

ごはん迷子になったらこの一冊

今何をたべろ？

おいしいごはんを作る
買い物と料理のはじめてガイド
キャンパス周辺飲食店ガイド



ごはん迷子よ、！こっちへおいで。

目次

02

GFBP紹介

03

チャート
スーパー

04

チャート
飲食店

05

水辺の郷おおやま
香椎店

07

岩崎精肉店

09

西鉄ストア
香椎店

11

がっつり

13

さっぱり

14

楽しむ

15

ゆっくり

17

学食紹介

18

あとがき

GFBP紹介

＼香椎祭 タイ料理出店／

＼1,2年生合同夏合宿／



水耕栽培
レタス収穫!!



＼麦わらファームに訪問

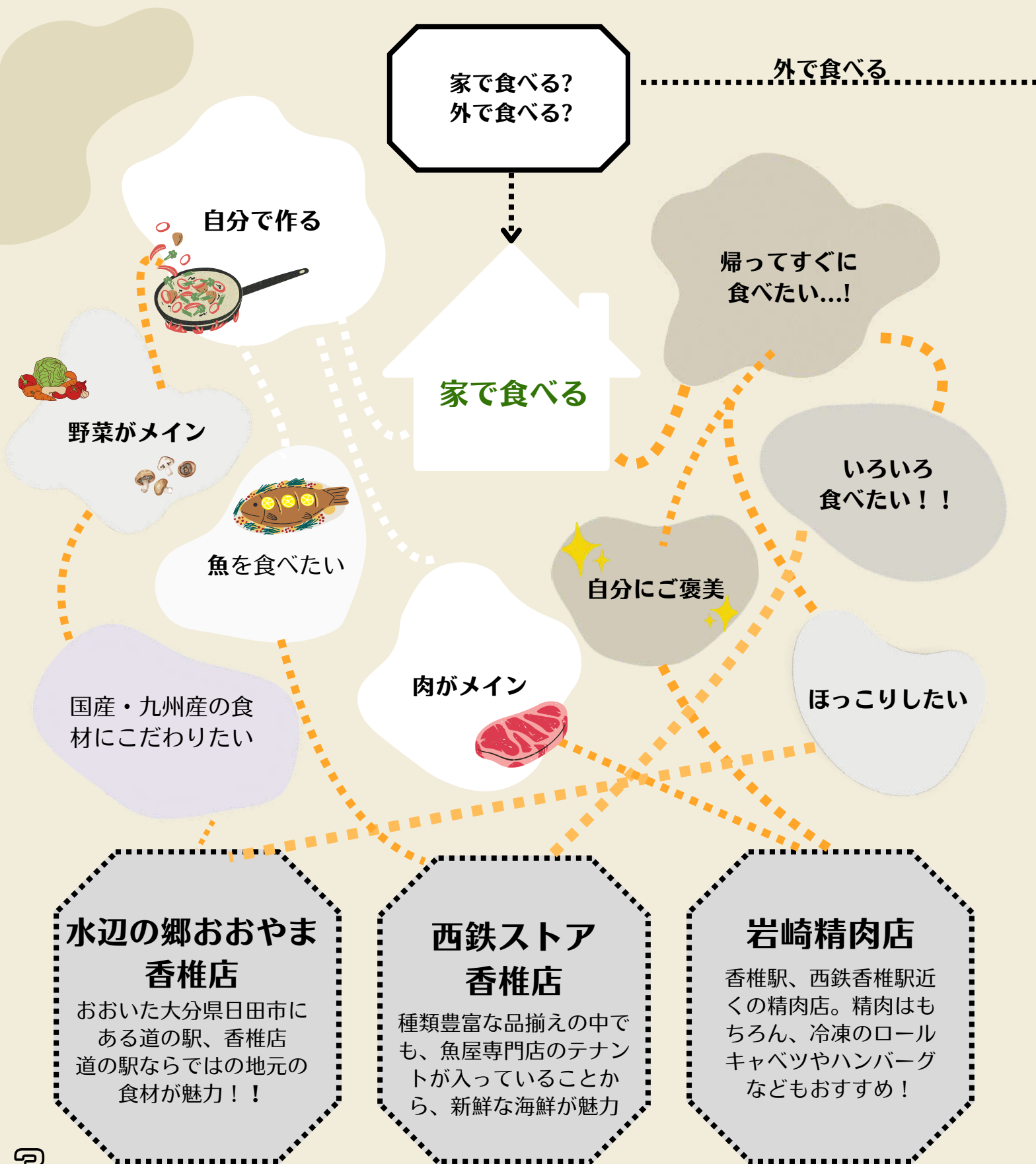


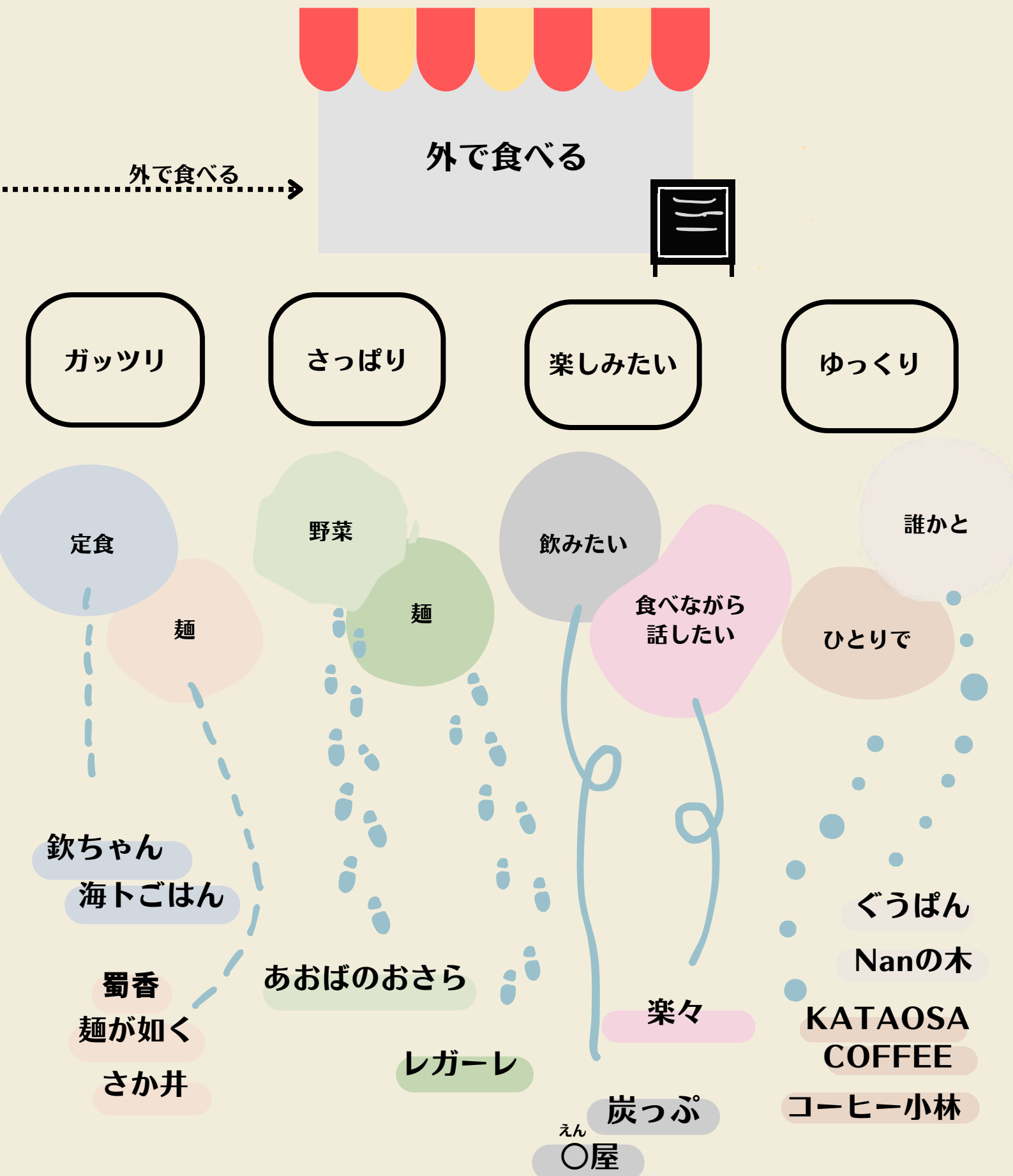
タイで日本料理を出店

九州産業大学GFBP（グローバル・フードビジネス・プログラム）は、
「食」をテーマに、生産・流通・販売までを実践的に学びます。
座学だけでなく、地域や現場に足を運びながら、食の魅力や課題を
ビジネスの視点で考えていきます。
食べることが好き、地域に関わりたい、そんな想いを
学びにつなげられる場です。

今日何食べたい？

ごはん診断チャートで決めてみよう！！





水辺の郷おおやま 香椎店



店舗情報

※2025年 10月に取材

