

火山・溫泉・休閒・娛樂・美食・購物

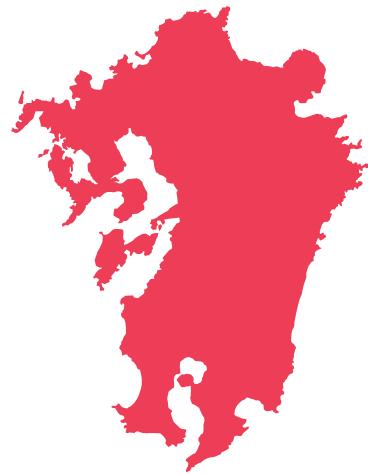
All In One KYUSHU!

\冬季號 /

2015年 11月 Vol.05

# 美好九州

Probably the best choice to visit.



## 兩大特集 特色溫泉&燒酎世界



參觀見學樂—福岡KIRIN啤酒工廠

美食系列—豚骨拉麵、薩摩揚げ

九州・駅探險去！—新八代車站

鐵道之旅vol.5 特急 指宿的玉手箱

九州必買名產 丸芳露(マルボーロ)



PDF版  
免費下載!!  
(詳情參閱P.6)

美好九州讀者專屬優惠 ~「豚骨拉麵贈獎活動」詳情請參閱P.38 !



# FUKUSAYA CASTELLA



福砂屋自1624年創業以來，始終堅持手工製作，  
從打蛋開始，攪拌蛋白、起泡到烘烤完成，  
全程經由經驗老道的專業師傅  
以純手工技術製作完成。  
傳統工藝，美味特產——福砂屋卡斯提拉蛋糕。

福砂屋 長崎本店



Fukuoka Airport Limited Sale



● FUKUSAYA CUBE

百貨公司或機場免稅店都可購買到本產品

手わざ 時をつなぐ 心をつなぐ

創業寛永元年



SINCE 1624

長崎本店／長崎市松大町3番1号 095(821)2938(代) 東京／東京都目黒区青葉台1丁目26番7号 03(3793)2938(代)  
福岡／福岡市中央区大名2丁目12番6号 092(761)2938(代) カステラ文化館 <http://www.castella.co.jp>



更多活動訊息請洽詢FB官方粉絲頁



KYUSHU  
ARTICLE CONTEST

徵文  
比賽

# 九州旅遊經驗分享 歡迎您來拿大獎！

優秀作品將有機會獲得  
九州來回機票、  
住宿券、  
九州特產等。

您曾經走訪九州嗎？誠摯邀請您將您美麗的回憶分享給大家，讓世界各地的朋友們一同來感受九州的真、善、美。

- 投稿文章將公開於網站上，成為全世界旅遊者們的最佳行前參考。
- 也請您在列入參考或覺得很棒的文章上，按下「讚」的按鈕。

歡迎您成為「九州與世界連結的觀光大使」，分享您的「九州旅遊經驗」！

活動期間：2015年10月13日(二)～12月25日(五)

投稿內容：主要以九州最具魅力的「溫泉」為主題，但也可以分享美食或自然觀光景點、祭典…等旅遊經驗。

投稿方式：請進入下方網站，點選左側「ENTRY FORM」，即可進入投稿畫面。

<https://welcomekyushu.tw/blogcontest>

結果公佈：2016年2月



2015  
9/1 (二)  
12/25 (五)

# 開賣！

**KEP (Kyushu Expressway Pass)**

## 九州高速公路通行證

手中「KEP」，九州高速道路任我行～

只要購買「KEP九州高速公路通行證」，就能在九州的高速道路暢行無阻。

「KEP」優惠卡有2日～10日多重選擇，可依個人需求自由決定。

活動期間：2015年9月1日(二)～12月25日(五)

申請方式：於指定的租車公司租用汽車，即可同時預訂。

優惠路段：九州地區及NEXCO西日本管理的高速道路。部分路段需額外付費(福岡都市高速道路、北九州都市高速道路、川平有料道路、長崎出島道路、非NEXCO西日本管理的道路)

詳情請參考 <http://global.w-nexco.co.jp/kep2015/>





每一刻 都是全新的開始

- 光動能 • 日期顯示 • 12顆天然水鑽面 • 碼錶計時(白)
- 10氣壓防水 • 藍寶石玻璃鏡面 • 不鏽鋼錶殼錶帶
- EO1150-59W(粉) NT\$17,500 • FB4000-53A(白) NT\$22,800

L



Eco-Drive®

光動能®

Citizen, Eco-Drive and 光動能 are registered trademarks of Citizen Holdings Co., Ltd., Japan.



**CITIZEN®**

BETTER STARTS NOW

# 象印全自動製麵包機 手作美味 從家開始

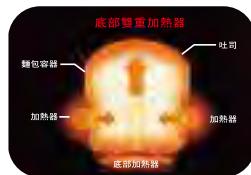


## NEW 吐司邊也很軟Q的致勝關鍵

全自動製麵包機



可拆式投料盒  
輕鬆放入材料，揉  
麵途中可自動投  
料，也方便清洗。



「超鬆軟頂級吐司」的祕密，來自於象印「全自動製麵包機」的高效能「底部雙重加熱器」，其獨創設計，能重現理想烘焙祕訣，將強火力快速且直接從底部送達至麵團核心，迅速達到烘烤高溫，烘烤出由內到外都鬆軟的美味！

自訂行程 可自由設定「揉麵」、「發酵」、「烘烤」時間  
豐富食譜 還可製作「各式麵類」、「蛋糕」、「果醬」、「麻糬」

120道 精美食譜  
食譜 多元豐富



BB-SSF10





# 鐵道。小旅行... 漫遊「出水」

## 肥薩橙鐵道「橘子食堂」 (おれんじ食堂, Orange Restaurant)

若您喜愛恬淡樸實的鄉村風情及美麗海景，又希望能在旅途中品嚐道地美食，肥薩橙鐵道的「橘子食堂」絕對是您的不二選擇。肥薩橙鐵道的「橘子食堂」是日本首開先例的美食觀光列車。在宛如飯店般的豪華車廂內，您不但可以享用當地特產的美味黑豬料理及海鮮料理，還可以沿途欣賞車窗外一望無盡的絕妙海景及恬靜秀麗的田園風光。除此之外，沿途停靠的車站迷你市集、紀念小品、私人海灘、純樸民風…也都令人回味無窮。



### 肥薩橙鐵道「橘子食堂」

#### ◎「橘子食堂」小檔案

行駛區間：新八代駅～出水駅  
行駛日期：以週五～週日為主或節日  
預約電話：0996-63-6861  
預約時間：9:30～17:00(全年無休)  
鹿兒島県出水市上鯖淵717-2  
E-mail : dongbin@hs-orange.co.jp



おれんじ鉄道

JAPAN KYUSHU WEST COAST LINE

## 鹿兒島縣出水市 (Kagoshima Izumi-shi)

位於鹿兒島西北部的出水市，是肥薩橙鐵道「橘子食堂」行經的熱門觀光景點之一。其中最著名的首推「出水麓武家屋敷群」及遠道飛來過冬的鶴鳥群。



#### ◎出水麓武家屋敷群

位於出水市的麓町，已被列為傳統建築物群保存地區。據說這是400年前日本武士所居住的遺址，不論是路旁的石牆或是武士宅邸門扉…等，都還保存著當時的風貌。其中的竹添家宅邸，更是NHK大河劇《篤姬》的拍攝地點。當您穿上和服，品味日式茶點的同時，還可以選擇漫步其間，享受宛如時光倒流般的片刻美麗回憶。

☆開放時間：9:00～17:00(全年無休,免費參觀)

☆穿著和服：5,500日圓/人(2~3小時)需提前2~3週預約申請

☆洽詢電話：0996-63-4061(出水市觀光交流課，中文可)

☆搭JR鹿兒島本線或肥薩橙鐵道至出水站下車，再轉搭出水鶴觀光周遊巴士約5分鐘

#### ◎鶴鳥群

每年冬季，成千上萬來自西伯利亞或中國大陸的鶴鳥群，便會遠渡重洋來到遼闊的出水平原避寒。漫空飛舞的鶴鳥雄姿，既美麗又神秘，不論姿態、神情或叫聲，都令人感嘆不已。1996年6月獲選為「日本百大音風景」之一。

#### ◎出水觀鶴中心

☆開放時間 9:00～17:00(每年11月～隔年3月的第4個週日開放參觀)

☆參觀費用 210日圓(成人)/100日圓(中小學)

☆TEL:0996-85-5151 出水市莊2478番地4

#### ◎出水市鶴博物館中心(出水Crane Park)

☆開放時間 9:00～16:30 (4～10月每逢週一公休)

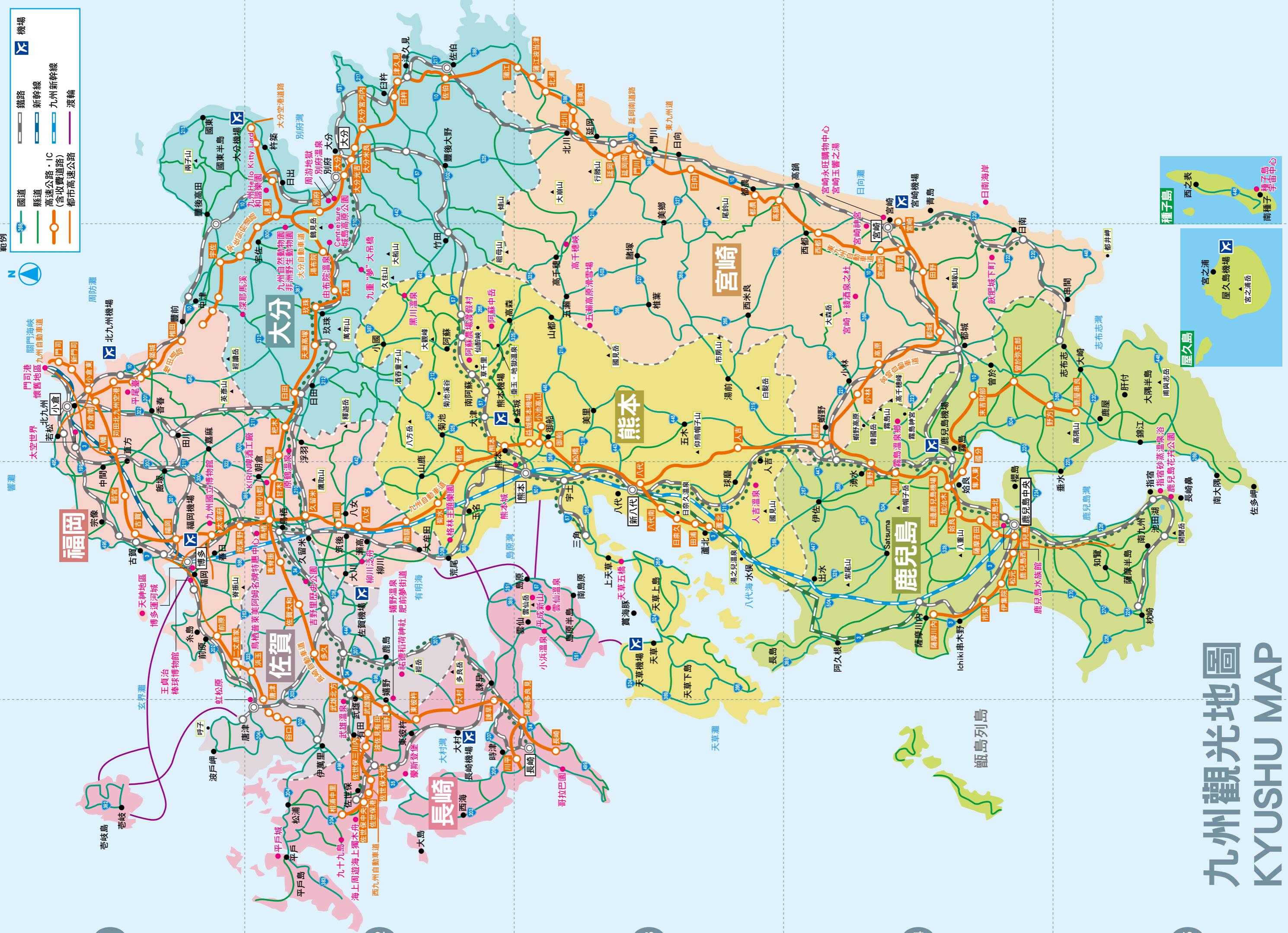
☆參觀費用 320日圓(成人)/210日圓(大學高中)/100日圓(中小學)

