

2021年10月1日

JR九州フードサービス(株)

## 漁師一家がつくる絶品「漁師めし」 博多駅のホームで天然真鯛の贅沢ごはんを堪能！

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3弾として、2021年10月8日(金)に『漁師めし 来進』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

第二弾：手打ち蕎麦 さえ木 2021年7月9日～2021年9月30日



漁師の夫が地元の海で捕ってきた天然真鯛を、妻と娘が様々なアレンジして料理を提供します。真鯛の漬けを乗せたごはん、素焼きして干した「鯛のいりこ」でとった出汁をかけて食べる『鯛茶漬け』や、揚げたての鯛フライをサンドした『鯛バーガー』も絶品。漁師だからこそ提供できる新鮮な『漁師めし』を是非ご賞味ください。

### 漁師めし 来進 (りょうしめしらいしん)

販売期間 2021年10月8日(金)～2021年12月31日(金)

営業時間 10:00～20:00 日曜定休

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)

- ・鯛茶漬け(大)1,300円(中)1,000円(小)700円
- ・鯛バーガー 700円 ・鯛フライ 200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。



### 漁師めし 来進

福津市 JR 福間駅近くに2020年6月にオープン。その日に漁港から直送した新鮮な真鯛を、漁師の妻と娘が捌き、料理する。

# ホームの出店 GO・ROKUでは 腕自慢の料理人を追加募集しています！

## 〈募集要項〉

- (1) 募集期間 2021年9月1日より随時
- (2) 出店期間 2022年1月から2022年12月末日まで3ヶ月単位
- (3) 出店場所 博多駅ホーム 5番6番のりば 吉塚駅側  
「ホームの出店 GO・ROKU」(約4.5坪)
- (4) 出店条件 お申込みに際しては、「エントリーシート」を提出していただき、次の内容を満たしていただくことが必要です。

- ①業種が飲食店、主たる提供商品が飲食物であること
- ②提供商品が「九州産の食材」や「九州の料理」を中心に構成されていること
- ③営業期間中は飲食店営業許可を取得できること
- ④食品衛生責任者を置くこと
- ⑤原則、現在のIH主体の厨房機器で提供できる料理内容であること
- ⑥水光熱費は実費負担、出店料(家賃相当額)は要相談

詳細については、弊社のホームページをご覧ください。

<https://www.jrfs.co.jp/news/101>

## ■過去の出店



左：第一弾「淡麗らぁ麺 明鏡志水 (めいきょうすい)」右：第二弾「手打ち蕎麦 さえ木」



外観写真