

## 13 KOKURA 庆寿园

独特口味的烧肉酱X厚切牛肉

首选柔嫩肉质及美味满点的牛五花，特别推荐给喜欢厚切牛肉的饕客！从以前就深受当地人爱戴的老店之一。

休 星期四 ☎ 093-511-6070

营 17:00~22:00 [L.O.] 21:30

📍 小仓北区中津口1丁目10-41



## 14 烧肉厨房 丽阳

内脏类选择丰富 牛胃更别错过

店长最自豪的牛胃烧肉，是店里必点的一道菜。加上其他内脏烧肉，总共有13种选择!! 数量限定的厚切系列更不能错过!

休 第2-4周的周三 ☎ 093-531-0176

营 17:00~23:00 [L.O.] 22:30

📍 小仓北区中津口1丁目10-38劝和大楼1楼



## 15 三千里

只有这里才吃的到的内脏锅

菜单的“MICHIRI 锅”是将新鲜的内脏、黑毛和牛的牛五花及肋眼，与严选蔬菜一起炖煮，是当地才有的老字号口味。

休 星期三 ☎ 093-541-1691

营 16:30~22:00 [L.O.] 21:30

📍 小仓北区中津口2丁目2-9



## 16 韩国食堂 ONMAMAUMU

精选食材所制作的韩国家庭料理

韩国人夫妻用心制作，让客人吃到如同家人做的美味料理!! 地道的韩式烤五花肉更是美味至极!! 当然烧肉以外的料理也非常推荐。

休 不定休 ☎ 080-7492-9864

营 18:00~23:00 [L.O.] 22:00 (午餐需事先预约)

📍 小仓北区中津口1丁目10-32 小住大楼102



## 17 七轮烧肉 WARAIBA

炭火烧烤，将肉的美味最大化!

经历烧肉业界长年修行的老板，在2022年独立开业。讲究恰到好处的炭火香加上极致品质烧肉的个人店铺。

休 星期二 ☎ 093-232-2570

营 一、三、四、假日 18:00~23:00  
五、六、节假日 18:00~隔日3:00  
日 18:00~21:30

📍 小仓北区明和町1-14



KOKURA YAKINIKU STREET

小仓烧肉一条街魅力推广委员会



## 小仓烧肉一条街的历史

### 小仓聚集许多烧肉店的理由

从前在北九州市矿场工作的矿工们，在每日辛勤的工作后都会聚集在烧肉店吃烧肉补充精力，并与一起工作的伙伴们喝酒畅聊，也因此烧肉店越来越多。以商家为主的小仓市中心鱼町 (UOMACHI)，虽聚集了许多店家，但因为租金高所以大部分的烧肉店会开在鱼町周围，现今的浅香街 (ASAKA) 及京町 (KYOUMACHI) 附近。

### 内脏烧肉之所以美味的理由

在小仓，有很多烧肉店主打内脏烧肉。是因为在市区附近就有肉品加工中心，以往加工后的新鲜内脏都是当天就送到烧肉店。行家常说「内脏烧肉的精髓就是新鲜」。即使现在因为法规修改，加工内脏因为检验不能当天贩卖。但是业者仍是对鲜度极致要求，甚至说出「如果不能隔天送达就停业」。

### 北九州发祥「丸肠」!?

以前有一家开在京町的烧肉店老板，将「丸肠」（一种将牛的小肠由内往外翻的内脏烧肉）当作店里的员工餐。而博多著名的内脏锅原点，据说就是这间店的员工独立以后在博多开店，并将丸肠放入锅内煮而发扬光大。甚至以前在小仓北区，有一个叫做「丸肠新鲜组」的民间组织就是在推广内脏的鲜度及美味。

市中心附近就有肉品加工中心，就近处理高品质保证的日本国产牛。因为这样的条件，来到北九州·小仓就能吃到便宜又美味的新鲜内脏及肉品。矿山劳动者所爱的烧肉及内脏锅，至今也深受一般民众的喜爱。而有着多家烧肉店比邻相连的浅香街周围，也因此被称为「小仓烧肉一条街」。



不断进化的  
北九州美味历史

# 小仓烧肉 KOKURA YAKINIKU STREET 一条街

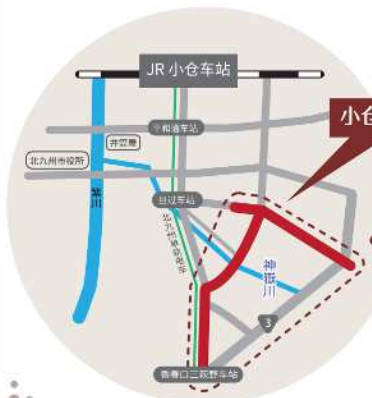
说到烧肉

当然就想到小仓!