- ・営業時間：10:00～16:00
 - ・休業日：土曜・日曜・祝日・GW・年末年始等
 - ・所在地：〒813-0013 福岡県福岡市東区香椎駅前2丁目52-1
セピアテラス西鉄香椎内（西鉄香椎駅から徒歩1分）
- ☎ 092-663-0266 📷 @o_yama_kashi

大分県日田市にある道の駅、「水辺の郷おおやま」のサテライト店である、水辺の郷おおやま香椎支店さんの特徴といえば、何と言っても**新鮮な野菜**！その新鮮さの秘密は、大分県日田市大山町の農家さんから**”毎朝”**届けられているということ。スーパーとは違い、中間業者を通さず、最短ルートで届けられていることで、新鮮さを保っているそうです。



野菜の他にも大山町特産品の梅干しや、乾燥しいたけ、柚子胡椒などの加工品も販売されています。また、お店のInstagramによると月・水・金曜日は佐賀県唐津市七山より、お弁当・お惣菜・野菜・果物が入荷するそう！



お店の方のオススメ

乾燥しいたけ



季節ごとの新鮮な**お野菜**
原木椎茸、白菜、大根、栗...etc



梅干し

梅、赤しそ、塩（粗塩）だけをつかった昔ながらの梅干し。様々な種類があります。あなた好みの梅干しを見つけてみては？





特売日、セール



2ヶ月に1度

65歳以上の年金支給日（15日）（偶数月）に合わせて開催

