

柳川
よかばんもい

柳川ブランド認定品

柳川ブランド認定品
2023
柳川育ち 厳選された自慢の逸品



柳川ブランド認定品 柳川育ち 厳選された自慢の逸品

2023

「ブランド認定品」とは、柳川に暮らす人々が
「これぞ柳川の名物」と推薦したものの中から、
選ばれた逸品です。安全と安心、信頼性、
そして柳川らしさなどの基準を設け、
厳しい審査を通過した64の商品をご紹介します。

目次

- 郷土の味
柳川のうなぎ 3

- 伝統の技
発酵文化 5

- 烟の恵み
農産物 7

- 有明海の幸
海苔 海産物 9

- 柳川の手技
い草製品
さげもん
銘菓 12

15 14 12

11 9

7

5

水と生きるまち 柳川の宝物

ゆつらーっと流れる柳川の時間

江戸時代、柳川城の城下町として栄えた柳川は
まちの中を総延長九三〇kmにも及ぶ掘割が網の目
のように巡る唯一無二の水のまちです。

柳川の人々はこの「水」と古くから共存して暮ら
してきました。掘割沿いに残る汲水場では、かつて
飲み水を汲み、顔を洗つたり洗濯や炊事などの
生活に利用されていました。

その掘割を活かし、城堀を巡る「川下り」観光では、
「どんご舟」にゆられ、地上よりも低いことで
普段目に見る柳川とはまた違った美しさを感じら
れます。

この水豊かな土地で生まれた、特産品の数々を
ご紹介いたします。

さあ、おいでのめせ 柳川へ



郷土の味 柳川のうなぎ

柳川は毎年、百万尾もののうなぎが食されるうなぎ処です。今は天然ものは希少となりましたが、江戸時代には柳川藩の特産品として、掘削でうなぎがよく採れていたとか。

柳川名物は何と言つても「うなぎのかば焼き」。焼き上がりがつたうなぎを甘辛いタレを絡めたご飯の上にのせ、木型のせいろごと蒸し上げます。旨味がご飯に染み渡り、ふっくら熟々のうなぎと一緒になる自慢の郷土料理です。市内には20を超えるうなぎ屋が腕を競つており、タレ、焼き、蒸し、お店それぞれのこだわりで魅了します。