☆TEL:0996-63-8915 出水市文化町1000番地

☆搭JR鹿兒島本線或肥薩橙鐵道至出水站下車，再轉搭出水鶴觀光周遊巴士約5分鐘



# 九州觀光地圖 KYUSHU MAP



# 福岡市 博多



# 福岡市 天神・中洲



# 福岡市中心地下鐵路線圖



# 熊本市區



# 鹿兒島市區



## ▼ Contents

**〈特集 A〉****溫泉，我開始想你了！**

( 黑川・別府・武雄 )



10

**〈特集 B〉****燒酎王國****九州**

24



28

09 九州各地慶典活動

23 活動訊息『FACo in TAIPEI 2015』

28 參觀見學樂 福岡 KIRIN 啤酒工廠

32 鐵道之旅 vol.5 特急 指宿的玉手箱

34 九州・駅探險去！新八代車站

35 桃太郎談故鄉九州へ故事 來九州時，記得到神社許願！

36 片倉佳史の九州美食探索「薩摩揚げ(SATSUMA-AGE, 甜不辣)」

37 九州必買名產 「丸芳露(マルボーロ)」

38 豚骨拉麵發祥地 「來去福岡」-贈獎活動-

42 交通情報 九州機場 / 航班資訊 / 九州鐵路

44 日文一點通

45 留學生活 Q&amp;A

46 九州娛樂通 No.4 「The Travellers 從九州進軍全世界！」

47 填問卷～送好禮



## 出刊宗旨

日本旅遊的熱潮正持續加溫…。除了東京、大阪、京都等資訊取得容易的大都市之外，其實您還有更多的選擇。

為了讓台灣朋友們更了解日本各地的魅力之處，我們特別企劃推出美好系列雜誌中文版，首波『美好九州』一年發刊4次，免費贈閱。首選九州是因為九州距離台灣最近，而且與台灣有著深厚的歷史淵源。因此藉此契機，我們企劃一連串豐富而有趣的單元，讓台灣朋友們更了解九州的魅力，也更喜愛到九州旅遊。

『美好九州』的配送範圍涵蓋了全台200多個據點，包括：餐廳、一般企業、旅行社、書店、飯店、公家機關、航空公司、日本語相關學校、生活用品連鎖店等。期待您與我們一起共襄盛舉～

|         |   |
|---------|---|
| 社長・發行人  | 萩谷泰也  |
| 常務董事    | 迫田勝敏  |
| 總經理     | 小貫登   |
| 副總經理・主編 | 曾瑞芳   |
| 編輯      | 二瓶里美  |
| 特約作家    | 片倉佳史、片倉真理、吉岡桃太郎、SPA LADY、<br>跡部仁司、羅沁穎         |
| 編輯協力    | 帆足千恵、楊雅仔                                      |
| 設計      | 楊祥玉、李佩妮、藍筱淇                                   |
| 企劃專員    | 岩崎修一郎   |
| 照片提供    | 九州觀光推進機構                                      |
| 特別協力    | 佐賀県觀光連盟、友士股份有限公司                              |
| 營業協力    | ZEN パートナーズ、シャイニング、西川グループ、<br>デイリー・インフォメーション九州 |
| 營業      | 盧譽允、劉家男、廖辰捷、王立仁、金子美智子、<br>林慧寧                 |
| 會計・庶務   | 林杏蓉、黃文虹                                       |

發行所 Taiwan Digest Corp.  
住址 105 台北市松山區復興北路 167 號 7F-1  
TEL 02-2712-4409  
FAX 02-2717-1236  
URL www.meihaojapan.com.tw  
E-mail service@taiwandigest.com.tw

訂閱『美好九州』，  
讓您成為九州通～

訂閱方式：郵政劃撥

金額：180 元（共 6 期）

帳號：50250973

戶名：台灣文摘股份有限公司

※ 請於通訊欄處填寫「訂閱美好九州」及訂閱的起迄期數。

歡迎下載『美好九州』pdf版

感謝讀者們的熱烈支持與鼓勵，讓『美好九州』成為人手一本的最佳參考資訊！為了讓讀者們更方便取得『美好九州』，紙本雜誌出刊時，同步發行 pdf 版，提供讀者們免費下載。不論是 PC 或手機，資訊隨手可得，便利性更佳！

## ● 下載方式 (官網)

- 請至美好九州官網，點選最新情報內的冬季號 pdf 下載鈕，進入下載畫面。
- 按下最上方的下載鈕，即可下載完整版的冬季號 pdf 版。

\* 若操作時有任何問題，請撥打 02-2712-4409 或 mail 至 info@meihaojapan.com.tw，由專人為您服務。



# 九州各地慶典活動



2015

## 『博多點燈漫遊2015 博多千年煌夜 (博多ライトアップウォーク2015 博多千年煌夜)』

2015.11.19 (四) ~ 2015.11.23 (一) 17:30 ~ 21:00

今年即將邁入第 10 年的「博多點燈漫遊 2015 博多千年煌夜」，不但獲得照明學會照明設計獎，今年 7 月還入選為日本夜景遺產之一。活動實施期間，各地寺廟神社的建築物與庭園，都將打上美麗燦爛的燈光，讓您從另一個角度感受不一樣的福岡歷史與文化。同時，平時未開放參觀的地方，也都可以入內參觀。今年還增加 2 處，包括東長寺的福岡大佛開放夜間參觀，以及博多千年門的承天寺大道也將實施點燈活動。



hakata-light.jp 092-419-1012

福岡縣 櫛田神社・承天寺・東長寺・妙樂寺・円覺寺・妙典寺・正定寺・本岳寺



- ① 熊本縣 八代妙見社(妙見宮)・砥崎河畔等八代市中心
- ② 從JR肥薩橙鐵道的八代站，步行約20分
- ③ 0965-33-4115
- ④ [www.myouken.com](http://www.myouken.com)

## 『八代妙見祭』

2015.11.22 (日) ~ 11.23 (一)

八代妙見祭與福岡筥崎宮放生會、長崎諏訪神社おくんち合稱為九州三大祭典。八代妙見祭還被認定為國家的無形文化財，是歷史相當悠久的祭典之一。在江戶時期所流傳下來的蛇龜神話中，據說妙見神是在 1,300 年前，坐著蛇頭龜身的神獸從中國來到熊本縣的八代。整個祭典最精彩且最有看頭的是蛇龜神獸在砥崎河畔，一邊噴著水花一邊跳“龜蛇”舞，為整個祭典畫下完美的句點。



### 福岡縣

|            |                      |                      |
|------------|----------------------|----------------------|
| 歩射祭 (歩射祭)  | 博多区住吉 3-1-51 (住吉神社)  | 2015/11/7            |
| 玉せせり (玉取祭) | 福岡市東区箱崎 1-22-1 (筥崎宮) | 2016/1/3             |
| 正月大祭       | 博多区東公園 7-1(十日恵比須神社)  | 2016/1/8 ~ 2016/1/11 |

### 大分縣

|                                     |   |                         |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
| 日田秋の夜まつり「千年あかり」(日田千年燈節)             | 日田市豆田町・花月川附近                                    | 2015/11/13 ~ 2015/11/15 |
| たけた竹灯籠・竹楽 (竹燈籠節)                    | 竹田市城下町  | 2015/11/20 ~ 2015/11/22 |
| べっぷクリスマス Hanabi ファンタジア<br>(別府聖誕花火節) | 【第 1 会場】別府スパビーチア (暫定)<br>【第 2 会場】別府中心商店街周邊 (暫定) | 2015/12/23 ~ 2015/12/24 |

### 佐賀縣

|                                    |       |                         |
|------------------------------------|-------|-------------------------|
| 佐賀インターナショナル・バルーンフェスタ<br>(佐賀國際熱氣球節) | 嘉瀬川河岸 | 2015/10/30 ~ 2015/11/3  |
| 唐津くんち (唐津宮日節)                      | 唐津市内  | 2015/11/2 ~ 2015/11/4   |
| 秋の有田陶磁器まつり (秋之有田陶瓷器祭)              | 有田町各地 | 2015/11/15 ~ 2015/11/23 |

### 長崎縣

|  |                        |                         |
|--|------------------------|-------------------------|
| 丸山華まつり (丸山華祭)                          | 長崎市丸山町(梅園天滿宮等丸山地區周邊)   | 2015/11/14 ~ 2015/11/15 |
| ながさきクリスマス (長崎聖誕節)                      | 長崎市区                   | 2015/11/27 ~ 2015/12/27 |
| グラバー園ウインターフェスティバル 2015<br>(哥拉巴園冬季嘉年華會) | 長崎市南山手町 8 番 1 號(グラバー園) | 2015/12/22 ~ 2015/12/25 |

