特產名產市場，每次都吸引了許多遊客。



看、吃、體驗，
感受大川家具
和城市的魅力。



EVENT.2 木工體驗

兒童和成人都能沈浸其中的
世界上獨一無二的木工藝品製作

提供各種木工體驗，如大川組子、椅子、存錢筒、杯墊等等。全部都是製作套裝，工作人員會細心地進行指導，因此即使是孩子也可以輕鬆嘗試製作工藝品。來觸摸看看木材的柔和溫暖，感受看看細緻的工匠技藝。



大川Terrazza
地址：大川市大字向島2525-2
電話號碼：0944-87-0923
營業時間：10:00～17:00
休息日：星期一
（如逢國定假日則順延至次日休息）
費用：1000日圓～



筑後川昇開橋
（原筑後川橋樑）



橫跨筑後川的鮮紅色鐵橋
是深受人們喜愛的大川的象徵

1935年（昭和10年）隨著國鐵佐賀線的建設而架設的橋樑。是日本現存最古老的昇開式活動鐵橋，獲得國家指定重要文化資產、機械遺產認證。這座爲了不妨礙在筑後川通行的船隻而建造的活動式橋樑，可以將活動式橋身升起讓船隻通行，這在日本也是十分罕見的形式。現在其結束了鐵路橋的使命，開放作爲散步道。

*禁止摩托車等通行，禁止攜帶寵物同行

地址：大川市大字向島地先
電話號碼：0944-87-9919【（公財）筑後川昇開橋觀光財團】
營業時間：【開放時間】9:00～16:30 【亮燈時間】日落～22:00左右
【散步道開放時間】3月～11月9:00～21:00、12月～2月 9:00～17:00
休息日：星期一（如逢國定假日則順延至次日休息）

退潮時露出的石堤獲得
「選定土木遺產」認證

筑後川河口泥沙堵塞嚴重，阻礙船舶航行。因此明治政府於1890年（明治23年）邀請荷蘭工程師約翰尼斯·戴·萊克（Johannis de Rijke）在河中央修建了全長約6公里的石堤。這座堤防具有局部加快河流流速，將堆積的泥沙沖刷到淺灘河口的功能，至今仍在發揮著其功用。



戴·萊克導流堤





古賀政男紀念館和故居

探索偉大作曲家 古賀政男的足跡與音樂世界

1904年（明治37年），古賀政男出生於田口村（現在的大川市）。他是大川市引以為傲的偉大作曲家，自昭和初期以來創作了約5000首歌謠，包括他的代表作《思慕的形影》。紀念館是為了承傳那些在哀愁中觸動人心的「古賀旋律」而設立。展示有他最喜歡的吉他和手寫樂譜等，遊客可以跟隨列出時代背景的年表，追尋他的足跡。還可以在聆聽室欣賞眾多經典曲調。每月第2個星期六會舉辦「歌聲廣場」，第4個星期日會舉辦「互動音樂會」。



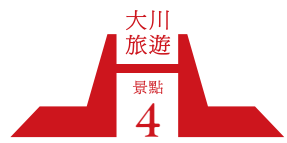
地址：大川市大字三丸844
電話號碼：0944-86-4133
營業時間：9:30～17:00（入館～16:30）
休息日：星期一（如逢國定假日則順延至次日休息）
費用：普通400日圓、學生300日圓、中小學生200日圓
*也有團體（20人以上）等優惠



1／兼設的復原故居。古賀政男在大川度過了直到7歲的童年期間
2／還可以聽到館長山田永喜帶來的現場演奏！



1／簡潔的全白外牆。與室內的祖母綠色牆壁形成對比，非常有趣
2／館長彌永隆廣先生



大川市立 清力美術館

在超過百年歷史的建築中 觸摸近代建築與藝術的世界！

1908年（明治41年）建造，最初是這裡曾有過的「清力酒造」的辦公室，後於2001年（平成13年）作為「大川市立清力美術館」開幕。館內部是西式和日式風格並存的雅緻空間，就連家具和細節部分的裝飾都非常精美。除了展示館藏珍貴物品的常設展外，豐富多彩的企劃展也非常值得一看。「清力酒造」與日本西洋畫的代表人物青木繁等年輕藝術家關係密切，因此每年都會舉辦「對於未來的展望」企劃展，以「繫起羈絆與培育」為理念，來介紹年輕藝術家。