そんなうなぎ処から、うなぎのかば焼き、せいろ蒸し、おむすびに骨せんべい。それにラーメンまで。余すことなく召し上がれ。

うなぎのかば焼き



株式会社 うなぎの江口商店
柳川市東蒲池622-5 0944-74-4373

うなぎのせいろ蒸し



うなぎの富貴
柳川市沖端町108 0944-74-3147

うなぎのせいろ蒸し

丹念に焼いたうなぎ、タレを混ぜ込んだご飯にあうよう、試行錯誤して具材を厳選し、有明海産の高級海苔で巻きあげました。柳川独自の“せいろ蒸し”を召し上げれ。



三福観光 有限公司 福泉操
柳川市三橋町下百町31-1 0944-73-5760

おはなのうむすび

秘伝のタレを絡めたもちご飯に、香ばしいうなぎ。海苔を巻いたり、お茶漬けにするのもおすすめです。柳川藩主立花邸御花の総料理長が監修した料亭の味です。



株式会社 御花 柳川藩主立花邸 御花
柳川市新外町1 0944-73-2189

柳川うなぎラーメン



株式会社やまひら 夜明茶屋
柳川市稻荷町94-1 0944-72-6256

うなぎのせいろ蒸し

うなぎの旨味が効いた蒲焼風味スープのインスタントラーメン。うなぎを手軽に味わってもらいたいと考案され、土用の丑の日が近づくと地元の人人が買っていくほど。



皿屋 福柳
柳川市沖端町29-1 0944-72-2404

うなぎめし



年間百万尾のうなぎが消費される柳川。掘削沿いにはうなぎの供養碑も。



株式会社 高橋商店
柳川市三橋町垂見1897-1 0120-789-118 / 0944-73-6271

うなぎのポリット

うなぎの消費量が多い柳川ならではの、うなぎの骨せんべい。国産うなぎの骨を食べやすく味付けし、植物油でカラッと揚げました。手軽にカルシウムが摂取できます。



うなぎの富貴
柳川市沖端町108 0944-74-3147

うなぎのポリット

うなぎの消費量が多い柳川ならではの、うなぎの骨せんべい。国産うなぎの骨を食べやすく味付けし、植物油でカラッと揚げました。手軽にカルシウムが摂取できます。



うなぎの富貴
柳川市沖端町108 0944-74-3147

うなぎめし

国産うなぎをふっくらと焼き上げ、タレに電子レンジでも簡単に温められ、真ん中にのった大きめのうなぎの蒲焼がたまりません。ご自宅で柳川の味が気軽に楽しめます。



万榮堂
柳川市稻荷町13-5 0944-72-5010

うなぎめし

は福岡県産の丸大豆醤油を使用。ご飯にはうなぎの切り身とごまを混ぜ込みました。ご自宅で柳川の味が気軽に楽しめます。



伝統の技 発酵文化

明治時代から歴史を重ねる醤油や味噌の老舗蔵が

ある柳川。

その麦や大豆、麹などの素材、技のこだわりこそ、
柳川の故郷の味となっています。

柳川観光では欠かせない川下り名物、
煉瓦造りの「並倉」。ここで作られ、舟に積まれ、
掘削を巡り、全国へと配送されていた往時を偲び
ます。

刺身や煮付けの味を引き出す醤油に、ホツと懷か
しい味噌汁の味わい。麦、大豆、麹に職人の技が
加わり、柳川、ふるさとの味が生まれます。

白秋あわせみそ

塩分控えめで甘いコクをもつ、鶴味噌醸造
人気ナンバーワンのお味噌。米麹の甘味と
麦麹の旨味を併せ持つ、まろやかで深い味
わいは時代を越えて地元で愛されています。



鶴味噌醸造 株式会社
柳川市三橋町江曲216
0120-70-7396 / 0944-73-2166

並倉熟成味噌 やながわ

長めの熟成期間により赤みを帯びたあわせ
味噌です。あわせ味噌の甘味・旨味はそのまま
ままに、熟成によって生まれる酸味とコク
が加わった鶴味噌醸造ならではの味です。



鶴味噌醸造 株式会社
柳川市三橋町江曲216
0120-70-7396 / 0944-73-2166

相撲味噌

にんにくと唐辛子をたっぷり入れた旨辛味
噌たれ。焼き肉や炒め物の調味料のほか、
野菜ステイックや焼き鳥のタレなどにもびつ
たりで、一度食べたら癖になる味わいです。



鶴味噌醸造 株式会社
柳川市三橋町江曲216
0120-70-7396 / 0944-73-2166



アサヒ醸造 株式会社
柳川市出来町24 ☎ 0944-73-2135

こいくちしそうゆ「芙蓉」

甘口の万能醤油です。かけ醤油から煮付
けなどのお料理まで、砂糖やみりん要らず
で様々な料理を引き立てます。70年以上
愛される森山醸造食品の人気商品です。



森山醸造食品 有限会社
柳川市沖端町52 ☎ 0944-72-2716

さしみ醤油

とろりと濃厚で強い甘みを持つ、贅沢な醤
油です。豊かなコクと濃厚なうま味の決め手
はブレンドされた「再仕込み醤油」。お刺身
や漬物はもちろん、海苔にもよくあります。



森山醸造食品 有限会社
柳川市沖端町52 ☎ 0944-72-2716

柳川手造りもろみしょんしょん

「しょんしょん」は柳川で「もろみ」のこと。
良質な柳川産の丸大豆と裸麦を原料とした
甘口のもろみは全て手づくり。焼きおにぎり
やお茶漬けにもあう、ご飯のおともです。