### 熊本縣

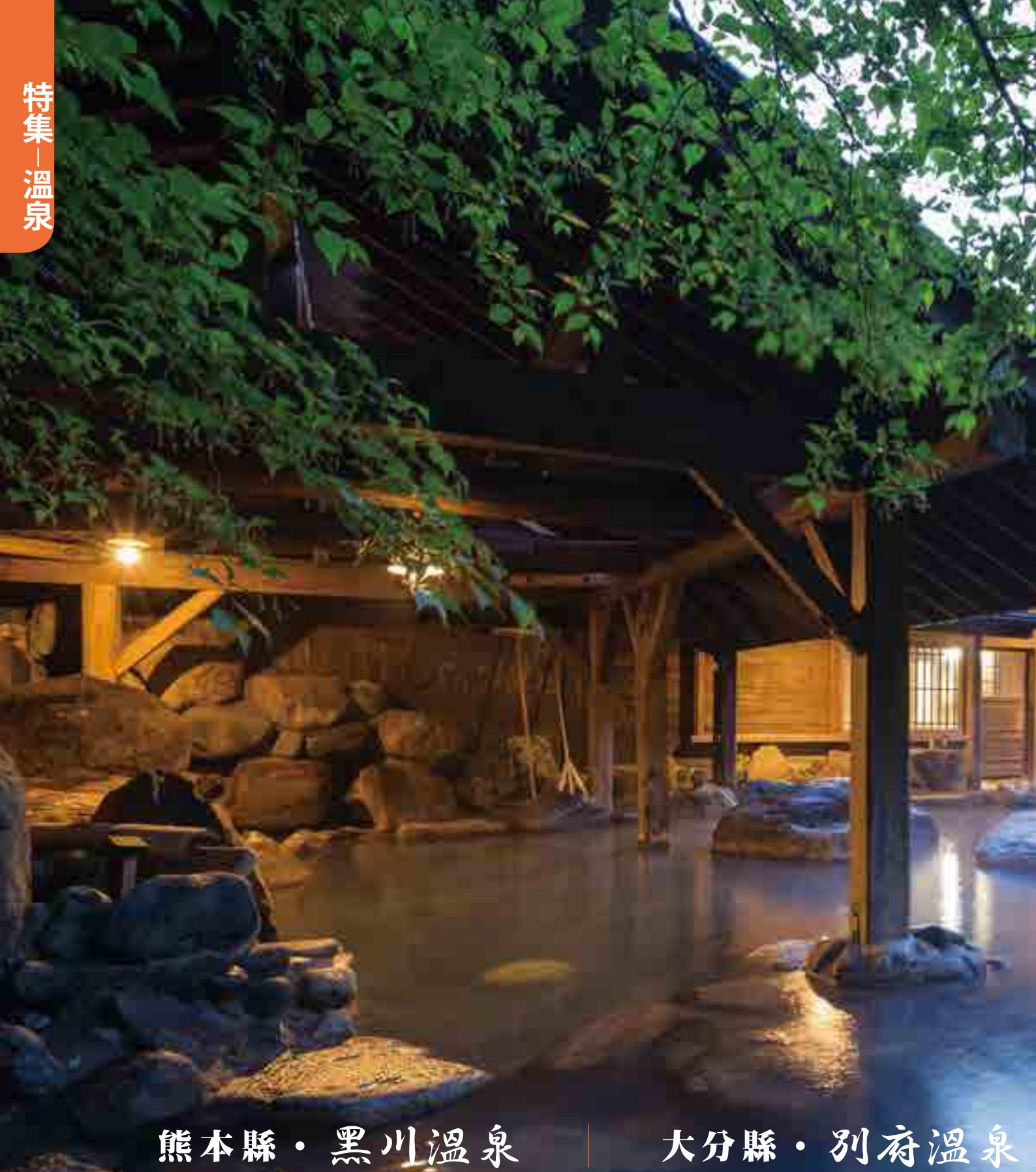
|                             |                       |                         |
|-----------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 玉名大俵まつり (玉名大俵祭)             | 玉名市 (市役所停車場 / 玉名市民廣場) | 2015/11/23              |
| 光のページント in くもと (光之慶典 in 熊本) | 熊本市中央区中心市街一帶          | 2015/11/30 ~ 2015/12/31 |

### 宮崎縣

|                           |                              |                         |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------|
| 西都古墳まつり (西都古墳祭)           | 西都原御陵墓前廣場                    | 2015/11/7 ~ 2015/11/8   |
| 夜神樂 (夜神樂)                 | 町内二十の集落                      | 2015.11 月中旬 ~ 2016.2 上旬 |
| イルミネーション・フラワー・ガーデン (光之花園) | 宮崎市山崎町浜山 414-16(FLORANTE 宮崎) | 2015/12/4 ~ 2016/1/11   |

### 鹿兒島縣

|                           |                              |                       |
|---------------------------|------------------------------|-----------------------|
| おはら祭 (小原良祭)               | 鹿兒島市天文館電車通り一帶                | 2015/11/2 ~ 2015/11/3 |
| 鹿兒島市ふるさと芸能祭 (鹿兒島市鄉土藝能活動)  | 鹿兒島市都市農業センターふれあい広場(犬迫町 4705) | 2015/11/22            |
| 鹿兒島市農林水產秋まつり (鹿兒島市農林水產秋祭) | 鹿兒島市都市農業センターふれあい広場(犬迫町 4705) | 2015/11/22            |



熊本縣・黒川溫泉

大分縣・別府溫泉



# 溫泉， 我開始想你了！

襲襲吹來的寒風，讓我開始想「它」了。  
除了箱根、伊豆、草津、道後，  
我還有其他選擇…

「黑川」・「別府」・「武雄」

同樣位於九州，卻有不同的韻味，  
一樣是溫泉，卻給人不一樣的感受。

佐賀縣・武雄溫泉





| 化危機為轉機，創造美麗奇蹟 |



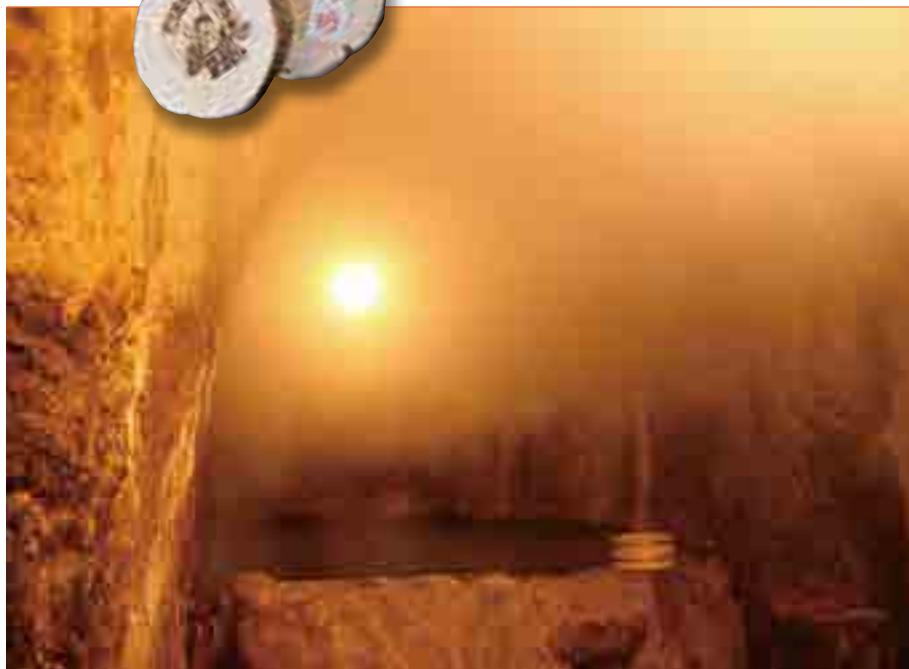
# 黑川溫泉



熊本縣筑後川畔的峽谷溫泉「黑川」，曾經是名不見經傳、溫泉版圖找不到，交通不便的寂寞山中溫泉鄉，如今卻一躍而成日本超人氣的溫泉熱點。黑川溫泉創造了日本溫泉發展的美麗奇蹟…

文／楊麗芳 (Spa Lady)

圖／九州觀光推進機構、くまもと写真館、パティスリー麓、後藤酒店、新明館



## 筚路藍縷走出困境 團結合作開創新局

黑川溫泉是深山中的一個湯治溫泉區，由於交通不便，湯客一直寥寥無幾。所謂「危機就是轉機」。1975 年代終於出現了曙光，一群 30 歲左右的都會青年來到黑川，運用他們的智慧與經驗，從觀光客的角度來審視，重新開創了一個嶄新的局面。首先，拆除區內 200 多個雜亂無章的看板，取而代之的是整齊劃一的招牌 …

當時被認為是業界異類的「新明館」社長・後藤哲也，認為溫泉鄉一定要有吸引人且擁有「自然氛圍」的露天風

呂。於是，他獨排眾議，花 3 年的時間，一鑿一斧打造出黑川溫泉第一個洞窟風呂。同時廣栽植木，設計出充滿野趣風格的露天風呂。果然，這個開創新局、

個性的「新明館」立刻吸引不少女性湯客來訪。於是，其他各個旅館也紛紛跟進，各自打造不同特色的露天湯。

## 入湯手形開先鋒 黑川溫泉一旅館

1986 年，黑川溫泉開始規劃販賣「入湯手形 (NYUTOUTEGATA)」。只要憑著入湯手形，就可以在黑川溫泉的所有旅館中，任選三家旅館泡湯。黑川溫泉區目前共有 29 家溫泉旅館，有些旅館由於本身無法建造露天風呂，所以實際參與巡迴泡湯的旅館數為 24 家。

入湯手形的行銷成功，使旅館的經營者們感受到發展存續的重要性。「黑川溫泉一旅館」的理念，正是「把溫泉鄉當作一家溫泉旅館，溫泉街道是走廊，兩旁的旅館是客房，唯有全體一起繁榮，黑川才有未來。」不但看板、景觀統一化，商店街及餐廳小店也走出削價競爭的形象，各自朝著獨自的特色發展，讓原本寂寞的山間，變成了一個溫泉桃花源。



☞楊麗芳(Spa Lady) 別名SPA LADY，目前從事旅遊採訪、溫泉SPA寫作、國際觀光交流及國內外溫泉SPA演講等活動，熱愛溫泉，走遍全世界多處溫泉。  
日本媒體稱她為「來自台灣的溫泉大使」或是「跟溫泉談戀愛的台灣旅行作家」。



- 福岡：從福岡的博多巴士總站搭高速巴士，約2.5小時。
- 熊本：在熊本站搭JR九州橫斷特急到阿蘇站後，再轉搭九州橫斷巴士或あそゆふ高原巴士到黑川溫泉。
- 由布院：搭九州橫斷巴士或あそゆふ高原巴士即可抵達黑川溫泉。



## 懷舊風情旅館 療癒身心的疲憊感

黑川溫泉的人口只有4,000多人，然而每年的觀光客卻超過百萬人次。它的最大魅力在於自然的山景、街景中，充滿著昔日懷舊風情的旅館。而每個旅館也都精心打造獨具特色的露天溫泉，有些甚至還保留著溫泉鄉逐漸失傳的男女混浴風呂！

來到黑川，第一站就是要到旅館組合事務所“風の舎”買個1,300日圓的入湯手形，這樣就可以任選三家旅館泡湯。若不買入湯手形，同樣也可以享受當日來回的泡湯之行。另外，也有溫泉蒸臉的「顏湯」，是免費的喲！

若想知道旅館的特色、浴池種類、價格評比…等，都可以在“風の舎”服務中心拿到詳細資料。



## 黑川溫泉 Map



入住旅館之後，接下來就是泡湯了！

黑川溫泉之父・後藤哲也所打造的新明館洞窟風呂，宛如在山洞裡泡湯，在微暗的山洞內鑽來鑽去，感覺就像是在探險。有興趣的湯友們，不妨也來試試！

另外，在這個靜謐的黑川溫泉裡，還有人氣超旺的「美人湯」，也有站著泡的「立湯」，以及四周被森林所環抱的露天風呂、硫磺泉露天湯、邊泡湯邊欣賞瀑布或溪流的溫泉池…等，每一家的湯池風呂都各具特色，各有所長。(由於公休或進行全面性清掃時，無法泡湯，所以請事先至官方網站確認)

## 日本溫泉氛圍第一 美食美景自在逍遙

黑川的每家旅館都備有極具特色的餐點，街道上的餐廳、糕餅店、商店也都佈置得相當有氛圍。「麓」是一家超有人氣的糕餅烘焙店，每一位來到黑川的觀光客幾乎都會上門買一份烤泡芙。另外，其他店家所販賣的黑川名物“どらどら”銅鑼燒，也很好吃，若持入湯手形還可以打95折呢！喜歡來一杯的朋友，也可以買上一瓶黑川溫泉限定啤酒「湯上美人(湯上り美人)」，泡完湯後品嚐一口，舒暢又開懷！

另外，在黑川溫泉，最用心且最令人敬佩的是溫泉業者與當地居民，為了保護螢火蟲漫天飛舞的筑後川，每年都進行植樹，並推廣使用無害香皂與洗髮精，塑造一個無污染的美麗自然環境。

在日本觀光新聞社所主辦的日本溫泉百選中，黑川溫泉登上了溫泉氛圍第一的寶座。在黑川街道上，沿著溪流聆聽潺潺的流水聲，手拿入湯手形，踩著木屐沿街散步泡湯…裊裊而升的溫泉湯煙，將黑川溫泉營造出「療癒系溫泉鄉」的氛圍與情調…。

