

2021年7月2日

JR九州フードサービス(株)

博多駅×九州の素材×蕎麦 「手打ち蕎麦さえ木」期間限定オープン!

JR九州フードサービス株式会社では『地域と連携し九州を元気にしたい』という思いから、JR博多駅の5番6番乗り場の店舗を、九州の魅力が詰まった料理を提供するポップアップショップとして活用しています。

第二弾として、2021年7月9日(金)に『手打ち蕎麦 さえ木』を開店いたします。

【参考】第一弾：淡麗らぁ麺 明鏡志水(めいきょうしすい) 2021年3月10日～6月30日



日本中から“そば通”が足しげく通う、福岡 白金の老舗蕎麦屋「赤間茶屋 あ三五」協力のもと、全国的にも珍しい『更科 10 割蕎麦』と、中洲に店を構える「牛タンと蕎麦のさえ木」からは、熊本産の蕎麦粉や鹿児島産の鰹節など、九州の素材にこだわった『二八蕎麦』を手打ちにてご提供いたします。九州の玄関口博多から蕎麦の魅力を発信していきます。

手打ち蕎麦 さえ木 (てうちそば さえき)

販売期間 2021年7月9日(金)～2021年9月30日(木)

営業時間 8:00～19:00(材料がなくなり次第終了)

販売場所 博多駅ホーム 5番6番のりば店舗(吉塚駅側)

※来店にはJR券またはJR入場券が必要です。

(メニュー紹介)

- ・更科 10 割 ざる 1,000円 ・更科 10 割 花巻 1,000円 ・更科 10 割 鴨汁 1,400円
- ・二八 ざる 800円 ・二八 花巻 800円 ・二八 冷かけ 1,000円 ・二八 鴨汁 1,200円
- ・地鶏の炊き込みご飯 250円

※すべて税込み価格。その他のメニューもご用意しております。



牛タンと蕎麦のさえ木

福岡 中洲に店を構える、牛タンと蕎麦の専門店。新型コロナウイルスによる休業期間を活用し「あ三五」で蕎麦を学び、今回のポップアップショップを出店。