2ヶ月に1度の特売日に水辺の郷おおやま 香椎店でお買い物してみませんか？年金支給日に合わせた開催のため、ご高齢の方にもゆっくり安心してお買い物を楽しんで頂けます。お得に日田・大山の新鮮な特産品を購入することができるため、この機会にぜひ水辺の郷おおやま香椎店へお立ち寄りください～！

大袋入りのいりこ、昆布、ちりめん、塩わかめなどの
特売品が販売される

水辺の郷おおやまでは、日田・大山の豊かな自然に育まれた特産品を、安心・お手頃な価格でお届けしています。年金支給日に合わせた特売日には、ゆっくりと店内を回りながら、普段使いに便利な商品を選んでいただけます。
毎日の食卓に役立つ乾物類を、この機会にぜひまとめてお買い求めください。



おすすめ
レシピ



材料なんと二つだけ！！

柚子ジャム

材料（2人分） 調理時間：20分



柚子	4個	砂糖	200g
----	----	----	------

- 1 柚子は縦半分に切る。果汁を絞り、種はお茶パックに入れる
- 2 皮のわた部分をスプーンで取り除き千切りにする
- 3 鍋にお湯を沸かし、皮を入れて3分程ゆで、水気を切る
- 4 計3回繰り返し、水に10分程さらして水気を切る
- 5 鍋に皮、果汁、砂糖を入れ混ぜ合わせ、種の入ったお茶パックを加える
- 6 中火で沸騰したらアクを取り弱火にする
- 7 混ぜながらお好みのとろみ加減になるまで混ぜ（10～15分程）火からおろし、種のお茶パックを取り出し冷まして完成