森山醸造食品 有限会社
柳川市沖端町52 ☎ 0944-72-2716



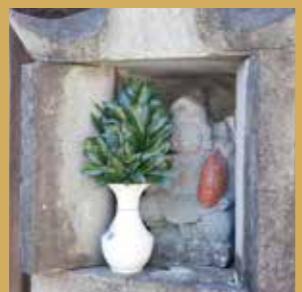
株式会社 高橋商店
柳川市三橋町垂見1897-1
0120-789-118 / 0944-73-6271

YUZUSCO

こだわりの宮崎産のゆずの香りと唐辛子
のピリッとした辛さ、お酢のさっぱりとした
後味が絶妙な新感覚の液体ゆずこしょく。
一度かけるとやみつきになる一本です。



森山醸造食品 有限会社
柳川市沖端町52 ☎ 0944-72-2716



まちを散策すると
あちこちで出会う
恵比寿様。

市内に広がる大豆畑



赤いレンガ造りの蔵が3棟並ぶ「並倉」。今も現役の味噌蔵で、
国の登録有形文化財に指定されています。

農産物

畑の恵み

有明海沿いに、魚鱗状に広がる干拓地。
柳川の人々は、湿地を農地に変え、海の先へと農地を広げていきました。

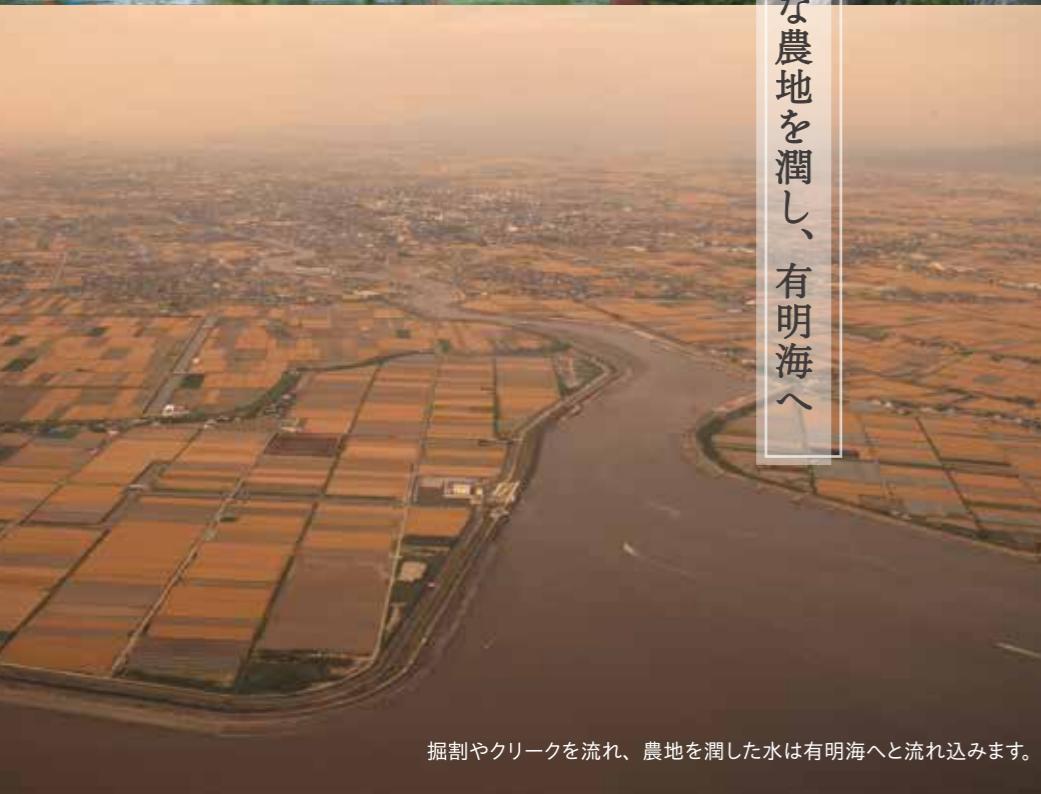
米、麦、大豆、野菜にフルーツといった品目豊かな農の実りから、柳川が豊かな農業地帯であることがよくわかります。