地址：大川市大字鐘江77-16 **電話號碼：**0944-86-6700
營業時間：9:00～17:00（入館～16:30） **休息日：**星期一（如逢國定假日則順延至次日休息） **費用：**免費（舉辦企劃展時收費）



風浪宮

被人們親切地稱為「風浪神」、 擁有1800多年歷史的神社

據傳建於約1800年前，是與神功皇后有著淵源的神社。莊嚴的主殿和石製正平塔被指定為國家重要文化資產。被當地人稱為「風浪神」而廣為熟悉，更被奉為保佑勝利和開運的神社，備受崇拜。每年2月9日～11日舉辦的「風浪宮大祭」是筑後地區三大祭之一。2025年4月，主殿旁由世界著名庭園設計師石原和幸先生設計的神苑等竣工。以三根御柱為中心，正在努力打造令人放鬆的全新空間。

地址：大川市大字酒見726-1 **電話號碼：**0944-87-2154
<https://www.ofurousan.or.jp>



1／樹齡約2000年的御神木「白鷺楠」。18:00～21:00之間亮燈，每天6次被雲海（薄霧）籠罩，展現夢幻風姿（詳情請見網站） 2／禰宜阿曇典久先生



小保、榎津 藩境街道

「木工之鄉大川」的發源地 保留著江戶時代氣氛的街景

之所謂被稱為「藩境街道」，是因為在江戶時代，以流經城鎮的江湖（水路）為界，西側的小保屬於柳川藩，東側的榎津屬於久留米藩。這裡作為航運要地，聚集了許多造船工匠和木工，也是以木工聞名的大川市的奠基之地。

漫步在迷人的街道上，兩旁是江戶到昭和時代建造的民房、寺廟和神社等，讓人不禁遙想昔日的繁華。只需20分鐘左右即可走遍這裡，但如果跟隨導遊漫步，一定會因精彩的故事而不斷驚呼「哇喔～」（有關導遊的詳細資訊請參見網站）。

地址：大川市大字榎津471-1（藩境城鎮廣場和休息處）
洽詢方式：小保、榎津 藩境城鎮保存會（星期六、星期日和國定假日休息）
電話號碼：0944-87-0931（9:00～17:00）
<https://hanzakai.com>

既是「小保、榎津 藩境城鎮保存會」的會員，也擔任導遊工作的三宅浩子女士



1／中村家住宅。在江戶時代，住宅旁就貼有久留米藩的告示 2・3／國家指定重要文化資產「舊吉原家住宅」

大川美食

大川沾醬炸雞塊就是源於這裡！

香噴噴的炸雞塊沾上高湯風味醬汁的大川市民靈魂美食「醬汁炸雞塊」的發祥店。雞肉塊僅用鹽胡椒調味，然後用每天補充的油慢慢炸熟。熱騰騰的炸雞塊浸入以昆布高湯底的特製醬油醬汁中，美味更上一層樓！去掉多餘的油，口感清爽，怎麼都吃不夠。將搭配的高麗菜浸入醬汁中，和炸雞塊一起吃，味道也十分美味。

炸雞塊 大將
地址：大川市大字酒見1-3
電話號碼：0944-88-1828
營業時間：11:00~20:00
休息日：星期一、星期二



1/種類豐富，有「無骨炸雞塊（雞腿肉）」、「帶骨炸雞塊（雞胸肉）」、「炸雞翅」、「雞胗」、「雞肝」等 2/前老闆的女兒第二代老闆平野明子女士 3/「沾醬炸雞塊」（1人份650日圓~）