岩崎精肉店



香椎駅から
徒歩3分！

店舗情報

※2025年 10月に取材

営業時間：10:00～18:30 (日曜日は定休日)

電話番号：092-681-1268

所在地：〒813-0013

福岡県福岡市東区香椎駅前2丁目12-17 岩崎ビル

オススメ商品



豚バラのスライスやブランド、
秋 から **冬** にはもつ、牛すじ



当店で扱っている肉は国産のものが使用されており、肉も整形された状態で販売されているので調理に便利です。火曜と金曜には割引があったり、冷凍ハンバーグやロールキャベツなども販売されているので時間が無くすぐに食べたいという人や節約したい人にもオススメ！

季節商品

冬の季節のおすすめは、鮮度にこだわった牛もつです。
臭みが少なく旨みが強いのが特長で、もつ鍋や煮込み、炒め物など幅広く使えます。
ぜひご家庭で、季節の味を試してみてください！

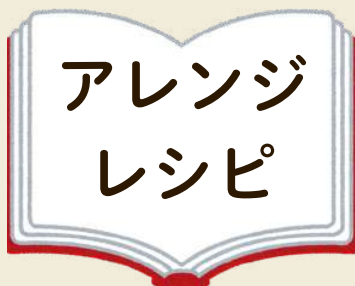
スーパーのお肉に比べて価格が少し高いですが、専門店ならではの品ぞろえと品質で本格的なお肉料理をご家庭で楽しめます。
がんばる毎日に、少しの贅沢を取り入れてみませんか。



自炊マスター
おすすめ

お肉料理トップ10

- | | | | |
|---|-------|----|--------|
| 1 | 焼肉 | 6 | しゃぶしゃぶ |
| 2 | カレー | 7 | 生姜焼き |
| 3 | ハンバーグ | 8 | 餃子 |
| 4 | すき焼き | 9 | トンカツ |
| 5 | 唐揚げ | 10 | 肉じゃが |



豚キムチ

材料（2人分） 調理時間：20分

玉ねぎ	半玉	ごま油	小さじ1	豚バラ薄切り	200g
もやし	100g	醤油	大さじ1	白菜キムチ	150~200g
ニラ	½束	こしょう	少々		
生姜	10g	塩	仕上げに適宜		

1

材料を切る。

2

豚肉を中火で炒める。

3

野菜を入れ炒める。

4

調味料を入れる。

5

キムチとニラを入れて炒める。



西鉄ストア

ストア香椎店



魚や野菜だけでなく、
お惣菜も種類が
豊富！！



店舗情報

※2025年10月に取材

営業時間：9:00 23:00

西鉄香椎駅から徒歩2分！

電話番号：092-410-3206

所在地：〒813-0013

福岡県福岡市東区香椎駅前2丁目52-3

オススメ商品



魚の鮮度がいい！！

店内には魚屋の専門テナントが入っており、仕入れから加工までプロの手で行われるため、並ぶ魚の鮮度と状態のよさに安心感があります。刺身用の柵や切り身は見た目も魅力的で、旬の地物を中心に品揃えも豊富。家庭で魚料理を取り入れたい人にとって、確かな品質を選べる心強い買い物先です。