### Tips

#### 黑川溫泉觀光旅館協同組合 (風の舎)

- 0967-44-0076
- 熊本県阿蘇郡南小国町黒川さくら通り
- 9:00~18:00
- 全年無休
- 日 <http://www.kurokawaonsen.or.jp/>  
英 [http://www.kurokawaonsen.or.jp/eng\\_new/](http://www.kurokawaonsen.or.jp/eng_new/)





## こうの湯

「こうの湯」擁有全日本最深的立湯，這也使它成為大家茶餘飯後爭相討論的熱門旅館。位於黑川溫泉的高台上，處處迷漫著黑川溫泉獨有的幽靜與古樸。每間客房都備有露天風呂，可以自在地享受泡湯的樂趣。浸泡之後，皮膚光滑柔嫩，深受女性朋友的喜愛。

館內的餐點特別選用當地新鮮食材，調製成精緻美味的懷石創作料理。人氣超高的和牛涮涮鍋，入口即化的口感，令人回味無窮。

真心推薦～請您務必要來體驗一下別具一格的立湯（男湯 162 cm、女湯 130cm）！



**特別專案**  
晚餐升級為「肥後牛厚切鐵板牛排」，住宿費用只要 22,830 日圓～。



### Tips

- 📍 熊本県阿蘇郡南小国町満願寺6784
- 📞 0967-48-8700
- 🌐 http://www.kounouy.jp/
- 🕒 入住時間15:00～・退房時間～10:00
- 🚌 從阿蘇熊本機場(阿蘇くまもと空港)搭巴士約1.5小時。從黑川溫泉巴士站到飯店約5分鐘(若需接泊車接送，可事前預約)
- 👤 和室9間(附有露天風呂)
- 🚽 無
- 💰 21,750日圓～(1泊2食)



黑川  
首選

## やまびこ旅館

「やまびこ」是一間歷史悠久的老溫泉旅館，館內的「仙人風呂」是黑川溫泉中最具規模且相當著名的露天風呂。除了露天風呂之外，還有「檜風呂・大理石風呂」等 6 種不同的家族風呂，讓旅客能盡情享受泡湯的樂趣。「やまびこ」也是

九州首位被認定為幼兒住宿的最佳場所。

位於筑後川源流「田の原川」旁，從「出逢い橋」可以看到幻化萬千、無比迷人的四季風情。晚餐也是特別與農家簽約，採用當地新鮮食材，精心烹調而成，風味極佳。(備有兒童餐！)

鎮店之寶(小黑狗)也會在店門口迎接您，讓您感受前所未有的溫馨與幸福！



**特別專案**  
附贈「入湯手形」& 黑川散策之旅(含礦泉水「巡りん」)，住宿費用 17,200 日圓～。



### Tips

- 📍 熊本県阿蘇郡南小国町満願寺6704
- 📞 0967-44-0311
- 🌐 http://www.yamabiko-ryokan.com/
- 🕒 入住時間15:00～・退房時間～11:00
- 🚌 從阿蘇熊本機場(阿蘇くまもと空港)搭巴士約1小時15分。
- 👤 和室16間・和洋室2間
- 💳 可(JCB/VISA/MASTER/美國運通/UC/NICOS/UFJ/SAISON CARD)
- 💰 17,430日圓～(1泊2食)





## 里の湯 和らく

位於山間的「里の湯 和らく」，是一間沈靜、帶有大人味的溫泉旅館，離溫泉街稍有距離，而且只接受 13 歲以上的客人。每個房間都設有源泉放流式的半露天風呂及淋浴間，床舖也選用極品奢華的席夢思製品，讓您可以度過一個極致幸福的歡樂時光。溫泉「美人之湯」最為推薦，特別是女性朋友們。獨



特珍奇的「穴風呂」也很有名。餐點獨特，開放式空間的料理方式，魅力滿百，除了滿足視覺享受外，還能充分享用美味的日式懷石料理。依季節不同，選用當季新鮮食材，味道格外與眾不同！



### 特別專案

熊本名物「特級生馬肉片(特上馬刺し)」套餐，住宿費用 36,870 日圓～。

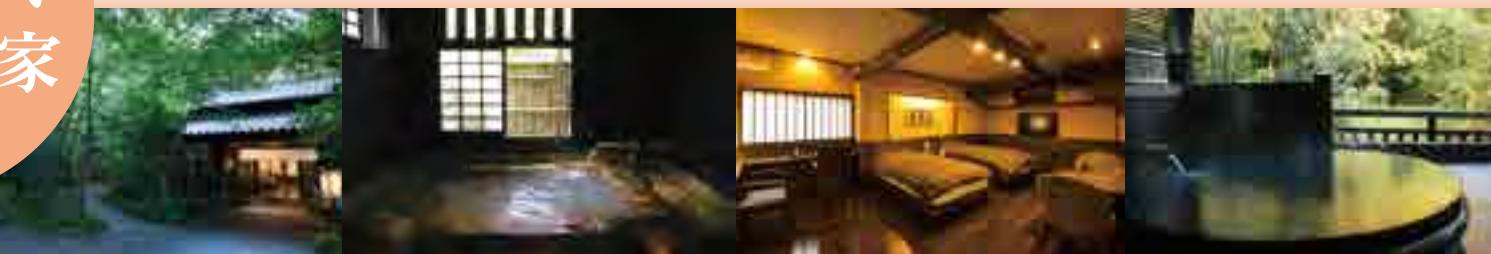


### Tips

- 熊本県阿蘇郡南小国町満願寺6351-1
- 0967-44-0690
- <http://www.satonoyu-waraku.jp/>
- 入住時間15:00～・退房時間～11:00
- 從阿蘇熊本機場(阿蘇くまもと空港)搭巴士約1.5小時。從黑川溫泉巴士站到飯店約5分鐘(若需接泊車接送，可事前預約)
- 和室3間・洋室3間・和洋室3間・特別洋室2間(全附有半露天風呂)
- 可(JCB/VISA/MASTER/美國運通/DC/大來卡)
- \$ 33,630日圓～(1泊2食)



## 溫泉店家



## 旅館 山河

遠離溫泉街的熱鬧嘈雜，是一間處充滿「秘湯感」的和風旅館。占地約 3,000 坪，空曠的四周，寂靜而安詳，讓人彷彿置身於廣闊無邊的大自然之中！

在這裡，您可以隨著時間的慢慢流逝，度過一個愜意而自在的時光。



山河擁有日本最珍貴的 2 種不同泉質，包括：排毒效果極佳的硫礦泉及具有保濕效的氯化鈉泉，因此又有「藥師の湯」的美稱。有益身體健康是它最大的特色。

料理選用當地、當季食材，由料理長精心調製出一個個「令人感動的料理」  
(※ 另有素食養生餐，需一週前預約)。

住宿可選擇和室或附有露天風呂的客房，享受幽靜雅致、別具風情的浪漫情懷！

### 特別專案

珍貴源泉 + 當季料理，住宿費用 16,200 ~ 30,240 日圓 (從官網預約可享優惠)。



### Tips

- 熊本県阿蘇郡南小国町満願寺6961-1
- 0967-44-0906
- <http://www.sanga-ryokan.com/>
- 入住時間15:00～・退房時間～10:00
- 從阿蘇熊本機場(阿蘇くまもと空港)搭巴士約1.5小時。從黑川溫泉巴士站到飯店約5分鐘(若需接泊車接送，可事前預約)
- 和室15間・和洋室1間
- 可(JCB/VISA/MASTER)
- \$ 16,200日圓～(1泊2食)



# 大分縣 別府溫泉

別府溫泉  
護照別府八湯  
溫泉本

## 溫泉湧泉量日本之冠 家家戶戶同享泡湯樂

日本全國知名的別府溫泉鄉，歷史相當悠久，自古以來就以療效及泉源豐富而聞名。別府溫泉的湧泉量為日本第一，世界排名第二，僅次於美國黃石公園。

別府溫泉位於別府市區，當地人除了把泉水引到溫泉飯店或旅館，供遊客使用外，也把源源不竭的溫泉水引入每一戶人家。市區內更有上百座大眾溫泉浴池，居民們的日常生活飲食幾乎都與溫泉息息相關，可謂是不折不扣的溫泉鄉。

別府藉着溫泉來發展健康旅遊業，每年慕名而來的旅客人數高達 800 萬人次！

大分縣的別府，是日本赫赫有名的溫泉地。遠望湯煙四起，整座城市彷彿是一個天然的大蒸籠，處處可見裊裊白煙從不同角落升起…在日本人的心目中，別府的溫泉蒸氣被選為僅次於富士山風景之後，第 2 個想留住的 21 世紀日本「原風景」，目前也已被列入「重要人文景觀」的目錄之中…。

文／楊麗芳 (Spa Lady)

圖／九州觀光推進機構、おおいたインフォメーションハウス株式会社

眾多，著名的「別府八湯」有：1. 別府溫泉發祥地的「浜脇溫泉」 2. 有懷舊風竹瓦溫泉的「別府溫泉」 3. 湯煙嬝繞的「鐵輪溫泉（鉄輪温泉）」 4. 天然濱海砂浴的「龜川溫泉（亀川温泉）」 5. 泡湯景觀絕佳可一攬別府灣的「觀海寺溫泉（觀海寺温泉）」 6. 江戶時代湯治場的「堀田溫泉」 7. 相傳治療醍醐天皇及後冷泉天皇的「柴石溫泉」 8. 明礬產量日本第一且以「湯之花小屋」聞名的「明礬溫泉」。

不僅如此，別府溫泉色澤之豐富，也是令人嘆為觀止。由血紅、藍、綠、褐、白、透明等溫泉蒸氣及熱湯所形成的八大地獄景觀，更是遊客不會錯過的別府地獄之旅。

所謂的地獄溫泉是指由地下噴出高熱溫泉及溫泉噴氣所形成的自然界奇特溫泉。由於溫度幾乎高達 100 度，所以只能遠觀無法浸泡。當地居民稱它為地

## 別府八湯八地獄 溫泉百貨超有趣

別府溫泉不只是湧泉量日本第一，泉質種類之多也是全球之冠，在 11 種溫泉種類中，別府就有 10 種不同性質的溫泉（除了放射能泉）。整個別府城市泉眼





### 如何前往

從福岡機場搭地下鐵到博多站之後，再搭乘特急列車或高速巴士即可抵達別府。

## 別府溫泉 Map



獄，而這個特殊奇景也成了別府泡湯之外的特殊旅遊行程—別府地獄溫泉巡禮。

鐵輪溫泉附近的“地獄巡禮(地獄めぐり)”專案，是別府溫泉觀光中最精彩的行程。來到屬於溫泉天國的別府，就算置身於地獄，也是一樣精采。這八個「地獄」各具特色，每個地獄的門票收費為400日圓，但您只要購買一張2,100日圓的周遊券，便能輕鬆遊遍地獄。

①海地獄…很多遊客會選擇「海地獄」作為第一站。訪客最多、面積最大，泉溫高達攝氏98度，蔚藍色的泉水十分迷人。

②鬼石坊主地獄…屬於高稠度的泥漿溫泉，持續冒出高溫溫泉泥的水聲音量高達98分貝。因灰色溫泉熱泥而呈現出猶如和尚頭的「鬼石」球狀得名。

③山地獄…濃濃的白煙熱氣從岩石的細縫中不斷噴出，一旁還有利用溫泉熱

所飼養的各種珍貴動物，供遊客觀賞。

④灶地獄(かまど地獄)…黃色泥漿，有點類似陶土，還有微量的天然瓦斯冒出。另設有免費足湯，可舒緩雙腳步行的勞累，還有飲食部販售溫泉蛋與玉米，補充體力。

⑤鬼山地獄…以育有數十頭鱸魚而馳名，所以又被稱為鱸魚地獄。

⑥白池地獄…原本噴出的是無色熱水，但落入池中時，由於溫度及壓力的不同，會變成青白色模樣，十分奇特而且好看。

⑦血池地獄(血の池地獄)…寬廣的紅池，看起來像極了血流成池的恐怖地獄。

⑧龍卷地獄…宛如龍捲風一般，向上噴出間歇泉，震撼力十足。

### 明礬溫泉湯之花 葫蘆溫泉湯潔浴

到訪別府的遊客都會對別府的景觀風呂印象深刻，尤其是位於觀海寺溫泉的杉乃井大飯店。五層浴池所組成的景觀露天溫泉「棚湯」，宛如大型梯田一般，可俯瞰別府灣的街景與夜景，天氣好時，還可以遠望至四國的佐田岬。

