

つながる、糸島

いとしま

ITOSHIMA

糸島人の“オススメ”経由 あなたの“笑顔”行き

珈琲豆は
新鮮さが命
香りと味で幸せを
お届けします！



Petani coffee
竹田和弘さん

糸島で食べる
イタリア料理は
最高ですよ



GRAND DELI
小金丸光さん

糸島案内は
私に
おまかせ！



いとしま応援プラザ
桑野陽子さん

糸島のスイーツ
といえば、
生スコーン
でしょ！



スコーン専門店
KINAFUKU
土生英之さん

変わった種類の
糸島野菜が
たくさん
ありますよー！



野菜やトラキ
山本和佳さん

職人自慢の味は
糸島だから
出せる味！



糸島手造りハム
中園信一郎さん

大地の恵みを
たっぷりと
詰め込みました！



惣菜畑がんこ
柚木マスミさん

作家さんの
温もりが伝わる
器をどうぞ
ご覧ください



器と暮らしのもの
Kurumian
林田友香さん

酪農もある
糸島で精一杯
チーズ
作ってます



糸島ナチュラルチーズ製造所
～TAK～
片山晶さん

いい人、いい店、いい関係。
あなたの「笑顔」が終着駅。

糸島には、素敵なお店がたくさんある。だけど、糸島の人が本当にオススメしたいお店はどこだろう。糸島の魅力を「繋がり」を通して知っていきたいと考えた。

糸島のおかんと書かれている地元でも有名な「惣菜畑がんこ」の柚木さんからスタート。そこから6店舗に渡る、「いい店」の数珠つなぎ。出会った感動は大きかった。「大地と食材」、「料理と器」、「景色と知恵」。互いの良さを引き立て合い、尊重する。「糸島」をど

う活かすのか？「糸島と人」の愛に溢れた関係性こそが魅力を生む一つの理由である。そしてそれは、あなたの「笑顔」に辿り着くためにあるのだ。



COCOAR 対応
この特集には
いろんなARの
仕掛けがあります！
試してみてください！

START



「ドリップコーヒー
お菓子セット」
530円(税込)

特別な休日を味わえる憩いの場

工房いっばいに広がる、珈琲の良い香り。新鮮かつ贅沢な珈琲を楽しめるよう、少しずつ豆を焙煎し、鮮度を保っている。「糸島」という豊かな環境の中で、珈琲豆と真摯に向き合ってきた店長・竹田さんだからこそ出せる味だ。

← Kurumian Petani coffee 惣菜畑がんこ →
☎092-332-8454 糸島市志摩初47-1
営/平日12:00~19:00、土日祝10:00~19:00 休/火曜

私のオススメは
Kurumianさん。
流れている
空気が違います！



店長
竹田和弘さん



「パスタランチ」
1,500円(税込)

私のオススメは
野菜やトラキさん。
食べる人のことを
考えた野菜づくりに
脱帽です。



シェフ
小金丸光さん

シェフとの会話も 楽しみのひとつ

2014年のミシュランガイドにも掲載された「GRAND DELI」。本格イタリアンながらカジュアルに楽しめるのは小金丸シェフの人柄からくるのかも。糸島野菜たっぷりの「ペペロンチーノ」は、食材の旨みを巧みに絡ませた絶妙の逸品。「糸島の食材はチカラ強い」と語るシェフ渾身の料理の数々をご堪能あれ。



← 野菜やトラキ GRAND DELI Kurumian →
☎092-328-2400 糸島市志摩久家1701-2
営/11:00~14:30(LO 14:30)、18:30~22:00(LO 21:00)
休/不定休 HP/http://www.granddeli.net/

NEXT

糸島はつくよ
どこまでもー

次ページは
番外編！



チーズ職人
片山島さん

糸島初のチーズ専門店！

糸島の酪農から生まれる生乳を使って作られる糸島ナチュラルチーズ。2、3カ月程熟成させてできるセミハードタイプの「コハク」は、なめらかな舌触りと軽快なコクや旨みがとっても美味。サラダやピザ、ワインのお供にも良しの万能チーズだ。他にもフレッシュタイプのチーズなど、職人・片山さんならではのチーズがいっぱい！



「シロネリ」
670円(税込)
「ラクハク」
400円(税込)

「コハク」
600円(税込)

← 番外編 野菜やトラキ →
糸島ナチュラルチーズ製造所
~TAK~
☎092-328-1076
糸島市志摩岐志63-10
営/11:00~17:00
(店舗営業/金・土・第1・2・5日曜)