買いやすさを重視



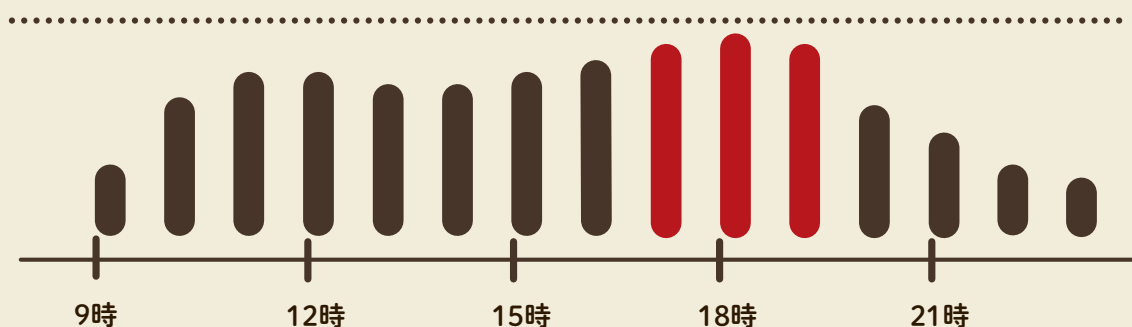
店舗の立地が西鉄香椎前から徒歩2分の駅近であるため、駅を利用する方や駅周辺に住んでいる人の利便性を高めるために買いやすい店舗づくりを重視されています。そのため、西鉄ストアの店舗で買回り品が揃うような品ぞろえとなっています。現在も西鉄ストアを利用する方の利便向上のために日々買いやすい店舗づくりに向けて取り組まれています。

季節商品

季節やイベントの1カ月前から関連商品の販売を行っています。春では花見に持っていける総菜やクリスマスやお正月、ハロウィンなどのイベントに関連する商品を販売しています。

利用時間

香椎駅前に店舗があるため、通勤・通学の途中で利用するお客様が多いです。平日では特に17時-19時の間での利用客数が増えるため、平日は午前中の利用をオススメします！



アレンジ レシピ°



シャケのちゃんちゃん焼き

材料（2人分） 調理時間：20分

鮭：2切れ

玉ねぎ

しめじ

えのき

味噌：大さじ1

みりん：大さじ1

醤油：小さじ1

料理酒：小さじ1



1

具材を
食べやすい
サイズに切る

2

調味料を
混ぜ合わせる

3

アルミホイルに
具材を並べる

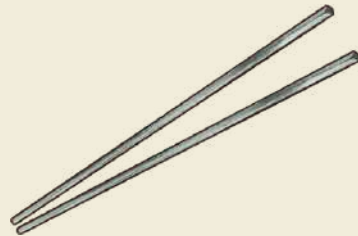
4

フライパンに
水を1センチ程度
入れ、10分火に
かける



がっつり

定食 SET MEAL



NEW・KIN CHAN

- 📍 福岡県福岡市東区唐原1丁目2-46
- ☎ 092-600-1762
- 🕒 11:30~21:30 (水曜定休日)
- 💰 価格帯 ~¥1000
- 🚶 九産大駅から徒歩3分
- 💵 現金のみ
- 🚗 あり

沢山飲食店が立ち並ぶ中、黄色の暖簾が目印で、一人で気兼ねなく行けるカウンターありのレトロな定食屋さん。物価高騰もありながらもメニューはすべて1000円未満と学生の強い味方。麺類からごはん系まで種類豊富で、その日の気分に合わせて選べる。しっかり食べられて腹も心も満たされる一軒です。

食堂 海トごはん 香椎本店

- 📍 福岡県福岡市東区香椎駅前1丁目12
- ☎ 092-235-1631
- 🕒 11:00~16:00 18:00~21:00 (不定休)
- 📷 @umi_togohan
- 💰 ¥1,000~2,000
- 🚶 香椎駅から徒歩二分
- 💵 クレジット・電子決済〇
- 🚗 なし

坦玄界灘直送の魚を使った家庭的な和定食が人気で、アットホームな雰囲気の内店は女性や一人客でも入りやすいのが魅力。店長のおすすめのメニューは新鮮な鰯を使いシアに仕上げた「本気のアジフライ」お魚だけでなくチキン南蛮などお肉のメニューも美味しいです。