江戶時期以來，「明礬」採取質與量都高居日本第一的明礬溫泉，放眼望去盡是一間間稻草覆蓋的「湯之花小屋」，除了供遊客參觀地面噴出的白色溫泉蒸汽外，同時也是製造湯花結晶的地方。噴出的溫泉蒸氣與青黏土相互作用而產生湯花的結晶，可使用於飲用、塗藥、化妝品系列，以及現在最受歡迎的泡湯入浴劑等。

明礬溫泉的泥漿美人浴是最值得一去的地方。另外，明礬溫泉區的「湯之里(湯の里)」大露天岩風呂，可遠眺明礬大橋、鶴見岳、高崎山等美景，還有4間湯之花小屋的家族湯屋。泡完湯後，還可以享用一下溫泉蛋、溫泉蒸肉粽以及蒸玉米。

另外，請大家一定要體驗一下「別府溫泉保養地(別府溫泉保養ランド)」的露天礦泥大混浴。整個浴場以竹竿分成男女兩側，情侶或夫妻可在竹竿兩側聊天或相互塗抹礦泥。整隻塗滿礦泥的手還可以架在竹竿上，吸收礦泥的菁華…。男女





有別的室內湯也可以直通露天混浴大浴場。由於灰白色的泥漿湯，不會有曝光的危險，所以可以放心地給它泡到水噹噹（✿•\_•✿）

在鐵輪眾多的溫泉浴場中，1922年創建的老牌公眾浴場「葫蘆溫泉（ひょうたん温泉）」，近幾年十分熱門，還獲得「米其林三星級」的評價。寬廣的溫泉泡湯區，有檜木浴池、沙浴、蒸湯、岩浴池、瀑布浴等。最受歡迎的湯瀑浴，整個牆面上有19條水柱Spa，十分壯觀而且舒服！

### 別府地獄藏美食 鐵輪溫泉地獄蒸

別府的地獄不只是用來觀賞，更是市民用來烹飪的溫泉廚房。利用溫泉高溫噴氣，蒸出各種鮮美無比的山珍海味，是別府特有的料理方式。

鐵輪地獄蒸工房的「地獄蒸料理（地獄蒸し）」就是100%利用地熱溫泉蒸氣來烹飪食物，保留食物的原汁原味。採自助式，遊客必須親手烹煮食物，吃完後，還得自行清洗食具。在這兒除了可以蒸煮美食，還可以在隔壁免費蒸腳或享受泡足湯的樂趣。

別府的地獄蒸餃與地獄蒸布丁是超人氣的商品，尤其是地藏湯前的「岡本屋」，店家所賣的



燒布丁，充滿濃厚的雞蛋味，淋上焦糖後，微甜略帶苦味的口感，特別好吃。

別府的美味還包括豐後水道捕獲，切成薄片的河豚料理，以及一般家庭都常吃的「糰子湯」、柚子皮與麥芽糖熬煮的「柚子糖」、別府隨處可吃到的冷麵…等。當然最不能錯過的是炸雞塊。小小雞塊學問大，據說別府市是炸雞塊



的發源地，相傳這是昭和初期，別府的一位料理人自行研發出適合日本人口味的雞塊料理。若再搭配鐵輪地區所生產的道地鐵輪燒酎，味道更佳！

### 別府八湯溫泉道 88湯巡稱泉聖

別府溫泉最大的泡湯特色就是大眾化，全市100多個泡湯點，價格幾乎都是100日圓左右，只有高級飯店區的泡湯價格比較貴些，約2,000日圓左右。

溫泉之都的別府，從市長到一般市民都超愛泡湯，而且這裡一直保留著昔日傳統的湯治文化，生活步調輕鬆緩慢，所以不少日本各地的銀髮族都選擇退休後「移住」別府。同時，別府也特別獎勵外國留學生，因此別府成為外國留學生比例最高的日本城市。年輕人帶給別府新的活力，也帶來別府的國際化。

別府市政府為了鼓勵愛好溫泉的朋友們能常來別府泡湯、健行，因而推出「別府八湯溫泉道」。八個湯區各有不同的泡湯散步行程，不妨在當地志工解說員的帶領下，來一趟溫泉散策（別府

八湯ウォーク）。各行程的舉辦時間，請參照別府八湯溫泉道的官網 (<http://walk.beppu-navi.jp/>)。

別府市內有140個共同溫泉湯（包括溫泉旅館），其中有88湯加入「別府八湯溫泉道」的活動。在購買紅色的「別府溫泉護照（スパポート）」之後，每泡一湯蓋一個「入浴記念印」戳章，如果泡完88個湯，就成為溫泉道名人，照片也會懸掛在葫蘆溫泉的溫泉名人殿堂！另外，還可以隨手買一本「別府八湯溫泉本」，裡面詳細介紹了別府的泡湯去處並附地圖指引。

別府八湯八地獄八八溫泉道，別府的溫泉魅力需要愛湯人細細體會…慢慢地泡出滋味，泡出心得，泡出健康（✿•ω•✿）

### Tips

#### 別府駅案内所

- ⌚ 0977-24-2838
- 📍 別府市駅前町12-13(JR別府站內)
- 🕒 8:30~17:30
- 休 全年無休
- 🌐 <http://www.beppu-navi.jp/>





べっぴょん  
別府市宣傳部長

べっぴょん(Beppyon)最愛泡溫泉了。每天在別府裡盡情享受超喜愛的溫泉巡禮。可愛的前髮與長長的耳朵就像是溫泉「湯煙」的標誌，尾巴則是別府的湯花。最喜歡吃蒸過的紅蘿蔔。

# 歡迎蒞臨亞洲最頂級的 溫泉天堂「別府市」

位於九州東北部，緊臨九州門戶・福岡縣的大分縣，中央處有日本屈指可數的觀光勝地——別府市。別府最大的魅力莫過於溫泉，約有 2,300 個湧泉口，湧出量僅次於美國的黃石國家公園。泉質豐富多元，依泉質不同概略分為 8 個代表性的溫泉地，所以又有“別府八湯”的美稱。這裡除了可以體驗蒸浴、砂浴等各種不同的入浴方法之外，還可以品嚐利用溫泉熱或高溫熱汽蒸熟的“地獄蒸し料理（地獄蒸料理）”。在這個可以體驗日本道地溫泉文化的別府市裡，全年都有數以萬計的國內外遊客前來參訪。



交通方式：

從福岡機場搭地下鐵到博多站之後，再搭乘特急列車或高速巴士即可抵達別府。



鉄輪むし湯  
(鐵輪蒸湯)

在溫泉遍佈各處的別府市裡，鐵輪溫泉可說是人氣最旺的地區。其中最特別的是 1276 年由名僧・一遍上人所創設的蒸湯，入浴的方式相當獨特，而且與眾不同。入浴時，先進入一個 4 坪大的石室，然後躺臥於利用溫泉溫熱且鋪有石菖藥草的地板上。在濃郁芬芳的藥草香中，療癒疲憊的身心。



地獄蒸し  
(地獄蒸)

在熱鬧繁榮的鐵輪溫泉裡，自古以來就流傳著一種獨特的調理方式，也就是“地獄蒸し”（地獄蒸）。它是利用溫泉的熱氣來蒸熟食物。只要將蔬菜、魚貝類、肉類、蛋…等食材放入窯內即可。食材的美味全被保留住，而且還帶有少許的溫泉味道，相當健康、美味。



別府海浜砂湯  
(別府海濱砂浴)

位於沿海公園內的著名溫泉。換上專用浴衣，躺於砂地上，由手巧靈活的“砂かけさん（蓋砂的工作人員）”為您舖上溫泉熱氣所溫熱的細砂，讓您傾刻之間全身沒入砂堆中。此時，您可以一邊眺望海景，一邊享受砂浴所帶來的暖呼呼感，讓身心同時獲得解放，感受舒暢快活的幸福感。



北浜温泉 (テルマス)  
(北濱溫泉 Termas)

Termas 是一處豪華美麗的水療渡假溫泉中心，內部設有各式不同的溫泉，包括：露天風呂、蒸浴、蒸氣桑拿、水療 SPA、桶式溫泉…等等。其中最歡迎的是穿著泳裝入浴的戶外健康浴，除了泡湯之外，還可以眺望眼前一望無盡的別府灣及壯闊的高崎山美景，舒適自在地度過悠閒的歡樂時光。



| 在歷史韻味中來個一日逍遙遊 |

# 佐賀縣 武雄溫泉



殿樣湯

九州是一個搭火車旅行相當方便的地方。若以最熱鬧的博多車站為起點，搭火車只要一個多小時就可抵達的武雄車站，非常適合安排一日遊或半日遊。

從武雄車站散步至老街與武雄溫泉，只要十幾分鐘即可到達。這裡曾是江戶幕府鎖國時期，由北九州・小倉一路連接到對外港口・長崎的「長崎街道」行經地點，其重要性不言而喻，而散步起來也格外充滿韻味。

文／羅沁穎 · 圖／九州觀光推進機構、鐘政勇、羅沁穎

## 武雄溫泉泡湯品咖啡

老街最熱鬧的地方自然是樓門與大眾浴場。擁有 1,300 多年歷史的武雄溫泉，本來就相當知名。溫泉對恢復疲勞、神經痛等有相當效果，一代劍豪・宮本武藏等名人都曾來此泡過湯。戰國時代豐臣秀吉還特別制定了「入浴心得」，規範士兵行為。

今年適逢樓門建立一百周年，因此武雄溫泉也特別展開許多活動，樓門天花上的四干支還對外開放。其實，這四干支這幾年蔚為話題，因為設計師・辰野金吾正好是東京車站的設計師。前幾年東京車站為了慶祝百年而大舉整修，整修過程中意外發現原來車站屋頂上有代表十二干支的動物，但只出現了八隻。這時，大家才想到武雄溫泉樓門上還有四隻。發現兩者的關聯後，許多人都還特別來朝聖。但大師究竟是一時玩心，還是別有用意，仍無人知曉。

武雄溫泉的秘密還很多，導覽人員表示：「從設計圖來看，辰野金吾最早設計了三個樓門，還包括當時少見的三溫暖室。若能完成，其規模可是溫泉主題樂園的概念。」一百多年前就有這樣的想法，十分宏觀。參觀時更可發現大師的用心。從新館二樓正中間的窗戶向外望去，正好就是樓門，窗框景致別緻，





### 如何前往

搭 JR 長崎本線佐世保線到武雄溫泉站下車。



湯之外，也有家老湯等多重選擇。另外屬於大眾浴池的「元湯」，無論預約與否，都可隨時入浴使用。湯池依溫度可分為「熱湯」與「溫湯」，而當地人一般都使用「熱湯」。若是您的話，會選擇哪一種呢？