1/拉麵「和」迷你炒飯「套餐1,150日圓」，「拉麵」單品為750日圓
2/有加高的榻榻米座位，對於有小孩的家庭也很方便



半個多世紀以來深受喜愛的口感溫和的拉麵

1971年（昭和46年）創業。使用當地大川市產的微甜醬油熬製的豬骨湯，味道醇厚，沒有腥味。麵條也是自製，又燒軟嫩。「我們的目標是做出每天吃也不會厭膩的拉麵！」，為了這個目標，第二代老闆堅守了半個多世紀的味道。最受歡迎的套餐是附帶迷你炒飯的套餐，但這是供大川工匠們填飽肚子的，所以即使是「迷你」也相當飽腹。



富龍拉麵

地址：大川市大字北古賀253-1
電話號碼：0944-87-2393
營業時間：11:00~
最後點餐15:00
休息日：星期四、
每月第3個星期三

飯店練就的擔擔麵和點心都是絕品

2013年開業時是一家中華居酒屋，但新冠疫情之後變成了麵專業餐廳。主廚／老闆龍慎也先生曾在福岡日航酒店的中餐廳磨練技藝，因此供應的所有菜餚都非常正宗道地。其中的招牌菜就是「擔擔麵」。清湯加上芝麻醬和其他配料製成，味道濃郁口感清淡。在平日的午餐時間，還有支付額外費用就能在喜歡的麵上追加春捲等的套餐。



1/龍夫婦經營 2/配有豆芽和時令蔬菜的「擔擔麵」（950日圓）。還有「黑擔擔麵」（1000日圓）和「乾拌擔擔麵」（950日圓）



擔擔麵店 熊貓亭

地址：大川市大字向島1463-4
電話號碼：0944-86-3080
營業時間：11:00~最後點餐14:00 / 17:30~最後點餐20:30
休息日：星期一、星期二



熱氣騰騰、鬆鬆軟軟、濃厚鰻魚「竹蒸籠蒸」

擁有40多年歷史的鰻魚料理專賣店。「竹蒸籠蒸」是筑後地區的特色菜，在米飯上鋪上秘傳醬汁烤出的鰻魚和雞蛋絲，然後用竹蒸籠蒸熟。鬆鬆軟軟的鰻魚肉和每一粒都入味的米飯入口即化。也推薦品嚐人氣「鹽烤」鰻魚。請在充滿情調的日式空間裡享受奢華時光。

濱松屋 地址：大川市大字津9-1 電話號碼：0944-88-3818
營業時間：11:00~最後點餐20:30 休息日：星期二 *會有變更



1/還有可以欣賞窗外日本庭園景色的包間
2/附湯品和配菜等的「上竹蒸籠蒸」（也可外帶）



筑後川和有明海孕育的大川鄉土料理

1876年（明治9年）創業的料亭兼旅館。5月~7月20日供應的刀鱈魚，是日本鯉科的魚。直接從漁夫採購以確保新鮮度，以代代相傳的烹飪技巧最大限度地發揮刀鱈魚的原始美味。7月~11月供應的名為「河鮫鰻魚」的筑後川野生鮫魚沒有泥腥味，口感清爽又極富層次感。同期還可以品嚐到使用「野生鰻魚」烹製的「野生鰻魚會席」（套餐）（11000日圓、14300日圓）。推薦作為品嚐鄉土料理及大川市及其周邊地區觀光的據點。

料亭／旅館 三川屋

地址：大川市大字向島2222 電話號碼：0944-87-3155
營業時間：料亭11:00~21:00 *需要預約
旅館登記入住15:00~22:00 / 退房10:00
休息日：不固定



1/「刀鱈魚會席」（套餐）（5500日圓~）
2/「河鮫鰻魚」（2200日圓） 3/旅館主樓的客房於2024年10月重新裝修

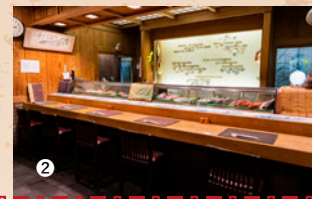


有明海的獨有味道 初夏就吃「刀鱈魚料理」！

創業超過50年的老字號壽司店。除了有玄界灘的新鮮海鮮外，還可以品嚐到有明海獨有的海鮮，例如龍鬚（比目魚）。其中，使用每年5月至7月20日期間，使用只有在筑後川下游才能吃到的魚「刀鱈魚」烹調的菜餚堪稱絕品。「雖然小刺多，剝骨很煩，但不管做成什麼料理都很美味喔！」第二代老闆中島聖知先生如此說道。用醋加工的姿壽司「刀鱈魚押壽司」是上一代發明的菜品。