食堂 海トごはん



【店舗データについて】

- 📍 所在地
- ☎ 電話番号
- 🕒 営業時間
- 📷 Instagram
- 💰 価格帯
- 🚶 駅からの距離
- 💵 支払方法
- 🚗 駐車場

- ・本誌の掲載データは2025年12月現在のものです。営業時間や定休日、価格、メニューなどが変更になることがあります。予めご了承ください。
- ・定休日の記載はあくまで原則であり、定休日が祝日の場合、年末年始やお盆、連休などの場合はお店によって異なります。お出かけの前にお電話でのご確認等を推奨いたします。



麺 NOODLES



蜀香



- 📍 福岡県福岡市東区香椎駅前2丁目15-1
- ☎ 092-633-5130
- 🕒 11:00~15:00 17:00~00:00 (火曜定休日)
- 📷 なし
- 💰 ~¥1,000
- 🚶 香椎駅から徒歩6分
- 💳 現金のみ
- 🚗 なし

坦々麺、超激辛坦々麺などが定番。福岡で本場の坦々麺を味わえる。刺激が強く、自分の好みによって辛さを変えることもできます。日本人があまり作らない辛さの坦々麺で本格中華を体験することが出来る。坦々麺の他にも、麻婆豆腐や水餃子なども人気です。

麺が如く

- 📍 福岡県福岡市東区香椎駅前2丁目12-12
- ☎ 092-600-1762
- 🕒 11:30~22:00 (火曜定休日)
- 📷 @menga.gotoku
- 💰 ~¥1,000
- 🚶 香椎駅から徒歩4分
- 💳 クレジット・電子決済〇
- 🚗 なし

香椎駅近くにある、博多らしさを残した独自のまぜそば専門店。グループで丁寧に炊き上げる豚骨スープには、九州産のこだわり素材を使用。料理だけでなく接客にも力を入れており、居心地の良い空間が魅力です。



豚骨醤油ラーメン さか井



- 📍 福岡県福岡市東区松香台2丁目12-32 かすみ荘101
- ☎ 092-284-4304
- 🕒 11:00~15:00 17:00~22:00 (日曜定休日)
- 📷 @tonkotushoyu_sakai
- 💰 ~¥1,000
- 🚶 九産大駅から徒歩3分
- 💳 現金のみ
- 🚗 なし

JR九産大前駅より徒歩5分の場所にある豚骨醤油ラーメンのお店。お昼時にはたびたび並ぶ人気店。ラーメンをおかずにライスを楽しむスタイルでライスは100円でおかわりし放題。1000円以内でお腹いっぱいになり学生にも行きやすいお店です。

さっぱり

パスタ PASTA



PASTA LEGARE KASHII

- 📍 福岡県福岡市東区香椎1丁目22-5
- ☎ 080-9103-5331
- 🕒 月・火 11:00~15:00
水・日 11:00~15:00 17:30~22:00
金・土 11:00~15:00 17:30~22:30
木曜定休日
- 📷 @legare_kashii
- 💰 ¥2,000~3,000
- 🚶 香椎駅から徒歩9分
- 💳 クレジット・電子決済○
- 🚗 なし

香椎駅から歩いて10分ほどの距離にある、生パスタ専門店。店内は落ち着いた雰囲気、パスタはもちろん、オムライスやピザを楽しむことができる。テイクアウトメニューも用意されているため、自宅でも気軽に本格的な味を味わえるのが魅力。

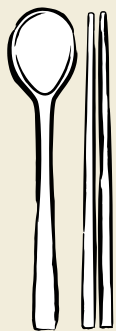
野菜 SALADA

あおばのおさら

- 📍 福岡県福岡市東区香住ヶ丘6丁目5-13
- ☎ 070-1989-6711
- 🕒 11:00~17:00 (不定休)
- 📷 aobanoosara2024
- 💰 ¥1,000~2,000
- 🚶 九産大駅から徒歩14分
- 💳 クレジット・電子決済○
- 🚗 1台のみあり