# 小仓烧肉 一条街MAP

KOKURA YAKINIKU STREET



不断进化的  
北九州美味历史

**前往小仓烧肉一条街的  
交通方式**

★单轨电车  
1. 小仓车站至：旦过车站 2 分钟  
          ：香春口三萩野车站 4 分钟

2. 旦过车站·香春口三萩野车站起  
   徒步 2~12 分钟

★出租车：小仓车站起 5~8 分钟

**1 烧肉 MARUTOKU HORUMON** (香春口店) 用经济实惠的价格享用日本和牛

精选九州产黑毛和牛搭配上讲究的烧肉酱是此店的最大特色！最大能容纳 15 人的和式包厢，全家大小都可以放心并愉快地享用美味！

休 星期二 ☎ 093-967-3462  
营 17:00~24:00 [L.O.] 23:30  
📍 小仓北区香春口1丁目6-12

**2 烧肉的日活** 日本昭和时代氛围的怀旧烧肉店！

1955 年开业的老字号烧肉店。著名的内脏火锅，是吸附了蔬菜的鲜味及甜辣酱料美味的绝品料理。深受在地小仓居民的喜爱。

休 不定休 ☎ 093-931-1467  
营 17:00~21:00  
📍 小仓北区香春口1丁目6-24

**3 鸟球** 超人气！在地产鸡肉的炭火烧烤

原日本职棒选手店长亲手处理，用当地产鸡肉炭火烧烤的美味与客人直球对决。隔着吧台热烈讨论的棒球话题加上丰富的菜单选择，用餐也要延长赛！

休 星期三 ☎ 093-923-0099  
营 17:30~23:30  
📍 小仓北区香春口1丁目6-10

**4 大邱食堂 (香春口店)** 能品尝到正宗口味的韩国料理店

推荐料理是人气 No.1, 能依个人喜好调整的「元祖内脏锅」及深受女客人喜爱的「韩式烤五花肉」。也有能同时享用 2 种料理的套餐组合。

休 星期二 ☎ 093-951-5166  
营 17:30~22:30  
【餐点 L.O.】 21:30 【饮品 L.O.】 22:00  
📍 小仓北区香春口2丁目1-24

**5 CYAN-GU-MU** 好吃到上瘾的韩式部队锅

温和的韩式高汤，那绝妙的调味更是让许多人一尝成主顾！在这能享受到韩国料理的精髓。偷偷说「鲜虾泡菜」也非常美味欧！

休 星期三 ☎ 093-541-5657  
营 午餐:11:00~14:30  
   晚:17:00~高汤售完就结束营业  
📍 小仓北区马借3丁目9-4

**6 肉缘** 隐密店铺的高级烧肉

2023 年秋季刚开幕的烧肉店。时尚的店内环境营造出一个宁静的空间，是能让人安静地品味烧肉美味的店铺。

休 不定休 ☎ 093-967-1909  
营 17:30~  
📍 小仓北区马借3丁目9-8

**7 烧肉三丁目** 高级的烧肉只需要简单的调味！

以平价实惠的价格，就能吃到饲养在海风吹拂草原上的超稀少黑毛和牛“壹岐牛”(IKIGYU)！推荐只需要盐巴及芥末等简单调味的吃法。

休 星期一 (星期一为假日时改为星期二休)  
☎ 093-551-5295  
营 17:00~22:00 [L.O.] 21:30  
📍 小仓北区马借3丁目9-9

**8 东秀苑** 使用高级备长炭的正统烧肉

1970 年代初期创业的老字号烧肉店。只提供严选过的高品质肉品，并经过讲究的炭火烧烤，才能品尝到真正的美味烧肉。

休 无 ☎ 093-551-0395  
营 16:00~ 隔日1:00 [L.O.] 隔日00:30  
📍 小仓北区古船场町4-17 近藤大楼1楼

**9 烧肉酒场旨巧** 绝对好吃！结合白饭及牛筋美味的「牛炊」

店如其名，这是一家菜单丰富的烧肉 & 居酒屋，最推荐的推荐的料理，是将卤过的牛筋放在白饭上并淋上高汤后品尝的「牛炊」。点餐率超高！

休 星期四 ☎ 093-482-2424  
营 〔一~六〕18:00~23:00 [L.O.] 22:30  
   〔日〕18:00~22:00 [L.O.] 21:30  
📍 小仓北区古船场町5丁目21 102

**10 烧肉工房 忆** 肉店直营，肉的品质不在话下

最有名的就是稀少部位的综合肉拼盘！种类丰富且挂保证的肉品，不管是三五好友还是多人宴会，任何场合都能体验奢华晚宴。

休 星期二 ☎ 093-541-6550  
营 〔一~六〕17:00~ 隔日01:00 [L.O.] 24:00  
   〔日·假日〕17:00~24:00 [L.O.] 23:00  
📍 小仓北区古船场町8-13 Sprondre MK小仓大楼1F

**11 花 TARE ( HANA-TARE )** 让子孙三代一起来店的名店

创业初期传承下来的秘传酱汁，是初代老板娘的独创口味。吃着花 TARE 的酱汁长的小仓居民更是数不胜数…

休 星期二 ☎ 093-531-6633  
营 17:30~22:00 [L.O.] 21:00  
📍 小仓北区古船场町7-8 Compa Te 古船场大楼楼

**12 寿乐园** 极具人气的1,000日元套餐★

从祖母传承下来的第三代店。如同在家的温馨氛围加上实惠的价格！有着讲究酱汁及美味凉拌毛肚的七轮炭火烧肉店。

休 不定休 ☎ 093-521-4509  
营 17:00~24:00  
📍 小仓北区组屋町7-17