掘割やクリークを流れ、農地を潤した水は有明海へと流れ込みます。



まちを巡る水は、広大な農地を潤し、有明海へ



柳川市は、福岡県内で第二位の大豆の生産地。



坂田屋
柳川市上町30 ☎ 0944-72-2377

柳川きなこばんもく

大豆の生産地である柳川。その挽きたての

風味が生きた、ほろりと柔らかなきな粉と

黒砂糖の落雁です。昔ながらの木型を使い、

一つ一つ手作業で丁寧につくられています。



柳川農業協同組合
柳川市大和町栄360-2 ☎ 0944-76-5270

柳川ん果実ジャムあまおう

柳川でとれる新鮮なあまおうを贅沢に使つた無添加ジャムです。あまおう本来の良さを引き出すため、材料は苺、砂糖、レモン果汁のみ。深みのある赤色が美しい瓶です。



ニラ玉スープ



柳川農業協同組合
柳川市大和町栄360-2 ☎ 0944-76-5270

ニラ玉スープ

柳川産の新鮮なニラが原料のフリーズドライスープ。お湯を注ぐとニラの豊かな香りと風味、かき卵がふわりと広がります。ほつと味わうとする、和風かつおだしのあつさり味です。



手づくりおひさまいちじく



柳川農業協同組合
柳川市大和町栄360-2 ☎ 0944-76-5270

手づくりおひさまいちじく

柳川特産のいちじく「桝井ドーフィン」を使い、昔ながらの農家のやつを商品化。ことこと煮詰め、天日に干して、農家のお母さんたちが何日もかけてつくります。



海苔

「宝の海」有明海。その干満の差は6㍍あまりで、海と太陽の恵みを受け、美味しい海苔が育ちます。市場でも高い評価を受けている日本屈指の高級海苔の産地です。

柳川の食卓にはいつも海苔あります。まちにも美しい海苔屋が軒を連ねます。

福岡有明のり

11月と1月に初めて水揚げされる初摘みは、やわらかで口溶け良く、旨味と豊かな香りがあります。有明海が育む栄養豊富な海苔の初摘みを厳選し、丁寧に焼き上げました。



福岡有明海漁業協同組合連合会
柳川市三橋町高畑271 ☎ 0944-73-6166

有明のり

秋芽一番摘みの海苔原藻でつくる生海苔の佃煮は香りや旨味がひとときわ高く口どけが良いのが特長。この希少な原料を確保できるのは漁協ならでは。旬だけの期間限定品です。



両開漁業協同組合
柳川市大浜町318-1 ☎ 0944-72-7141

万能Sakuサクのり

収穫した生海苔を洗浄し、乾燥させて焼き上げた「バラ干しの焼き海苔」。サクサクの食感に親しみを込めて「Saku Sakuのり」と名付けました。海苔本来の濃厚さが味わえます。



ノリケラトプラス研究所株式会社
柳川市沖端町32 ☎ 0944-69-9339

有明海産一番摘み海苔の表面に植物油をひき、さっと焼いて天然塩を振った塩味付け海苔。パリパリとした音と食感、絶妙の塩加減にご飯が進む、マルホの看板商品です。



株式会社 丸川海苔
柳川市本町43 ☎ 0944-73-3648



一番摘みのり(焼・味付・塩)

日本のみなならず海外の和食店が愛用する柳川海苔本舗の商品。有明海産の一一番摘み海苔の中でも厳選したものを使っています。焼のり・味付のり・塩のりの3種展開です。



有明育ち 塩のり



株式会社 マルホ
柳川市坂本町33-1 ☎ 0120-74-1304

生のり佃煮

漁協女性部が丹精込めて仕上げた生海苔佃煮。試作を幾度も重ね、海苔漁師の家庭の味を再現しました。やさしい甘さで塩分控えめ。安心、安全の一瓶をどうぞ。



浜武漁業協同組合
柳川市南浜武623-1 ☎ 0944-72-5351



柳川名物焼きのり(丸缶)