西鉄香椎線・香椎花園駅前からすぐの場所にあるサラダランチが人気のお店です。

新鮮な野菜を味わえるメニューは、女性や野菜好きの方にお勧めです。店内は明るく落ち着いた雰囲気、ゆったりとした時間を過ごせます。



【店舗データについて】

- 📍 所在地
- ☎ 電話番号
- 🕒 営業時間
- 📷 Instagram
- 💰 価格帯
- 🚶 駅からの距離
- 💳 支払方法
- 🚗 駐車場

- ・本誌の掲載データは2025年12月現在のものです。営業時間や定休日、価格、メニューなどが変更になることがあります。予めご了承ください。
- ・定休日の記載はあくまで原則であり、定休日が祝日の場合、年末年始やお盆、連休などの場合はお店によって異なります。お出かけの前にお電話でのご確認等を推奨いたします。

楽しむ

お酒を楽しむ



炭火居酒屋 炭っぷ

- 📍 福岡県福岡市東区香住ヶ丘2-5-13
- ☎ 092-673-3636
- 🕒 12:00~14:00 18:00~24:00 (月曜定休日)
- 📱 @umippusumippu
- 💰 ￥3,000~4,000
- 🚶 九産大駅から徒歩8分
- 💳 クレジット・電子決済○
- 🚗 なし

正門の踏切を渡った先にある居酒屋。
学生でも通いやすい価格で、出来立ての料理がとにかく美味しい。気づいたら何回も行きたくなる雰囲気です。誰でも居心地よく過ごせます。ランチ営業も行っているの、気になったら一度足を運んでみてください。

居酒屋 ○屋

- 📍 福岡県福岡市東区香住ヶ丘2丁目6-25
- ☎ 092-410-5566
- 🕒 17:00~24:00 (不定休)
- 📱 なし
- 💰 価格帯 ￥3,000~4,000
- 🚶 九産大・香椎駅から徒歩8分
- 💳 クレジット・電子決済○
- 🚗 なし

夜は居酒屋として大宴会もでき、昼は気軽に立ち寄れるランチ営業を行う一軒。季節の食材を大切に、鳥料理を中心に、鮮度にこだわった刺し・刺身まで幅広く提供している。
価格以上の満足感を届ける「お値段以上」のクオリティが魅力。



料理を楽しむ



楽々

- 📍 福岡県福岡市東区松香台2丁目12-34
- ☎ 092-681-1899
- 🕒 11:30~14:30 17:30~23:00 (水曜定休日)
- 📱 なし
- 💰 ￥1,000~￥2,000
- 🚶 九産大前駅から徒歩2分
- 💳 クレジット×・電子決済○
- 🚗 4台

中国出身の料理人が手がける、本場の味を楽しめる中国料理店「楽々」。料理の種類が豊富で、ボリュームも満点。辛いものが苦手な方でも楽しめるメニューが揃っています。九産大の学生の利用も多く、打ち上げにも最適です。

少人数で

ゆっくり



KATAOSA COFFEE

- 📍 福岡県福岡市東区松香台御島崎1丁目5-6
- ☎ 070-8576-2501
- 🕒 10:00~19:00
- 📷 @kataosacoffee
- 💰 ~¥1,000
- 🚶 香椎駅から徒歩13分
- 💳 クレジット・電子決済○
- 🚗 あり(詳細はInstagramに記載)



福岡市東区、片男佐海岸から歩いてすぐにある自家焙煎コーヒーショップ。デザインや音楽の制作、コーヒーを通してオリジナルのカルチャーを発信しています。人と人が繋がる空間で新たな出会いも楽しみの一つです。オーナーさんが丁寧に豆から挽いてくれるのが特徴です。



KATAOSA COFFEE



コーヒーが飲めない人でも
楽しめます!