船頭壽司

地址：大川市大字向島1698-5
電話號碼：0944-86-3665
營業時間：11:30~14:30 / 17:00~22:00
休息日：星期一





咖啡廳、糕點和甜點



可以享用頂級咖啡的「安達咖啡」的咖啡廳

咖啡廳COROICO

地址：大川市大字榎津325-28 Villa Verde 1樓
電話號碼：090-2963-5615
營業時間：11:00～17:00（最後點餐16:30）
休息日：星期三 *有不固定休息

1／安達先生（中間）和充滿活力的店員們
2／巴斯克乳酪蛋糕「和」調製咖啡套餐「1088日圓

誕生於大川、由老闆安達和宏經營的「安達咖啡」，安達先生走遍世界各地，只為尋找「一期一杯」的「美味咖啡」。位於南歐風情商業設施「Villa Verde」的大川店兼設的「咖啡廳COROICO」於2021年4月重新裝修。可以在時尚明亮的空間裡，輕鬆享用獨特咖啡*以及簡餐和甜點。

*僅佔全球流動量9-10%的高品質咖啡豆



1／奶油泡芙330日圓、奶油蛋糕480日圓 2／烘焙點心140日圓～
3／帶有奶油奶酪、核桃、蜂蜜、白豆餡的烤豆沙包「Kurumu 奶酪」280日圓

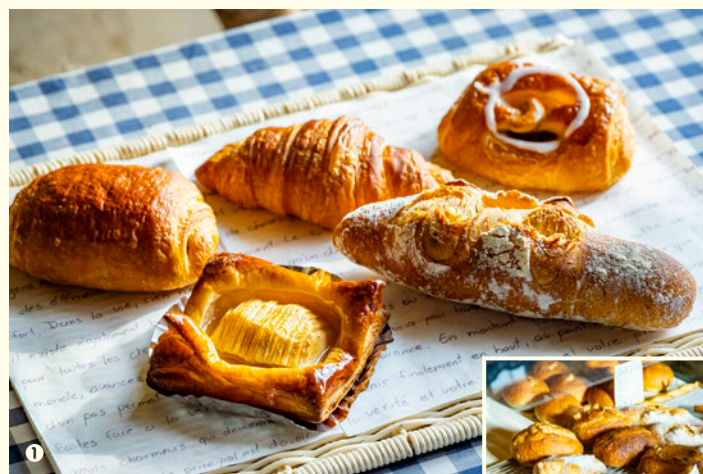
大野島名產烤豆沙包和甜品

位於80年歷史的古民宅，充滿昭和風情的甜品店。這裡曾經是大野島的港口，有渡船往返於筑後川。烤豆沙包對於麵皮和餡料都非常講究，可以在河堤上一邊眺望筑後川的景色一邊享用也是一大魅力。糕點師使用當地水果製作的奶油蛋糕和甜點也很受歡迎。由於都是手工製作，售完即止，因此建議提前預約。



甜品店 貳

地址：大川市大字大野島2774-1
電話號碼：080-5792-0002
營業時間：11:00～17:00
休息日：星期四、星期日
*有不固定休息



1／「蘋果派」、「丹麥麵包」、「貪吃法式」等豐富多樣的硬式糕點
2／曾在法國進修的店主古賀泰先生



帶有小麥香氣的正宗法國麵包

使用北海道和福岡產的國產小麥製作的麵包主要是法國麵包、可頌、圓法國麵包等簡單的麵包。頗受歡迎的龐多米（山型吐司）僅透過預約販賣，甚至有些老顧客每星期都會來一兩次買滿滿一袋。店鋪位於曾經作為驛站町而繁榮的地區，原本是商家住宅，曾榮獲「第29屆福岡縣美麗城市建設建築獎」。