泡完湯時，可前往老街上的「喜藏」咖啡小歇一下。咖啡店的老闆約從三年前開始經營，所有的咖啡豆都自行烘焙，而且還推出許多特別的口味以及咖啡小點等，深受女性歡迎。

### 圖書館漫遊 文青最愛

距離溫泉走路不到 20 分鐘的武雄市圖書館，是近年來相當熱門的地點。在這裡不僅可以借閱書籍，也可以購買最新的書籍、雜誌、CD 等，裡面還設有星巴克咖啡，可邊喝咖啡邊閱讀，這樣的創舉是源自於前市長・樋渡啓祐的想法。

當時特別找來日本當紅的連鎖品牌「蔦屋書店」合作，建築由日本知名的「佐藤綜合計画」負責，整體設計則由曾經打造無印良品形象廣告的知名設計師・原研哉擔當。漂亮的空間與創新的經營方式，令人十分驚艷。2013 年 4 月開幕後，第一年就吸引了近百萬的人潮，每到假日，停車場更是一位難求。自動借還書與結帳機器，大大提升了便利度。

圖書館附近的武雄神社與樹齡超



過 3,000 年的大楠樹，更是充滿神秘的能量。武雄神社最特別的就是「夫婦檜木（縁結びの御神木）」。樹根、樹枝相連的兩棵檜木，就像恩愛情深的夫妻或情侶，彼此之間繫著無法抹滅的種種情緣。樹旁色彩鮮艷的鈴鐺細繩，據說將它繫在檜木中間的繩索上，就可以實現願望，而且不僅是男女之間的情緣，也可以祈求財運、事業、心願或人緣等。鈴鐺細繩分為締結良緣的紅色，以及代表財運、事業的黃色，還有可以達成心願的白色。





### 火車便當、甜品 滿足味蕾

來到武雄，也一定要找機會嚐嚐當地的美食。喜歡吃冰淇淋的人，絕對不能錯過「樺琳」。種類多到令人眼花撩亂，老闆盛裝的份量更是毫不手軟，不管西式、日式選擇十分多樣。我們點了當季盛產的西洋梨聖代、和風白玉聖代等不同口味，多重口感在口中交融，是一份令人難忘的甜蜜滋味。

武雄還有一個非常推薦的美食—火車便當。這間位於武雄車站內的「カイロ堂」，有兩款招牌便當，分別是得到第10屆「九州駅弁グランプリ優勝」的「佐賀牛 極上カルビ焼肉弁当」，以及得到第8、9屆冠軍的「佐賀牛すき焼き弁当」。經過特殊醬汁醃製再燒烤的佐賀牛，吃起來非常夠味，是遊客來此必吃的美食之一。

早上在充滿歷史韻味的溫泉地泡湯，展開充滿朝氣的一天，下午再到美術館享受充滿書香與咖啡香的氛圍，最後用美食滿足味蕾，為一天畫下完美的句點。充滿五感之美的武雄溫泉小旅行，很適合用一天的時光來悠閒度過。

#### Tips

##### 武雄溫泉

- 0954-23-2001 (武雄温泉株式会社)
- 佐賀県武雄市武雄町大字武雄 7425番地
- 6:30~24:00(元湯)
- 搭JR長崎本線佐世保線到武雄温泉站下車，步行約10分。
- <http://www.takeo-kk.net/>



##### 武雄市圖書館

- 0954-20-0222
- 佐賀県武雄市武雄町大字武雄 5304番地1
- 9:00~21:00
- 全年無休
- <http://www.epochal.city.takeo.lg.jp>



##### カイロ堂

- 0954-22-2767
- 佐賀県武雄市武雄町大字富岡 8249-4(武雄温泉站北口)
- 8:30~18:00
- 全年無休
- 武雄温泉站的停車場可免費停車20分鐘。
- <http://kairodo.com/>



## 武雄溫泉 Map





## 活動訊息

## FACo in TAIPEI 2015

台灣規模最大的時尚展會「TAIPEI IN STYLE 台北魅力展」將於 2015 年 11 月 12 日(四)～11 月 15 日(日)在松山文創園區盛大展開。FACo (福岡亞洲時裝秀) 也應邀參加這一次的盛會。FACo 是以福岡品牌為主的大型時尚活動，與神戶、東京的時尚秀並列為日本三大時尚服裝展。

活動當天，於日本發展的台灣女子團體「天氣女孩」與福岡出身的偶像團體「LinQ」成員“amihime”也將參與走秀活動。

**活動地點** 松山文創園區(會場／倉庫 3 & 5、時尚秀會場／倉庫 4)

**活動時間** 2015 年 11 月 15 日(日) 14:00 ~ 15:00

**入場方式** 免費入場(依報到順序入場，額滿為止)

福岡亞洲時尚據點推進會議主辦・福岡縣、福岡市、福岡商工會議所協辦

企劃製作：RKB 每日放送株式会社



鹿兒島・頂級高爾夫球場！  
歡迎您到這兒來，  
一次享足揮桿・泡湯・享美食的樂趣。



日本高爾夫巡迴賽 東建盃 (Token Corporation Cup) 會場 (1993年～2000年)



開放感十足的露天風呂（天然溫泉）



鹿兒島黑豬涮涮鍋



ホテル 邦答院



邦答院ゴルフ俱樂部

鹿兒島県薩摩川内市邦答院町下手3600番地 (鹿兒島機場搭車約45分, 2人以上免費接送)

TEL : 0996-55-1160 FAX : 0996-55-0816 E-mail : info@kedouin.com http://www.kedouin.com

深入九州 · 走入燒酎世界

# 燒酎王國 · 九州～

九州是全日本燒酎產量最多的地區，日本國內約有 93% 的燒酎都是來自於九州，種類多達數千種，酒廠也有 300 多家，故有「燒酎王國」之稱。

文／岩崎修一郎

燒酎是相當平民化的酒款，價格一般都比日本酒便宜。不過，被譽為夢幻名物的鹿兒島 3M（森伊藏・村尾・魔王）卻是燒酎世界裡可望而不可及的頂級燒酎。據說市面上不容易買到，所以網拍的價格常常高達好幾萬日圓。「森伊藏」在日本航空 JAL 的頭等艙也有提供，是法國前總統傑克・希拉克特別鍾愛的酒款。

在這數以千計的燒酎中，您不妨也像品飲葡萄酒一般，細細品嚐各類燒酎的獨特風味，享受個中樂趣。

燒酎昔日給人的印象一直是「大叔（歐吉桑）酒」，但自從 2000 年代，日本各地掀起燒酎熱潮之後，年輕的日本女性也紛紛戀上燒酎，成為不折不扣的燒酎迷。廠商為了迎合這一股趨勢，也陸續開發各種不同口感的酒款。若您有機會到九州旅行，不妨趁著夜晚用餐時，喝上一杯，品嚐一下它獨特的滋味。

## 【燒酎的特色】

### ■當地原料

九州的燒酎主要以地瓜、米、麥為原料，另外也有活用當地特產所製成的燒酎，例如：胡麻、蕎麥、黑糖、栗子…等等。

### ■燒酎種類

燒酎一般可分成連續式蒸餾的「甲類燒酎」及單式蒸餾的「乙類燒酎」。「乙類燒酎」若符合種種的特定條件，就給予「本格燒酎」的認證。經過認證的「本格燒酎」，是市場上相當受歡迎的人氣商品。本格燒酎一般都存留著原料本身的味道，所以可以選擇直接飲用，或加冰塊、加水稀釋。甲類燒酎的口感較為純正清爽，一般用於調酒或加入果汁、蘇打水，稀釋成沙瓦。

### ■有益健康

經實驗證明，燒酎可以促進血液循環，預防心肌梗塞及腦中風等血栓性疾病，而且效果是紅酒的 1.5 倍。據說還可以預防動脈硬化。不含糖分及蛋白質，卡路里比啤酒、日本酒低。

### ■酒精濃度

一般是 25 ~ 44 度，日本酒則是 15 度左右，台灣的高粱酒 40 ~ 60 度。

### ■品飲方式

燒酎品飲的方式與威士忌、白蘭地相同，可以加入冰塊或加水稀釋。但是九州人，尤其是九州南部，特別喜歡加熱水飲用。因為加入熱開水時，可以聞到濃郁的燒酎香。



## 【日本酒（清酒）與燒酎的差異】

日本酒與燒酎的最大差異在於製造方式不同。日本酒與啤酒、葡萄酒一樣，都是屬於釀造酒；而燒酎則與威士忌、白蘭地、高粱酒一樣，同屬於蒸餾酒。釀造酒是以穀物及水果為原料，利用麴菌、酵母發酵所釀造出來的。釀造出來的酒再經過蒸餾之後，酒香味更加濃醇，就是所謂的蒸餾酒。

### ■燒酎 VS. 日本酒

|      | 燒酎                 | 日本酒              |
|------|--------------------|------------------|
| 製法   | 蒸餾酒                | 釀造酒              |
| 原料   | 穀物即可               | 米                |
| 製造場所 | 氣溫較高的地方            | 低溫地區             |
| 酒精濃度 | 25 ~ 44 度          | 15 度             |
| 宿醉   | 不易宿醉<br>(不含氨基酸及糖分) | 易宿醉<br>(含氨基酸及糖分) |

## 世界公認·九州 3 大燒酎

「薩摩燒酎」、「球磨燒酎」、「壱岐燒酎」

九州燒酎中也有像蘇格蘭威士忌、香檳、干邑白蘭地一樣，經由國際認證的品牌。就像法國・香檳地區所生產的氣泡式葡萄酒・「香檳」，「薩摩燒酎」、「球磨燒酎」、「壱岐燒酎」也是經由世界貿易組織 (WTO) 所認定，以原產地來命名。這三種燒酎是所有燒酎中，少數被世界所認定的品牌之一，就如同威士忌中的蘇格蘭威士忌，以及葡萄酒中的波爾多葡萄酒一樣。



## 1 薩摩燒酎

鹿兒島縣  
原料：地瓜

「薩摩」是鹿兒島縣的舊稱，在鹿兒島提到酒，一般就是指燒酎。除了奄美群島所製造的黑糖燒酎之外，當地的燒酎都是以鹿兒島盛產的薩摩芋（地瓜）為原料，再加上水、米麴或芋麴製造而成。當地所生產的本格燒酎，也是全日本最暢銷的酒款，因此鹿兒島又有「芋燒酎王國」的美稱。對鹿兒島縣的人來說，芋燒酎就是他們生活的一部分，而且也是非常重要的文化之一。

代表性  
酒款

薩摩白波



製造商：薩摩酒造

黑伊佐錦



製造商：大口酒造

薩摩島美人



製造商：長島研釀

## 2 球磨燒酎

熊本縣  
原料：米

熊本縣南部盆地由於水質清澈，因此所生產的稻米特別香Q好吃。「球磨燒酎」就是使用這裡的稻米與清澈無瑕的流水來製造。日本三大急流之一的球磨川，目前約有 28 家專門製造球磨燒酎的酒廠，種類也多達 200 種以上。球磨燒酎的三大特徵，包括：①以米為原料 ②利用人吉球磨的地下水製成酒醪（穀物發酵尚未進入蒸餾前所產生的濁酒）③在人吉球磨進行蒸餾及裝瓶。

代表性  
酒款

本吟六調子



製造商：六調子酒造

待宵



製造商：高橋酒造

吟香鳥飼



製造商：鳥飼酒造

## 3 壱岐燒酎

長崎縣  
原料：麥

「壹岐島」位於九州與朝鮮半島之間，從 16 世紀起，就以日本麥燒酎的發源地而廣為人知。壹岐燒酎的主要特徵在於製造時，採用麥 2/3，米麴 1/3 的比例搭配釀造而成。島上共有 7 個酒廠，每一個酒廠所生產的燒酎，都各有特色。由麥香與甘甜米麴所衍生出的風味，清爽而獨特，相當耐人尋味。