珈琲小林

- 📍 福岡県福岡市東区香椎駅前2丁目2-6
- ☎ なし
- 🕒 12:00~21:00 (火曜定休+不定休有り)
- 📷 @coffeekobayashi
- 💰 ~¥1,000
- 🚶 香椎駅から徒歩9分
- 💳 現金・PayPay
- 🚗 なし

COFFEE COUNTRYの珈琲豆を使用したコーヒーやバナナシェイクが人気のコーヒースタンド。店内は落ち着いた雰囲気、居心地抜群。ガレージを改装した空間では、個展や陶芸教室、ワークショップ、古着販売などのPOPUP STOREを開催しています。



みんなぞ ゆっくり

NANの木 自家焙煎コーヒー豆専門店



- 📍 福岡県福岡市東区香椎1丁目3-31 参道
- ☎ 092-201-2201
- 🕒 10:00~18:00 (木曜定休日)
- 📷 @nannokicoffee
- 💰 ￥1,000~￥2,000
- 📍 香椎駅から徒歩11分
- 💳 クレジット・電子決済○
- 🚗 あり

お店で焙煎した新鮮な豆を50種類ほど取り揃えており、添加物をなるべく使用せず、パンやお菓子を手作りしています。「体に優しい」をテーマにカフェメニューや物販商品を品揃え。美味しいコーヒーを日常でも飲んで欲しいという想いで、品質の良い豆を手に取りやすい価格で販売しています。

参道ベーカリー ぐうぱん

- 📍 福岡県福岡市東区香椎1丁目22-7 並木ビル 104A
- ☎ 092-410-9595
- 🕒 10:00~18:00 (月・火曜定休日)
- 📷 @goopanfukuoka
- 💰 ~￥1,000
- 📍 香椎駅から徒歩9分
- 💳 クレジット・電子決済○
- 🚗 店舗正面に1台分

国産小麦の無添加生地を使用し、「ふつうで美味しいさいこうの平凡」をテーマに、少量ずつ常に焼きたてで提供できるような工夫がされています。店内に絵本を置いたり、子供でもトンぐ使用可など親子連れも安心です。夫婦で経営しており、取り置きも1個からOK。地域に愛されるお店です。



【店舗データについて】

- 📍 現在地
- ☎ 電話番号
- 🕒 営業時間
- 📷 Instagram
- 💰 価格帯
- 📍 駅からの距離
- 💳 支払方法
- 🚗 駐車場

- ・本誌の掲載データは2025年12月現在のものです。営業時間や定休日、価格、メニューなどが変更になることがあります。予めご了承ください。
- ・定休日の記載はあくまで原則であり、定休日が祝日の場合、年末年始やお盆、連休などの場合はお店によって異なります。お出かけの前にお電話でのご確認等を推奨いたします。



学食

クラブハウス

平日（月～金）
17:30まで営業中!



（店長のこだわり）

店長が毎日朝6時前からハンバーグを手作り！
とうふ入りでふわふわ！数量限定！

（人気メニュー）

豚鉄板と鶏鉄板は昔から学生に大人気！毎日
多くの人のお腹と心を満たしています！

（紹介ポスター）

GFBP一期生がスタッフさん紹介のポスターを作りました。
優しいスタッフさんと話すきっかけとなりますように！

インスタグラムのストーリーもたくさん
更新しているので、覗いてみてください！



cuore



@CUORE_93DAI

クオーレの料理に使うソースは、
全て一から手作りしています。
毎日、少しずつ違う"その日の味"が
生まれるのも、手作りだからこそ。
迷ったら是非日替わりメニューを！

あとがき



本誌の制作にあたり、大学周辺の多くの飲食店・スーパーマーケットの皆さまにご協力いただきました。

お忙しい中にもかかわらず、快く取材を引き受けてくださり、お店のこだわりや経営についてお話しただけしたこと、心より感謝申し上げます。

この機会を受け、私たちも学びにつながりました。

実際に足を運び、話を聞き、食べることで、普段何気なく利用していたお店一つひとつに、それぞれの工夫や歴史、支える人の存在があることを知りました。本誌が、学生と地域のお店をつなぐきっかけとなり、大学周辺の「食」の魅力を再発見する一助となれば幸いです。

改めまして、ご協力いただいたすべての皆さまに、深く御礼申し上げます。

九州産業大学グローバルフードビジネスプログラム
PBL B 受講者一同

担当教員 藤原 なつみ

連絡先 fuji.n@mail.kyusan-u.ac.jp