巴黎街角的麵包店 巴黎蒙蘇里

地址：大川市大字小保121-1
電話號碼：0944-87-6919
營業時間：9:00～19:00
休息日：星期一、星期二



1／「特製草莓奶油蛋糕」590日圓
2／「草莓直接來自我們認識的農家」熊井先生說。正因為與當地社區有連結，才能實現如此親民的價格



從未改變的街頭蛋糕店

第三代店主熊井弘毅先生說：「從明治時代就是日式甜點店，但我把它改造成了西式甜點店。」此後的半個多世紀裡，他一直以不變的風格製作美味的蛋糕和烘焙糕點。點綴著大大的甘王草莓的「特製草莓奶油蛋糕」、充滿懷舊氣息的「蒙布朗」、和使用奶油糖霜的蛋糕等等，俘獲了跨越三代的眾多粉絲。

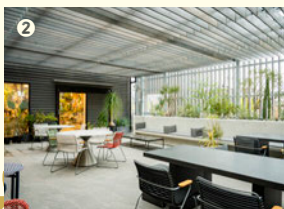


Bons Gâteaux

地址：大川市大字酒見505-3
電話號碼：0944-86-3442
營業時間：12:30～19:00
休息日：不固定



綠意盎然且放鬆愜意的室內設計咖啡廳



「關家具」經營的室內設計店「CRASH GATE福岡大川本店」兼設的咖啡廳。2024年9月開幕，主題為「LOVE&JOY」。明亮的空間裡擺放著各種觀葉植物。所有的食物和甜點都使用嚴選食材精心製作而成，令人非常滿意，其中最有人氣的是使用自製無添加香腸的「午餐盤」。

OASIS CAFE

地址：大川市大字橋保170-4
電話號碼：0944-88-3939
營業時間：10:00～18:00（最後點餐17:00）
休息日：無



1／「也一定要嚐嚐手沖咖啡！」 2／露台席可以帶狗狗一起 3／蔬菜豐富的「午餐盤」1300日圓。每天烘烤的可頌也非常美味

大川人始終青睞的經典風味



「鹿江屋」的特色料理是烙有筑後川昇開橋的「昇開橋饅頭」（豆沙包）。傳統口味的簡單豆沙包有著順滑的豆餡口感和清淡柔和的甜味，讓人不由地吃2個3個地吃個不停。與創業以來的人氣商品「串糰子」一起，不變的風味與親民的價格深受當地人的喜愛，今年已是創業第76年。是大川引以為傲的美味，希望未來也能繼續傳承下去。

鹿江屋

地址：大川市大字向島2476-3
電話號碼：0944-86-2592
營業時間：10:00～17:00
休息日：不固定

1／「串糰子」160日圓
2／「昇開橋饅頭」150日圓
3／除了常規商品外，秋冬季節展櫃裡還會擺出「鶯餅」、「豆大福」、「栗大福」等當季人氣商品





甘王-草莓酒-

日本首款甘王草莓利口酒。可以加冰塊或碳酸稀釋飲用，也可以加入牛奶做成草莓牛奶(300ml/930日圓)



若波 純米酒

若波的旗艦產品。青蘋果般的清爽酸味與溫和甜味(720ml/1540日圓)



若波 純米吟釀

優雅的甜味與清冽的口感。使用糸島產山田錦白米和三瀨產的夢一獻米釀造(720ml/1930日圓)

PICK UP!

撲口而來的鮮美、清爽悠揚的餘韻 年輕團隊釀造的若波美酒

位於釀酒之鄉大川市的釀酒廠「若波酒造」，正在日本酒業界捲起旋風。2024年9月舉行的福岡縣酒類鑑定會*上，該公司的<若波>品牌在5個部門中獲得了4個部門獎項。名副其實代表著今日福岡的若波酒，誕生於雄偉的筑後川河畔。

目前的若波團隊由7人組成，分別是社長今村嘉一郎先生、他的姊姊兼製造統括的今村友香女士、第9代杜氏(清酒釀造管理者)庄司隆宏先生以及4名釀酒師。「現在的杜氏(清酒釀造管理者)是我在廣島酒類綜合研究所學習時的同學。我們邀請他加入我們的時候，就確定了釀酒的理念。」友香女士如此說道。其理念是「風味漲潮，餘韻退潮」。「透過設定這個理念，確立了整個釀酒廠應該努力的方向。就像社長是船長，舵手是杜氏(清酒釀造管理者)，釀酒師是船員，大家朝著同一個方向航行一樣...」。