代表性  
酒款

ちんぐ



製造商：重家酒造

壹岐スーパー ゴールド  
(Kagoshima Super Gold)



製造商：玄海酒造

大祖



製造商：壹岐之藏酒造

「ちんぐ」可說是一款真正反映壹岐燒酎獨特美味的精華品。軟綿的米甜味與微微麥香所交融出的獨特味道，使它成為眾所矚目的人氣酒款！

壹岐スーパー ゴールド與威士忌一樣，都是使用橡木桶來貯藏，因此酒液的顏色會隨著時間慢慢變成琥珀色。玄海酒造在製造這款燒酎時，特別採用白橡木桶來貯藏，所以風味異於一般的麥燒酎，有著濃濃的溫醇香，是壹岐燒酎中的頂級奢華逸品。

「大祖」的最大特色在於它呈現了麥燒酎最原始的味道，不但散發香醇的麥香味，還擁與眾不同的獨特口感。若想要真正認識壹岐燒酎，就絕對不能錯過這一款「大祖」燒酎。



禁止酒駕・飲酒過量・有害健康

# Q&A

## 淺談燒酎

為了讓讀者們對燒酎有更深的印象，這一次特別訪談了友士公司的中村知義先生，請他來為我們解說燒酎的世界以及燒酎在台灣的現況。中村先生特別建議大家，可以慢慢嚐試，細細品飲，找出最適合自己的酒款以及最佳的品飲方式。

### 1. 燒酎是什麼樣的酒？有什麼特別之處？它的味道是否類似台灣的什麼酒？

日本的酒類一般可分為日本酒（清酒）與燒酎。兩者之間的差異在於製造過程的不同，簡單來說，燒酎是蒸餾酒，類似台灣的高粱酒；日本酒則是釀造酒，與台灣的紹興酒相似。清酒一般呈清亮透明的無色，但隨著陳放時間的拉長及溫差的變化等，會逐漸變成淡褐色。清酒的酒精濃度一般是 15 度左右，需要存放在冰箱，才能保持它的風味。燒酎的酒精濃度比清酒高，約 25 ~ 44 度，不論開封與否，常溫保存即可。

### 2. 依中村先生的了解，目前在台灣最受歡迎的燒酎是什麼口味？

燒酎依製造原料不同，一般可為芋燒酎、米燒酎、麥燒酎、蕎麥燒酎等四種。另外，也有芝麻、黑糖、玉米等燒酎。在台灣所舉辦的試飲活動中，發現大家對芋燒酎的接受度比較高。或許是因為芋燒酎本身帶有地瓜的特殊風味，而且略有甜味，加上日本最近也流行芋燒酎，所以台灣的朋友們也跟著流行。

### 3. 對未喝過燒酎或不太會喝酒的人，您會建議先喝什麼類型的酒？

若想嘗試燒酎，可先從以下所介紹的基本款開始試飲。剛開始嚐試時，建議先加水稀釋（燒酎少・開水多），之後再慢慢摸索，找尋自己最喜歡的品飲方式。

- 芋燒酎：薩摩白波（鹿兒島縣）
- 球磨燒酎：しろ（熊本縣）
- 壱岐燒酎：壱岐の島（長崎縣）
- 蕎麥燒酎：天照（宮崎縣）
- 黑糖燒酎：喜界島（鹿兒島縣）

### 4. 燒酎是否會因年齡層不同而喜歡的類型也不同？

與年齡似乎沒有太大的關係，而是與個人的喜好有關。一般來說，比較喜歡威士忌或高粱等烈酒的人，通常比較喜歡酒精濃度高的燒酎；而喜歡喝口味清淡的啤酒者，就會選擇濃度較低的燒酎或用燒酎調製的沙瓦。

### 5. 喝燒酎時，您會推薦搭配什麼樣料理？台灣料理是否也合適？

其實燒酎搭配任何料理都非常適宜，不論是中式、西式、日式料理…等。雖然說直接飲用是最能品味出燒酎的醇正風味，但由於消費者在飲用時，會依照自己的喜好，加入冰塊、加水稀釋或溫熱之後飲用，因此任何料理都十分合適。

## 中村知義 友士股份有限公司

中村先生於 1996 年來台之後，即任職於友士（股）公司。當時，公司主要以電子零件的進出口為主。在台灣開放酒類進口之際，身為日商公司的友士，為了對日台文化交流盡一份心力，於是 2002 年由中村先生成立食品部，開始陸續進口日本的酒類及食品，希望透過這些產品的交流，讓台灣人更認識日本的文化。



### 6. 一般的日本人都會用什麼方式來品飲燒酎？是否有男、女性之分？對於初學者，您會推薦哪一種喝法？

大部分的日本人都會依照自己的喜好來品飲。當然廠商也會給予適當的建議，但一般來說夏天時，大家都會以適量燒酎→加冰塊→加水的方式來飲用；冬天則是溫熱飲用。冰涼的口感，喝起來比較順口；而加入熱水，則會產生濃烈的酒精味及刺鼻感，對初學者來說，可能比較無法適應，但還是有人喜歡這種濃烈的口感。

### 7. 台灣哪些地方可以喝得到或買得到燒酎？價位大約是多少？

一般的定食或拉麵店家可能看不到，但日式料理或居酒屋等店家，一定喝得到。若想購買，可至四維路專賣日本酒類的 USE SHOP，或 SOGO、新光三越、高雄大樂購物中心及漢神百貨等大型百貨公司內的超級市場選購。初次飲用者，建議從大眾化的酒款開始試喝，之後再依自己的喜好來選擇自己喜歡的酒款。價格大約是 800 ~ 1,000 元居多。

### 8. 是否可以請您推薦一下，台灣有哪些店家可以喝得到燒酎？

- 北部
  - 笑和大阪燒居酒屋 02-8771-9500 (台北市敦化南路一段 160 巷 24 號)
  - 日本傳統藁燒 炭燒 天晴 02-2541-7771 (台北市林森北路 107 巷 48 號)
- 中部
  - 御三家 04-2329-2892 (台中市精誠六街 25 號)
  - 章魚空 04-2328-5158 (台中市西區忠誠街 106 號)
- 南部
  - 三十八番大眾酒場 06-228-5716 (台南市中西區新美街 11 號)
  - 三十八番家庭料理 06-229-3338 (台南市中西區郡緯街 6 號)
  - 炭燒日式串燒居酒屋 07-221-6780 (高雄市前金區仁義街 278 號)
  - 暖居酒屋 07-281-5666 (高雄市自強二路 24 號)

### 9. 九州是否有燒酎參觀工場？在哪裡？

- 薩摩酒造（明治蔵）
  - 鹿兒島縣枕崎市 <http://www.meijigura.com/look.html>
- 本坊酒造
  - 鹿兒島縣鹿兒島市 <http://www.hombō.co.jp/factory/satsuma.html>
- 雲海酒造（酒泉の杜）
  - 宮崎県東諸県郡綾町 <http://aya-sizengura-kengakukan.jp>
- 霧島酒造（霧島ファクトリー ガーデン）
  - 宮崎県都城市志比田町 <http://www.kirishima-fg.jp/tour/>

\* 詳細資訊請參考各公司的官方網站。

# 走訪 —— 薩摩燒酎的故鄉

俯瞰東海，黑潮滾滾而來的鹿兒島縣薩摩半島最南端—枕崎。

在這裡，有我們薩摩酒造的發祥地—「明治藏」。

枕崎周邊，自古以來就有各種不同的文化與先進技術從遙遠的南方傳來。

300 年前，蒸餾技術與薩摩芋在這裡奇蹟般的相遇，芋燒酎（薩摩燒酎）就此誕生。

由氣候溫暖的南薩摩與純樸民風所孕育出的芋燒酎，不只是鹿兒島的象徵，更是日本代表性的蒸餾酒，也是世界所認定的薩摩燒酎。

新鮮現採的薩摩芋，シラス台地 (SHIRASU 台地) 淨化出的清澈泉水，在黑瀨杜氏們精心巧手下，造就了這款富有生命力的薩摩燒酎「さくら白波」。 「さくら白波」的甘甜美味正是南薩摩自然與文化的集大成。



薩摩酒造花渡川蒸溜所

**明治藏**



鹿兒島縣枕崎市立神本町 26 番地  
開館：9:00~16:00 (免費入館)  
TEL : 0993-72-7515  
<http://www.meijigura.com/>



**禁止酒駕・飲酒過量・有害健康**

～參觀見學樂～

# 福岡 KIRIN 啤酒工廠

文／Pebble  
圖／鐘政勇 (KEVIN)



說到啤酒，第一個讓人聯想到的就是「KIRIN 一番搾啤酒」。用第一道麥汁壓榨出的啤酒口感就是不一樣，但您知道它好喝的秘訣在哪兒嗎？這一次就讓我們帶您到福岡啤酒工廠，實地探訪它美味的祕密！

位於福岡縣的 KIRIN 啤酒廠，占地約 55 萬平方公尺，是日本國內啤酒工廠中面積最大的。不僅生產種類多，就連台灣人愛喝的「KIRIN 一番搾啤酒」也是從這裡生產製造的。

## 美味的秘訣在於—— 堅持第一道麥汁釀造

KIRIN 福岡工廠釀造擔當部長・泉賢一郎表示：「KIRIN 一番搾啤酒」好喝的秘訣，在於堅持只使用第一道麥汁來釀造，因此最能感受到麥汁原本的芳美香醇滋味。原來，一般的啤酒在製造時，大部分都會使用麥汁過濾過程中所

流出來的第一道麥汁與第二道麥汁混合製作。若您能來到工廠參加見學，就可以實地試喝，品嚐第一道麥汁與第二道麥汁之間的不同。

麥芽經過糖化過程變成麥糊再過濾後的第一道麥汁，由於單寧成分較少，所以口感甘美。若再把麥糊加水過濾後，就是所謂的第二道麥汁，此時會濾出苦澀感，所以口味相對較重。除了製作過程掌控之外，好喝的秘密還包括原料控管，也就是堅持使用百分百的二條大麥麥芽來釀造，以維持高品質。而福岡工廠在釀造時所使用的麥芽也全都是由工廠自家製麥而成，以確保最高品質。



## 免費工廠見學+暢飲三杯啤酒

其實，啤酒的口感層次相當多，包含甜味、苦味、酸味。甜味由麥芽決定，苦味則是由啤酒花決定，酸味主要來自於酵母。啤酒花的種類多達數千種，有金木犀香味的、也有水果香味的，不同的風味決定了啤酒的命運，這也正是職人發揮專長決勝的所在。



福岡工廠還提供完整的見學參觀行程，參觀時間約 70 分鐘。申請方式可以利用網路預約，亦可現場排隊等候，但建議事先預約申請。參觀解說時，採分批入場，每次人數為 100 人。由工廠派人專業解說，帶領大家參觀糖化、過濾、煮沸、發酵、裝箱等過程。最棒的當然是可以試喝啤酒，每人可喝三杯。若是不喝酒的人，工廠也提供非酒精性飲料，如紅茶、綠茶、果汁等，其中還包括深受大家喜愛的「午後の紅茶」，這也是 KIRIN 製造的喔！



## 半日賞花與美食之旅

為了讓前來參觀的人能感受更大的樂趣，KIRIN 還特別在工廠前方與附近，依照四季變化種植不同的植物。例如工廠周圍就種植了 160 株櫻花樹，每年 3 月下旬到 4 月初舉行櫻花祭活動，5 月則舉辦罌粟花祭。另外，為期 1 個月的波斯菊花季，則是從 10 月開始，1000 萬株紅、白、粉紅的波斯菊在工廠前爭相綻放，繽紛豔麗的花海，每年吸引數萬人