「あけひめ」380円(税込)
「スイートダンプリング」450円(税込)
「カラフルナス」150円(税込)など
※大きさにより価格は変わります。

楽しい野菜がたっくさん！

バターナッツ、ブッチーニ、ヌビアなすなどの旬野菜がずらりと並ぶ店内は色彩豊かな博物館のよう。生産者の山本さんは「少量多品目」をモットーに生産されているので、見ているだけで面白い！もちろん、見た目だけではない。ひとつづつの種から無農薬で大切に育てられた野菜には、大地の甘味がぎゅーり。一度食べたら、クセになる！

私のオススメは
TAKさん。
最近できたばかりですが
繊細で美味しいチーズは
今後、絶対有名に
なるでしょう。



店長
山本和佳さん

← TAK GRAND DELI →
野菜や トラキ
☎090-9562-4082
糸島市志摩岐志1842-2(岐志観光休憩所内)
営/9:30~16:30 休/木曜、日曜以外



食卓に潤いを与える器

「作り手の温もりを感じるもの」「使いやすさ」を基準に、店主・林田さんが選び抜いた、センスに満ちた器たち。シンプルな色とデザインで、食卓にならぶ料理の彩りを最大限に引き立ててくれる。また、使用している硝子や木、漆などはすべてが身体と環境にやさしいもの。『kurumian』に足を運べば、心ときめく時間が待っている。

← GRAND DELI Petani coffee →
器と暮らしのもの
Kurumian
☎092-328-2515
糸島市志摩久家2129-1
営/12:00~16:00
休/火~金曜※ネット通販受付あり
HP/http://www.kurumian.com



私のオススメは
GRAND DELIさん。
前菜が抜群！
ワインの
セレクトも良い。

店主
林田友香さん



「ワイングラス(丸、Lサイズ)」3,400円(税抜)
「モール小鉢 飾り」2,200円(税抜)

← Petani coffee 惣菜畑がんこ
☎092-323-5135 糸島市加布里950-1
営/10:00~15:00 休/木曜



「糸島金山寺納豆」650円(税込)
「のせてみる」540円(税込)
「じゃがチップス」380円(税込)

私のオススメは
ペタニさん。
一生懸命なのが
美味しさの秘訣！



店長
柚木マズミさん

TVでも大注目！糸島の納豆

愛情に溢れた笑顔で迎えてくれた、糸島のおかん・柚木さん。糸島市の「百笑屋」松崎さんが育てた大豆と「ミツル醤油」の麹を使った『糸島金山寺納豆』は、納豆特有の臭みがなく、苦手な方でも必ず食べられる。米麹と麦麹の2種類。納豆の他にも、どんな食材にも合う「のせてみそ」や、「じゃがチップス」もオススメ。糸島の旨みをぜひお土産に！



「ワイルドボーク」サウザン
620円(税込)



「塩30%」1,512円(税込)
またいちの塩を30%も使用した肌に優しい贅沢石けん。



「またいちチップ」865円(税込)
花塩をまぶして召し上がれ。

いい店は、つながっている

いとしま

← また行こう あなたへ →

またいちの塩 製塩所「工房とったん」

☎092-330-8732 糸島市志摩芥屋3757
営/10:00~17:00 休/年末年始
HP/ <http://www.mataichi.info/tottan/index.html>

海の恵みと最高のロケーションに感動必至!
教えなくなる最高の場所がここにある

糸島のきれいな海水を太陽と風にあて平釜で炊き上げるという、昔ながらの製法にこだわり作られる天然塩です。海のミネラルに職人の情熱がプラスされた最高の結晶ですよ。最初に味見した時、抜群に美味しくて驚きました。もちろん、スコーンを作るのに使用させてもらっています。併設したカフェで購入できる、「花塩プリン」や自家製のパンを使った「サンドウィッチ」も、オススメです!



塩の種類も様々。さらに、またいちの塩を使って作られる、しょう油や味噌なども販売! 糸島にある飲食店では、欠かせない存在となっている。

スコーン専門店 KINAFUKU

☎092-334-5193 糸島市前原東1-4-11
営/12:00~18:00 休/水曜※祝祭日の場合はその翌日
HP/ <http://kinafuku.com>



「マーブルチョコレート」
200円(税込)
「オレンジスコーン」
200円(税込)

常識を覆す、生クリームスコーン!

糸島に来る際は必ず寄って欲しい店!
今まで食べたスコーンとはまるで違う食感と味が愉しめます。珈琲と合わせて食べると最高。新味の商品も続々登場しています。ちなみに「塩バナナ」が編集部では人気です!



番外編

まだまだある推薦したいお店!