只有全體成員都秉持相同的指標，才能釀造出<若波>品牌所共通的溫和清爽的風味。「爲了一起航行，我們會反覆品鑒酒。透過將甜度、酸度等味覺數值化爲十個階段，希望能找到適合每個人口味的衡量標準」。這種品鑒酒的能力也是若波團隊的優勢。友香女士與庄司先生是獲得官方唯一認可的「清酒專業評估師」執照持有者，目前福岡縣內還沒有其他人獲此認證。通過如此艱難考試的合格者居然有2個人，這無異於如虎添翼。「若波酒造」以團隊力量爲武器，持續躍進，釀造出的酒成爲福岡乃至全日本的日常酒的日子指日可待。

*爲提高福岡縣釀造的日本酒及正宗燒酒品質、促進釀酒技術研究及技能提高而舉辦的市售酒評鑑會



1/守護釀酒廠的混合槽 2/釀造酒醪(濁酒)的槽 3/釀造若波酒的釀酒師們 4/保留著大樑的釀酒廠的一部分。據說釀酒師們日夜都會在這裡舉辦品酒會 5/製造統括今村友香女士。在釀酒廠內兼設的酒品直營店

1922年創業

若波酒造

地址：大川市大字鐘江752 電話號碼：0944-88-1225 (參觀釀酒廠需要預約)
營業時間：9:00~17:00 休息日：星期六、星期日、國定假日
<https://wakanami.jimdofree.com>

持續300年以上的釀醋歷史 用五種感官感受大自然的力量與醋的美味

江戶時代初期的1624年，高橋家族遷居大川市榎津。在這個水源和稻米豐饒的地區，第二代開始釀酒，第四代開始釀醋。此後的300年以上，釀醋技術一直單子相傳。「我們不會改變核心的部分，但也需要創造適合時代的產品」第15代老闆高橋清太朗先生如此說道。在釀醋的倉庫前，矗立著擁有260年歷史的商家住宅，一樓的醋專賣店銷售各種商品，包括用傳統方法釀造的「濁醋」、壽司醋和泡菜醋等可立即用於烹飪的醋以及以水果製作的飲用醋等等。「很多人會覺得醋對身體好，但味道又很刺鼻，其實用心耗時釀造的醋，口感非常醇厚喔。我們的『濁醋』，就是把從罐子裡取出來的黑醋，經不完全過濾，直接裝瓶。它保留了創業時的風味，裡面含有附著在釀醋廠的醋酸菌。希望大家都能嚐一嚐」。爲了普及醋和醋的使用方法，在醋店的二樓兼設了「Ristorante SHOUBUN」。從開胃醋開始的「醋午餐」每月更換一次，可以品嚐到使用不同類型醋烹製而成的料理。據說醋不僅用於帶來酸味，還可增加料理風味的濃郁和醇厚感。還會隨時舉辦製作發酵飲料等的發酵體驗活動，以及即使一個人也能隨時參觀釀醋廠(詳情請參閱網站)。「希望大家能夠動用五種感官，感受利用自然之力的發酵和釀醋！」。



PICK UP!



美味醋

只需浸泡蔬菜一夜即可輕鬆製成泡菜，非常方便(300ml/486日圓)



霞黑醋

帶有昔日醇厚風味的濁醋(200ml/1728日圓)



醋飲料 草莓

草莓醋爲原料的飲料醋。稀釋4~5倍(200ml/1188日圓)



1/使用木桶和草蓆進行發酵 2/還可以試飲醋的醋店 3/醋午餐,2750日圓。還可以將與經典料理「散壽司」相同風味的「醋店飯糰」(冷凍)324日圓帶回家 4/第15代老闆高橋清太朗先生

1711年創業

庄分醋

醋店

地址：大川市榎津548-1
電話號碼：0944-88-1535
營業時間：9:30~17:00 休息日：無

Ristorante SHOUBUN

營業時間：11:30~15:00 (最後點餐14:00)
上半場和下半場輪流制(需要預約)
休息日：星期日、星期一 *計劃於2025年秋季重新裝修
<https://shoubun.jp>

