

# 鬼辛 豊前 オニメン

### 1 お好み焼き酒場 あき

住 豊前市八屋1907-2  
 TEL 080-1718-1070  
 営 17:30~  
 休 水曜日

当店ならではの鉄板で焼いた焼きそば風オニメンです。



### 2 あっちゃん亭

住 豊前市四郎丸1041-1 (道の駅おこしかけ内)  
 TEL 090-1081-4620  
 営 11:00~15:30  
 休 火曜日

自慢の鶏そぼろと卵黄が辛さを旨味に変えます。たまごを目玉焼きにもかえられます。



### 3 カレー&中華料理 インド

住 豊前市青豊1-1  
 TEL 0979-82-8571  
 営 11:00~23:00  
 休 水曜日

五目焼きそば風のオニメンで、辛さが調整できる本格中華。



### 4 うみてらす豊前 うみ小屋

住 豊前市宇島76-31  
 TEL 0979-64-6202  
 営 11:00~14:30  
 休 火曜日

「冷製えびだしハモちゃんぽん」に豊前海産紋甲イカと豊前とうがらしで作ったチャンジャをトッピングしています。

冬は豊前ちゃんぽんに豊前とうがらしで作ったラー油を添えてご提供となります。



### 5 居酒屋 おっちゃん

住 豊前市八屋1664-2  
 TEL 0979-82-7474  
 営 夜18:00~23:00  
 休 月曜日、第3日曜日

旨辛仕上げ! 自家製のんにくダレを絡めて、お好みにアレンジしていただけます。



### 6 うどん豊前屋 官べえ

住 豊前市塔田641  
 TEL 0979-83-1332  
 営 昼11:00~15:00 夜17:00~21:00  
 休 無し

うどん屋の和風オニメン。



### 7 本格焼鳥 黒のれん本店

住 豊前市八屋1888-14  
 TEL 0979-82-7272  
 営 17:00~24:00  
 休 月曜日

食べるラー油が味の決め手の特製オニメン。

お好みで辛さを選べます。種を「求菩提そば」にかえることもできます。



### 8 寿司 これから屋

住 豊前市八屋2018-1  
 TEL 0979-82-6193  
 営 昼10:00~14:00 夜17:00~23:00  
 休 無し

ひまわりキッチン 住 休 此れから屋と同じ  
 営 昼11:00~14:00 夜17:30~19:30

辛さはお好みで。温麺、冷麺選べます。肉味噌のカレー風味に仕上げました。



### 9 ZigZagCafe-bpk

住 豊前市八屋2025-2  
 営 10:00~15:00  
 営業日 木・金・土曜日

パスタでオニメンを目指した新解釈のオニメン。ピリ辛でマイルドな味をお楽しみください。



### 10 鉄板ダイニング チオハウス

住 豊前市赤熊929-1  
 TEL 0979-64-8807  
 営 11:00~20:30  
 休 木曜日

鉄板ダイニングならではの熱々鉄鍋でお出します!

辛さ調整できます(1~3辛) チーズをトッピングしてマイルドにするのもおすすめ!



### 11 おつまみバル 2WINS(ツインズ)

住 豊前市八屋2532-3 一番館ビル  
 TEL 090-7442-7478  
 営 18:00~20:00 金・土は25:00まで  
 休 日曜日・月曜日

細い麺とピリ辛のタレがよく絡み、おつまみにもピッタリ!!



### 12 居酒屋 天華一品

住 豊前市八屋2545-15  
 TEL 0979-83-3507  
 営 17:00~23:30  
 休 水曜日

一度食べたらたまらない辛さ! 鬼みたいに顔が真っ赤になるかも。



### 13 ニブルス

住 豊前市八屋2038-11  
 TEL 0979-82-0619  
 営 昼11:00~15:00  
 休 水・日曜日

鶏肉を使ったミートソースをたっぷりかけたパスタのオニメンです。辛さを選べます。



### 14 ニューいずみ

住 豊前市三毛門261-1  
 TEL 0979-82-1020  
 営 8:30~17:00  
 休 不定休

食事の締めにも着にもなる一品。鶏の旨味をシンプルにどうぞ。



### 15 豊前厨房 Barba Rossa

住 豊前市八屋1904-5  
 TEL 0979-64-6482  
 営 18:00~22:00  
 休 水曜日(不定休あり)

豊前とうがらしとハーブで香り付したオリーブオイルを添えた鉄鍋シーフードナポリタン。



### 16 ひと花食堂

住 豊前市大字四郎丸1041-1 (道の駅おこしかけ内)  
 TEL 090-5496-5550  
 営 11:00~15:00  
 休 無し

豊前ご当地グルメ「オニメン」と「求菩提そば」のコラボ商品です。コシのあるお蕎麦にピリ辛のタレの相性が抜群! さっぱりと食べれます。もっちりしたオニメンパンも販売しております。