厳選した質の良い一番摘みの海苔をパリッと風味豊かに焼きあげ、真空の缶に詰めました。開けた時にふんわり広がる磯の香り。いつでも焼き立ての風味が楽しめます。



有明海一番摘みめんたいこ海苔



株式会社 マルホ
柳川市坂本町33-1 ☎ 0120-74-1304



のりクロ

有明海産の中でも最も味香りが良い一番ある明太子の「カリッ」海苔の「パリッ」口の中で「トロッ」とがひとつに。食卓に便利な食べきりサイズです。

株式会社 高橋商店
柳川市三橋町垂見1897-1
☎ 0120-789-118 / 0944-73-6271



柳川産のりネー酢

海苔と柳川産米粉、丸大豆醤油、醸造酢などを絶妙にブレンドした新感覚調味料。マヨネーズのように野菜やパン、コロッケ、とんかつなど何にでも「ぬって」使えます。

柳川肉匠職人 有限会社清柳食産
柳川市沖端町82 ☎ 0944-72-9834



海苔養殖は極寒の冬の海での収穫。夜通しで作業が行われます。

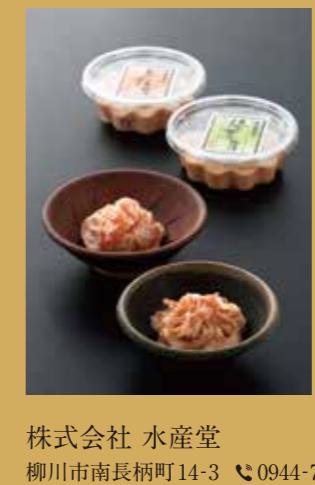
有明海の幸 海産物

有明海は、大小様々な河川が流れ込む栄養に富んだ海。干潮時には広大な干潟が現れ、そこには有明海固有のムツゴロウやクツコ（舌平目）、アサリ、タイラギなどといった多種多様の魚介類が生息しています。

柳川は海産物のまちでもあるのです。

貝柱粕漬・海苔粕漬

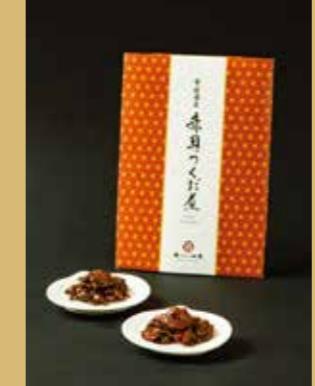
たいらぎの貝柱・海苔の粕漬は、柳川を代表する珍味。柳川の老舗・水産堂では、数種類の酒粕をブレンドすることで驚くほどなめらかな口当たりに。これぞ郷土の味です。



株式会社 水産堂
柳川市南長柄町14-3 ☎ 0944-73-5884

赤貝つくだ煮

旬の柔らかな有明海産赤貝（サルボウ貝）を国産の生姜と共にこだわりの調味料で炊き上げました。赤貝本来の味も楽しめます。ため、炊き込みご飯にもおすすめです。



古賀儀八商店
柳川市矢留本町210-1 ☎ 0944-73-2259



柳川の手技 い草製品

い草の染めと織りが特徴の福岡花ござ。柳川には優れた伝統の技が今でも受け継がれています。その技は作り手の新たな発想で進化し、新しい名品の数々を生んでいます。その名品の中には海を渡り、海外でも高い評価を博しているものも。暮らしの中に柳川の美をどうぞ。