「小保、榎津 瀧境街道」漫步(P6)時，不妨造訪下濃郁香氣的釀醋廠吧。
*每年4月的第3個星期六、星期日舉辦「開醋會」。



1



2



3



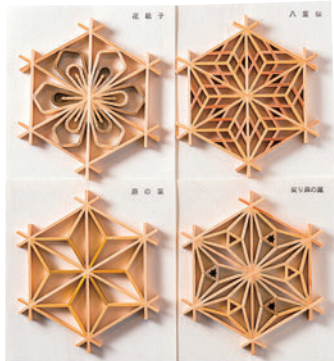
4



5



6



7



8

大川伴手禮

1. 博多甘王

作為福岡縣品牌而誕生的草莓「甘王」。顧名思義，其特色就是「紅(A)」、「圓(MA)」、「大(O)」、「好吃(U)」。

2. 福岡有明海苔

在大川市，技藝精湛的海藻師傅利用有明海的潮汐變化，生產柔軟甘甜的海苔。

3. 「安達咖啡 大川店」的滴濾咖啡包

以咖啡豆或咖啡粉形式販賣獨特咖啡。最佳伴手禮滴濾咖啡包243日圓。

地址：大川市大字津津325-28 Villa Verde 1F
電話號碼：0944-87-6549
營業時間：10:00~18:30
休息日：星期三*有不固定休息

4. 「志岐蒲鉾本店」的魚板

創業至今已有170多年。魚板選用近海捕獲的新鮮魚類以及精選材料，以傳統技術製作而成。通常備有15種左右的現炸天婦羅也很受歡迎。

地址：大川市大字酒見180
電話號碼：0944-88-3168
營業時間：大川本店 9:00~18:00、炸天婦羅 10:30~16:00
休息日：大川本店 無、炸天婦羅 星期三、星期日

5. 「薰窯」的餐具

利用江戶時代米倉打造的大川市唯一的陶窯。「想要創作日常生活中受到人們喜愛的道具」的井口MARIKO女士不斷地與黏土對話。會不定期地舉辦陶藝教室，每年黃金週期間窯爐都會開放(盤子3500日圓/茶杯1500日圓/碗4000日圓)。

地址：大川市大字紅粉屋273-1
電話號碼：0944-87-3904
營業時間：10:00~17:00
休息日：星期三、星期四

店鋪資訊
參考P3

可以在「大川Terrazza」購買的伴手禮

6. 純糖(一口黑棒)

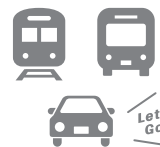
黑棒是一種用麵粉和黑砂糖烘焙而成的筑後地區傳統糕點。黑糖的風味在口中融化(250日圓)。

7. 大川組子裝飾

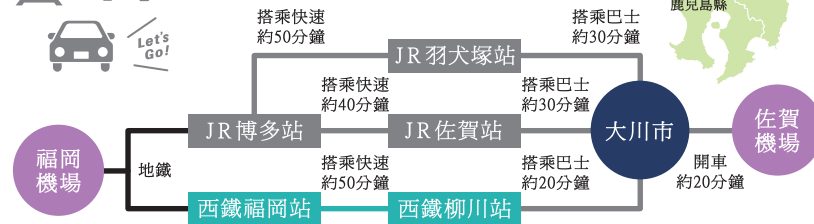
「組子」是一種由木製部件組合而成的傳統工藝品。用於室內裝潢、杯墊等(1500日圓)。

8. 大川胡椒

使用大川辣椒製成的超辣椒粉。橘色哈瓦那辣椒(左)1000日圓、魔鬼椒(右)1200日圓。



前往大川市的交通



- 距離長崎自動車道東脊振IC約30分鐘車程
- 距離九州自動車道八女IC約30分鐘車程
- 距離九州自動車道三山柳川IC約20分鐘車程
- 距離柳川市內約15分鐘車程
- 距離佐賀市內約30分鐘車程
- 距離筑後市內約30分鐘車程

放大MAP