EVENT

第8回糸島クラフトフェス

9/19 (土)、20 (日)、21 (月・祝)
10:00~17:00

場所/志摩中央公園(糸島市志摩初30)

糸島にある工房の数、なんと100軒以上! どこに行けばいいのかわからない数ですね。そんな方達の為に企画したのが「糸島クラフトフェス」。陶芸、木工、革もの、布もの、ガラスなど、約70人の作家のオリジナル作品が一堂に会します。去年は出展していなかった新しい工房も加わっていますよ。また、パイヤーの方に向けた「商談会見本市」も同時開催。作家さんと直に対面して仕事ができるのも醍醐味です。年に1度のクラフトの祭典。是非、お越し頂いて、良い作品と素晴らしい作家たちに出会ってください。

お問合せ/糸島クラフトフェス実行委員会 TEL 080-4287-4356 HP/「糸フェス」で検索!



いつもは
コッチで
動いています!



いとしま応援プラザ
桑野陽子さん



「糸島クラフトフェス」会場の目の前にあるのが「いとしま応援プラザ」。糸島で活動するクラフト作家(約70人)の個性溢れる作品がいっぱい。また、糸島の旬な情報は桑野さんに聞いてみよう! 糸島めぐりがもっと楽しくなる。

いとしま応援プラザ ☎092-334-2066

糸島市志摩初30 休/月曜(月曜が祝日の場合は翌日) 営/10:00~18:00

糸島手造りハム

☎092-324-2821 糸島市泊647-2
営/平日10:00~17:30
土・日曜・祝日10:00~18:00 休/水曜



土日限定

「ソーセージとパンのセット」550円(税込)
3種のソーセージとパン、ドリンクが付いた
お得な軽食。



本場ドイツでも認められた
伝統と自然が織りなすホンモノの味

製法、食材、味。全てにおいて本物。3年に1度ドイツで行われるハム・ソーセージのコンテストでは連続金賞受賞! 納得です。新鮮さにこだわった「生ウインナー」が一番人気。私はビールによく合う「あらびきスモークウインナー」が好きですね。イトインスペースで頂ける、土日限定「ソーセージとパンのセット」もお得でGOOD! 他にも、ジェラートがあったり手造り体験教室も出来たりと、何度訪れても飽きないです。

糸島ジェラート
ダブル450円(税込)
生ウインナー(6本入)
510円(税込)



12名様限定バスツアー!
糸島のちいさな旅
「暮らすように旅をしよう」

詳しくは!!!
糸島ちびたび 検索

ちびたび 4,900円

糸島をもっと楽しむなら、ぜったい「ちびたび」! 小回りの利く12人乗りのバスで、地元の人しか知らないスポットを、「暮らすように旅をしよう」! 添乗員は、糸島にある家具屋さんや神主さん、カフェのオーナーなど、みんな糸島人! 糸島の人と親しくなって、オススメのお店を知るチャンス。ガイド本には載っていない心に残る糸島の旅をあなたに。

美食探訪

びしょくたんぽう

研ぎ澄ます 己の感覚 創造をカタチに

料理をつくることは、
決して難しいことではない。
だが、「美味」をつくり出す為には、
食に対する誠実な愛が必要だ。
職人の姿、そのものを私達に頂いている。



COCOAR

美食探訪もCOCOARに対応しています。
COCOARを使って新しい出会いを…。

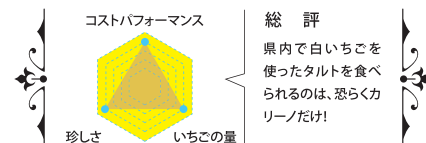
✧✧✧ いざ、美食探訪へ。

2014

12

ドルチェ・ディ・ロッカ カリーノ

美食探訪



“初恋”という名の幻のタルト！
白いちごに恋してみませんか？

『カリーノ』史上、最も高級なタルトが、いちごの美味しい季節に販売されることになった。

一粒500円はくだらない希少な佐賀県産の白いちご「雪うさぎ」と「博多あまおう」を惜しげもなくトッピング。さらにベルギー産のクーベルチュールのショコラクリームと、ココア味のスポンジの中にもあまおう

をサンドした贅沢なタルト。白桃のようなフルーティーな香りと、マイルドな酸味の白いちごは、まるで“初恋”の味。口いっぱいに広がるときめきのハーモニをこの機会にぜひ味わっていただきたい。

間もなくバレンタインもやってくる。カリーノでは数量限定でフルーティーなチョコレートも販売。

▲(上写真)「初恋-雪うさぎとあまおうのタルト-」1ピース730円(税込)。



TEL093-741-3855

若松区花野路1-1-9
営/10:00~19:00
休/不定休
駐/あり カフェスペース/24席
楽天/<http://www.rakuten.co.jp/camc/>

期間限定

バレンタイン用のチョコレートを販売。
厳選されたショコラを8種類ご用意。

2個入り……680円 3個入り……880円
4個入り…1,080円 6個入り…1,480円
8個入り…1,880円

※数量限定 ※販売期間は2月24日まで