株式会社 野口いぐさ
柳川市矢加部55-1 ☎ 0944-72-5447

ベビー寝ござ

温度度を一定に保とうとするい草の特性を活かし、寝返りができない赤ちゃんにもやさしい寝ござをつくりました。検査をクリアした高品質のい草は舐めても安全安心です。



株式会社 野口いぐさ
柳川市矢加部55-1 ☎ 0944-72-5447

い草ラグ・華の恵み

国内僅か3名の「い草手染職人」のうち、2名は野口イ草染色所属。その技術で柳川産の「い草」を染め上げ、四重織にした最高級品です。華やかで洋室にも馴染みます。あわせて自由に組み合わせできます。



九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

プチたたみ

オブジェや花瓶などの飾り台として使える極小の畳です。和の空間を演出する市松模様のデザインもモダンで、贈り物にも最適。ロゴ入りの専用ギフトボックス付きです。



九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

花ござパッчラグ

掛川織や袋織など高級花ござの技術を活かして開発されたラグマットです。表は花ござ、裏はキルトのリバーシブル。四季を通じて心地よく使える名品です。



九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

花ござインソール

日本一の花ござ生産量を誇る松正が、国産い草でつくった畳素材のインソール。い草の抗菌・吸湿・消臭効果が靴の中を快適に保ちます。靴の中からおしゃれに。



株式会社 松正
柳川市金納207-1 ☎ 0944-73-1252

有明海むつごろう甘露煮

柳川では「むつごろうと言えば、甘露煮」と言われるほど。その甘露煮をレトルトにしました。甘辛一味付けに淡白な白身、骨までやわらかく煮た郷土料理です。



株式会社 やまひら 夜明茶屋
柳川市稻荷町94-1 ☎ 0944-72-6256

有明海むつごろう3Dクッキー

柳川産の大豆を使用した「きな粉味」で、有明海のむつごろうの粉末入り。オリジナルの焼き型で焼き上げたかたちも愛くるしく、お目々はよく見るとハートです。



株式会社 やまひら 夜明茶屋
柳川市稻荷町94-1 ☎ 0944-72-6256

有明海むつごろうラーメン

「むつごろうの味の良さを子どもにも知ってほしい」との願いから誕生。むつごろう出汁のスープに福岡県産小麦の「ラー麦」麵が絶妙。日本観光振興協会長賞受賞。



株式会社 やまひら 夜明茶屋
柳川市稻荷町94-1 ☎ 0944-72-6256

金印貝柱粕漬

珍味であるたいらぎの貝柱を、独自で味付けした酒粕にじっくり漬け込みました。金印粕漬は貝の量が従来より具沢山。水産庁長官賞、農林水産大臣賞受賞を受賞。



株式会社 高橋商店
柳川市三橋町垂見1897-1 ☎ 0120-789-118 / 0944-73-6271

あぐら座まくら

あぐらをかく時に使う「座るまくら」です。骨盤が立ち、正しい姿勢になることで、長時間座っていても足が痺れません。柳川特産の花ござと職人の技が活きてています。



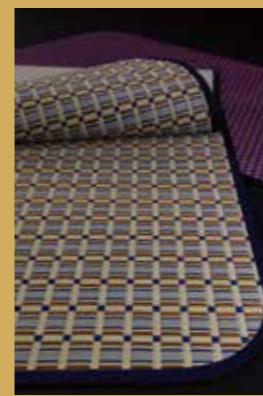
草木染め平枕

草木染めシリーズの平枕です。当初困難と言われていた天然素材での染めが実現し、できました。熊本県のい草と純国産のそば殻を使い、寝心地を追求しています。



ヨガ寝ござマット

ヨガマットと寝ござが一体になりました。心地よい肌当たりや独特のフィット感、グリップ感はい草ならでは。コンパクトに収納でき、手軽に持ち運びができます。



九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

柿渋染めラグ

お客様の要望に応え、天然染料のい草染めを開発。天日干しをしながら、手作業で一枚ずつ丁寧に月日をかけて染め上げます。陽の光がたくさん注がれたラグです。



草木染め座布団

柿渋、栗穂、玉葱の皮、お茶など自然素材の染料で手染めしたござを使い、い草の座布団を作りました。やさしい色と風合い、座り心地に和む逸品です。



イ草フラワー

熊本県産のい草を染色し、おしゃれに飾るインテリアフラワー。湿度調整効果・空気浄化・消臭性のほか、香りによるアロマテラピー効果が期待できます。



九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

栗穂染めマット

「柿渋染めラグ」と同じく天然染料、天然素材による贅沢なマットです。栗穂は厳選した地域から取り寄せ、い草は上質な熊本県産を使用。熟練の職人の技で織り上げます。



草木染め小枕

「草木染め座布団」と同じく栗穂、柿渋などで一枚ごとに染め上げ、ヘリ生地も草木染めで仕上げました。中芯材は、純国産のそば殻とパイプから、好みの堅さを選べます。



い草の手染めの様子。
染料を溶かした熱い釜の中
で、何度もひっくり返します。
まさに職人技！



九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

九州物産 株式会社 (GOZA)
柳川市三橋町吉開495-2 ☎ 0944-74-1978

柳川糸まりストラップ

柳川まりの代表柄「二つ花」を、手のひらサイズで再現しました。華やかな色合いと柳川地方特有の吊し飾りです。

さげもんとは、女の子の初節句に飾られる布細工ものを7列7個の49個吊るし、中央に大きな柳川まり2連を加え、計51個とする事により、人生50年と言われた時代に長寿への願いも込められています。