### 17 焼肉・もつ鍋 平壤屋

住 豊前市八屋2025-1  
 TEL 0979-82-2850  
 営 11:00~24:00  
 休 不定休

激辛! おなじみ韓国麺を使用した平壤屋ならではのオニメンです。



### 18 くぼて鷹勝 ト仙の郷

住 豊前市篠瀬57-2  
 TEL 0979-84-5000  
 営 11:00~22:00  
 休 不定休

鷹勝めんたいをはじめ、魚介ときのをふんだんに使ったパスタ風オニメン。



### 19 スナック ポワゾン

住 豊前市赤熊1419-20  
 TEL 0979-83-3377  
 営 19:30~24:00  
 休 不定休

パスタ好きのママが作るオニメン。辛さが足りない時は豊前とうがらしで調整できます。



### 20 創作居酒屋 まるとら

住 豊前市千束113-2  
 TEL 0979-64-6655  
 営 17:00~24:00  
 休 月曜日

豊前とうがらしに蜂蜜を加えて甘辛仕上げ。食べてからのお楽しみ。



### 21 韓流屋台 やたい・銀

住 豊前市八屋1889-1  
 TEL 090-1364-7800  
 営 18:00~  
 休 不定休

豊前とうがらしとコチュジャンの辛味を韓国冷麺でお楽しみください。



### 22 食事処 六花茶屋

住 豊前市四郎丸1041-1 (道の駅おこしかけ内)  
 TEL 0979-82-9208  
 営 10:30~13:30  
 休 不定休

海鮮ときのごと六花茶屋自慢のサクサクとり天をオニメン特製タレにたっぷりからませました。





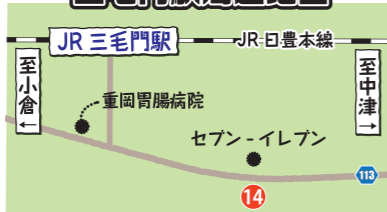
# 豊前オニメン 認定店マップ



## 道の駅「豊前おこしかけ」周辺地図



## 三毛門駅周辺地図



### シン・ご当地グルメ

# 豊前オニメンとは

豊前市の活性化を目的に活動する「ボランチ豊前」と「豊前市TMO」は、食からの地域活性化を図るため、豊前市が特産品として取り組む「豊前とうがらし」を使った「シン・ご当地グルメ」を考案し、求菩提の鬼伝説に因んで「豊前オニメン」と名付け、市内の飲食店に参加を呼びかけました。

料理は「豊前とうがらし」を使い、「鬼」を連想させる赤い色に仕上げた汁なしの麺料理とし、肉を使う際は鶏肉のみとする(神楽の舞いや囃子方が、神楽期間中は牛肉、豚肉等を口にしないため)等の、5か条の「鬼のお達し」を満たした上で、各店様々な創意工夫を凝らしたものと、これを「豊前オニメン」と認定しています。

市内の認定店は、のぼりが目印で、店内には「豊前オニメン認定書」を掲出しています。



▶贈答用オニメンセット:  
麺6ヶ(真空パック)、  
オニメンのタレ、辛らあ油

▶オニメンもどかれ  
(小辛・中辛・大辛)

どの商品も  
道の駅  
豊前おこしかけ  
JR 宇島駅内  
豊前観光  
まちづくり協会  
にて取り扱い中!!

\*「シン・ご当地グルメ」の「シン」は、「新」、「深」、「真」、「辛」、「神」、「進」、「伸」、「振」、「親」、「信」等の意味です。



### 鬼のお達し

- 「麺を使った料理にしちよくれ」
- 「豊前とうがらしを使つちよくれ」
- 「辛らあ油にかけただけじゃつまらん」
- 「肉を使う時は、鶏肉にしちよくれ」
- 「神楽ん衆は四足は喰わんきのお汁なしの油そば風にしちよくれ」
- 「まかないやら、催しもの時でん麺が伸びんことせんとなま」
- 「できるだけ赤く仕上げちよくれ」
- 「あとは、それぞれの創意工夫しちよくらうまい「オニメン」を考えちよくれ」



右の QR コードをスマホ等で読み取って、アクセスして下さい。豊前商工会議所グルメ情報の「豊前オニメン」コーナーから、詳しい情報が入手できます。



\*写真の「豊前オニメン」はスタンダードタイプです。各店で提供する豊前オニメンは、店ごとのオリジナルレシピによる料理となります。いろいろなタイプの「豊前オニメン」をお楽しみ下さい。

シンご当地グルメ 豊前オニメン 総合企画

豊前ご当地グルメ推進委員会

豊前商工会議所

豊前観光まちづくり協会

TEL0979-83-2333代  
TEL0979-53-6660

# 豊前

# オニ

# メン

# ン

## シン・ご当地グルメ



# 豊前とうがらし使用

