

大牟田ラーメン

濃厚な白濁豚骨スープと、少し太めの食べごたえのある麺とが絶妙にマッチ。濃い目の味は、炭鉱で働く人々の胃袋を満たすパワーフードだったのかも。昭和の時代から変わらず愛され続ける味で、お酒のシメにも◎。



お好み焼き

昔から市民に愛されているソウルフードで、大牟田市は人口に占めるお好み焼き店の割合が全国屈指。お好み焼きは、お店ごとに様々な特徴があるので、食べ



おおむた洋風かつ丼

ご飯にカツ、とろみのある特徴的なソースがかかった、かつ丼と言うには少し変わった様子の、おおむた洋風かつ丼。フォークで食べれば、なんともいえないレトロ感を味わえる。お店によって異なるアレンジを、ぜひ食べ比べてみて。

草木饅頭



「草木饅頭」はしっとりした薄皮で包まれた蒸し饅頭。中には口当たり滑らかな白餡がぎっしり詰まっています。大牟田市の「草木」の地で誕生し、約100年もの間、愛され続けている大牟田を代表する銘菓です。

かすてら饅頭



焼き饅頭の元祖がこの「かすてら饅頭」。明治初期に大牟田で誕生し、全国各地の有名銘菓のルーツとなっています。店舗によって微妙に違う食感・風味と、地元の特産展などでしか食べられない焼きたての食感を是非味わってみてください。



三池高菜

三池地方が発祥の「三池高菜」。ピリリと辛い高菜漬けは、ご飯やラーメン、パスタとの相性も抜群のお土産です。古くから多くの人に愛される味を、発祥の地でどうぞ。



hara harmony coffee (路面電車 204号)

かつて市内を走っていた「路面電車204号」がカフェとして生まれ変わりました。車内では、多くの市民に愛された「コーヒータロンはら」で提供されていたコーヒータロンや、フルーツサンドを味わうことができます。



所 大牟田駅西口から徒歩すぐ
休 毎週火曜

各メニューが味わえるお店の情報は、「おおむた観光 navi」でチェック！