毎年、2月11日から4月3日まで開催される「さげもんめぐり」では、まち中が華やかなおもてなしムードになります。

柳川さげもん茶

全国から厳選した数種のお茶をバランスよくブレンドし、柳川の風物詩「さげもん」を模した紙細工に詰めました。お茶を楽しんだ後はそのまま部屋飾りにできます。



ラヴィレ コヤナギ
柳川市大和町栄799-1 ☎ 0944-76-4415



3月のおひな様水上パレード。
稚児衣装の子どもたちと
どんこ舟が堀を彩ります。



江崎工房
柳川市三橋町枝光372-13 ☎ 0944-74-2008



柳川の手技 銘菓

柳川の文人、北原白秋

白秋祭

多感な年代をこのまちで過ごした彼の詩作には、水郷柳川の影響が色濃く残ります。
毎年、毎日11月2日を中日に3日間「白秋祭水上パレード」が開催されています。

「おにぎえ」、響く銅鑼の音

文化の息づくまち



三柱神社の秋の大祭「おにぎえ・どろつくどん」
その名の由来通り、柳川が大賑わいになります。



江戸時代、柳川城の城下町として栄えていました。
写真：柳川古文書館所蔵

まちを彩る、さげもん

掘割に守られた、
難攻不落の堅城



柳川城址には天守台跡、
石垣、堀が残るのみです。



柳川城址には天守台跡、
石垣、堀が残るのみです。



へそ栗山本舗 松福
柳川市筑紫町78-5 ☎ 0944-72-2895



越山もち

二時間もかけ丹念に練り上げた求肥で、
白餡を包んだ柳川を代表する銘菓です。
もっちりやわらかな食感とふりかけた和
三盆糖の上品な甘さが楽しめます。

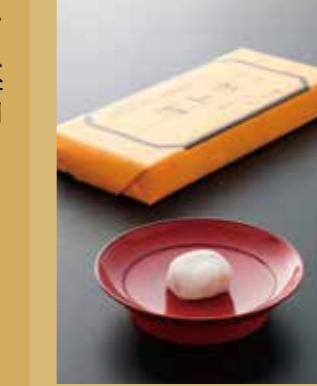


株式会社 梅花堂越山
柳川市京町12 ☎ 0944-72-2197



へそ栗山

通称“へそくり山”と呼ばれる、柳川城址の
小山を模した栗饅頭です。厳選した大粒の
栗を、黄身餡とカスラ生地で包み、一体感
が出るようしつと焼き上げました。



白雪堂 越山
柳川市細工町64 ☎ 0944-72-2082

御菓子処 白秋庵
柳川市東蒲池1513-13 ☎ 0944-72-4761

白玉粉に水飴と砂糖を加えて練りあげた
求肥で、こだわりの自家製白餡を包みま
した。控えめな甘さの優しい味わい。
一五〇年以上の歴史を持つ、柳川銘菓です。

越山餅

白玉粉に水飴と砂糖を加えて練りあげた
求肥で、こだわりの自家製白餡を包みま
した。控えめな甘さの優しい味わい。
一五〇年以上の歴史を持つ、柳川銘菓です。

柳川まり

柳川のさげもんに吊るされている鞠をイ
メージしてつくられた饅頭です。色鮮やか
な五色の生地はふつらモチッと蒸し上げ
られており、上品な餡ともよくあいます。

米せんべい

原料に柳川産のうるち米を使い、一枚ずつ
天日干しにして手作業で仕上げます。その
昔、柳川の多くの家でつくられていた懐か
しの味。ご家庭で焼いて熱々をどうぞ。



坂田屋
柳川市上町30 ☎ 0944-72-2377

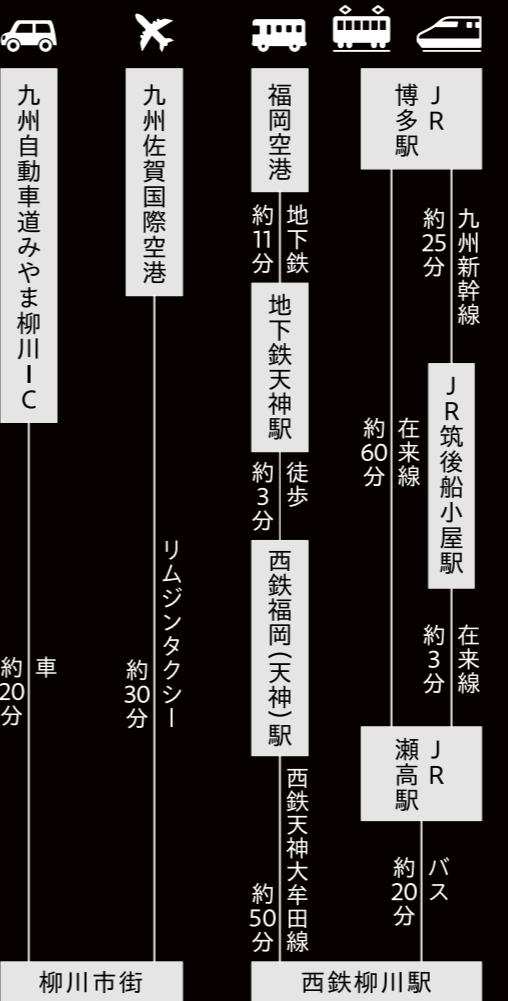


柳川までのアクセス



“柳川の伝統と四季の彩り”をテーマにした、柳川観光列車「水都一すいとー」。

交通乗り換え図



ブランド認定品の購入方法

① 各店舗にご注文

当パンフレットの商品紹介欄に商店（企業）の電話番号を掲載していますので、直接ご連絡ください。公式ホームページから注文できる場合もありますので、ご参考ください。

② アンテナショップ 「柳川よかもん館」でご購入

柳川ブランド認定品をはじめ、柳川の特産品、ギフトセットなどを取り揃えています。館内には「日本一の巨大さげもん」も展示しております。

住所／柳川市京町13-1
電話・FAX／0944-72-9510
営業日／9時～18時
店休日／大晦日・元日





お問い合わせ

柳川ブランド推進協議会

福岡県柳川市大和町鷹ノ尾 120

TEL 0944-77-8722 FAX 0944-76-1170

E-mail yokavanmou-0930@city.yanagawa.lg.jp

Brand site <https://yokavanmou.com>

「よかばんも～」とは柳川弁で
「いいですよ～」という意味です