前來參觀。尤其是假日期間，現場預約者還得排 2 小時左右才能入場參觀。

在福岡 KIRIN 啤酒工廠，您不僅可以大口喝啤酒、悠閒賞花，還可以大啖美



食。工廠前方的 KIRIN 啤酒農場餐廳，提供現烤豬肋排、披薩、烤雞等美味餐飲，價格相當實惠，很適合搭配半日遊行程，來一趟五感滿足的福岡近郊小旅行。

### 【福岡 KIRIN 啤酒工廠】

地址：福岡県朝倉市馬田 3601 番地

電話：+81-946-23-2132

見學時間：10:00 ~ 15:00

(電話預約時間 9:00 ~ 17:00)

休館日：星期一、年底年初

網址：[www.kirin.co.jp/entertainment/factory/fukuoka](http://www.kirin.co.jp/entertainment/factory/fukuoka)

交通：在 JR 鹿兒島本線基山站或西鐵小郡站換乘甘木鐵道，於甘木鐵道「太刀洗」站下車步行約 15 分（可至太刀洗站接送，但需電話預約）

## ～同場加映～ 【秋月小旅行】

若想安排一日遊行程，距離 KIRIN 福岡工廠大約半小時車程的秋月地區，很推薦前往。

被稱為「筑前小京都」的秋月，位於福岡縣朝倉市中心的北邊，以秋月城為中心發展起來的城下町，江戶時代是秋月藩的領地。這裡也是櫻花、紅葉名所，春秋兩季都會吸引大批觀光客前來。兩排更保存許多江戶時期的武家住宅，流露出一種別具風情的古老韻味。來此可以參觀秋月城遺址、眼鏡橋與古老石牆等，頗有遠離塵囂，回到古老年代的悠閒感。

若想帶伴手禮回家，可至附近的「廣久葛本舖」，它是一家頗受歡迎的傳統伴手禮小店。這間 1819 年創業的老店，也曾是進貢給幕府貢品之一的名店。

老闆秉持傳統手工製作，完全不使用化學材料，本葛湯、本葛麻糬、葛麵線等都相當受歡迎，不管是現場享用或帶回家當伴手禮，都是不錯的選擇！



### 【秋月城下町】

地址：朝倉市秋月野鳥（秋月城跡）

電話：+81-946-52-1428（朝倉市商工觀光課）

網址：[www.city.asakura.lg.jp/www/contents/1301026266585](http://www.city.asakura.lg.jp/www/contents/1301026266585)

地圖：<http://goo.gl/maps/ZvO2H>

禁止酒駕・飲酒過量・有害健康



# 美味店家介紹

～居酒屋、海鮮～

## 【海鮮食堂 すいか】



魚類新鮮，肉質飽滿富彈性是該店最大的特色。嚴選九州當季食材，種類豐富，花樣多，從滿富油脂的玄界灘魚類到五島、對馬的鯖魚，應有盡有。

「生馬肉片(馬刺し)」、「築前煮(博多がめ煮)」、「黑豬角煮(豚の角煮)」、「南蠻雞(チキン南蛮)」、「自製甜不辣(自家製さつま揚げ)」…等。

傳統復古的民家設計。老板及店員精神抖擗的吆喝聲此起彼落，活力十足。

【推薦】生魚片拼盤(刺身盛り合わせ)、沙丁魚梅肉煎餅(いわしの梅揚げ)、自製甜不辣(自家製さつま揚げ)



住 福岡市中央区大名 1 丁目 10-19

電 092-731-2332 营 18:00 ~ 01:00

休 週日(若週一為國定假日，則週日營業)

席 75 席(和式榻榻米 / 和式座位 / 吧檯座位)

網 [r.gnavi.co.jp/f484200](http://r.gnavi.co.jp/f484200)

交 ①地下鐵空港線(1號線)赤坂站，步行 5 分

②西鐵天神大牟田線西鐵福岡(天神)站，步行 8 分

③地下鐵空港線(1號線)天神站，步行 8 分

費 4,000 日圓 ~ 4,500 日圓 可(VISA、MASTER)



～割烹～

## 【てら岡 中洲本店・春駒店】



將玄界灘的新鮮活魚及博多道地的美味佳餚呈獻給所有來訪的客人。「てら岡」是福岡屈指可數的老舖料理店家，除了傳承日本料理的傳統之外，也不斷地因應時代變化，持續創新與改革，滿足所有顧客及老饕的味蕾與喜好。「苟日新，日日新，又日新」「努力不服輸」正是てら岡所堅持的理念與原則。

【推薦】烏賊料理(いかづくし)、水炊雞肉鍋(水炊き)、豐後竹筍魚・鮪魚(豊後のあじ・さば)



【中州本店】

住 福岡市博多区中洲 5-2-6 電 092-291-6700

營 一~六 11:30 ~ 15:00/17:30 ~ 23:00、日 / 國定假日 11:30 ~ 23:00

交 地下鐵「中洲川端站」2號出口，步行 1 分

【春駒店】

住 福岡市中央区西中洲 1-3

電 092-734-3988

營 一~六 17:30 ~ 23:00、日 / 國定假日 17:30 ~ 23:00

交 地下鐵「中洲川端站」步行 5 分

休 不定期 網 [www.teraoakagroup.co.jp](http://www.teraoakagroup.co.jp)

席 250 席(餐桌座位 233/ 吧檯座位 17)

費 5,250 日圓 可(VISA、MASTER、AMEX、UC、DC、DINERS、JCB、NC、UFJ)



～壽司、燒肉、露天啤酒屋～

## 【すし幸港町本店 スカイガーデン】



庭園式啤酒屋「すし幸」，每個餐桌都設有炭烤爐，可以與親朋好友同享 BBQ 炭烤的樂趣。另外，還有別處啤酒屋可能吃不到的各式美味料理，包括：海鮮螃蟹炭烤、壽司、生魚片、甜不辣…等，只有「すし幸」才吃得到的珍饈佳餚。可眺望博多灣夜景，享受浪漫而愉悅的歡樂時光。

【推薦】美味吃到飽～



住 福岡市中央区港 2-11-18 すし幸本店 3F/4F 頂樓  
(備有停車場)

電 092-761-1659 营 17:00 ~ 22:00

休 選擇 1.5 小時吃到飽者只限 17:00 開始，其餘時間不行(※20 名以上可預約中午时段)

休 無休 席 80 ~ 100 席(餐桌座位)

網 [www.sushiko.com/skygarden.html](http://www.sushiko.com/skygarden.html)

交 ①福岡市營地下鐵「大濠公園站」4號出口，步行約 8 分

②西鐵巴士「港二丁目」站，步行約 4 分

費 3,000 日圓 ~ 4,000 日圓 卡 無刷卡服務



～雞肉串燒～

## 【かわ屋 警固店】



堅持醃漬 6 日。烤後柔嫩多汁，溶化的奶油緊緊鎖住了食材的原汁原味，使它的美味度加倍升級。設有櫃檯席，無論人多或人少都能輕鬆自在的享受美味可口的料理佳餚。

【推薦】雞皮(とり皮)、雞胸肉串(ささみのしき焼き)



住 福岡市中央区警固 2-16-10  
吉武ビル 1F

電 092-741-4567

營 17:00 ~ 24:00

休 不定期

席 40 席

網 [www.hotpepper.jp/strJ000847460](http://www.hotpepper.jp/strJ000847460)

交 赤坂站步行 5 分(サニー警固店對面)

費 2,500 日圓

卡 無刷卡服務



### ～牛雜鍋～

#### 【もつ鍋 一藤】



女性口耳相傳、超推薦的店家！不但食材品質高，湯頭味道更棒，是福岡市區超受歡迎的牛雜鍋店家。人氣最高的味噌牛雜鍋更是絕品，千萬別錯過！

點餐之後，需等候 15 ~ 20 分鐘，才能享用。這是因為「一藤」在調理時，都會依照「醬汁→蔬菜→牛雜→味噌」的步驟，下料烹煮，這也是它可口美味的關鍵所在。

【推薦】味噌牛雜鍋(もつ鍋 味噌)



住 福岡市中央区今泉 1-9-19  
今泉 BuLaLa 6F  
電 092-715-7733  
營 17:00 ~ 01:00  
休 不定期  
席 70 席  
網 [www.ichifuji-f.jp](http://www.ichifuji-f.jp)  
交 西鐵福岡（天神）南口，步行 5 分  
費 3,000 日圓 ~ 3,999 日圓  
卡 可



### ～牛雜鍋～

#### 【越後屋 今泉II号館】



新鮮優質的牛雜加入絕配的白味噌，製成絕品好吃的湯頭，還有牛雜美味的「油脂」及「QQ 口感」。

2號館是帶有成熟大人味的豪華空間。水族箱內，滿是華麗多樣的海水魚悠遊其中，處處洋溢著優雅舒適的氛圍。

【推薦】京風白味噌牛雜鍋(京風白味噌もつ鍋)



① 福岡市中央区今泉 2 丁目 5-6  
ダヴィンチ今泉 II 1F-B 号  
電 092-738-5766  
營 18:00 ~ 24:00(22:00 以後也可入店，週日照常營業)  
休 不定期  
席 60 席  
網 [tabelog.com/fukuoka/A4001/A400103/40004608](http://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400103/40004608)  
交 西鐵福岡天神站，步行 5 分  
費 3,000 日圓 ~ 3,999 日圓  
卡 可

### ～水炊雞肉鍋～

#### 【新三浦 博多本店】



自明治 43 年(1910 年)開業以來，一直延續著祖傳的老口味，讓顧客隨時吃到好味道。創業百年，堅持原味，以熬煮 1 天的白濁湯頭為湯底，濃郁香醇。

親切用心的服務，讓您與您最親近的人度過一個悠閒舒適的愉快時光。

【推薦】水炊雞肉鍋



住 福岡市博多区石城町 21-12  
電 092-291-0821  
營 12:00 ~ 15:00、18:00 ~ 22:00(最後入店 20:00)  
休 週日(不定期)  
席 100 席  
網 [shinmiura-honten.com/gallery.html](http://shinmiura-honten.com/gallery.html)  
交 地下鐵箱崎線「吳服町站」，步行約 20 分  
費 8,000 日圓 ~ 10,000 日圓  
卡 可



### ～牛雜鍋～

#### 【元祖もつ鍋楽天地】

天神本店、西中洲店、  
博多駅前店、  
博多駅新幹線口店



對福岡人來說，牛雜鍋是非常重要的精神糧食，也是非常有「福岡味」的食物。歡迎您來到「樂天地」，享受道地的博多牛雜鍋。採用九州當地新鮮蔬菜製成各式牛雜鍋品，種類多樣，處處充滿驚奇。使用特製醬油所調製成的湯頭，請您一定要前來品嚐！

【推薦】牛雜鍋



##### 【天神本店】

住 福岡市中央区天神 1 丁目 10-14 電 092-741-2746 営 17:00 ~ 24:00  
席 120 席 交 ①西鐵福岡站步行 3 分②地下鐵天神站步行 2 分

##### 【西中洲店】

住 福岡市中央区春吉 3 丁目 11-14 的野ビル 2F 電 092-715-2524 席 75 席  
營 17:00 ~ 02:00 席 75 席 交 ①西鐵福岡站步行 5 分②地下鐵天神南站步行 5 分

##### 【博多駅前店】

住 福岡市博多区博多駅前 2 丁目 5-23 電 092-451-8970 営 17:00 ~ 24:00  
席 25 席 交 博多站博多口步行 4 分

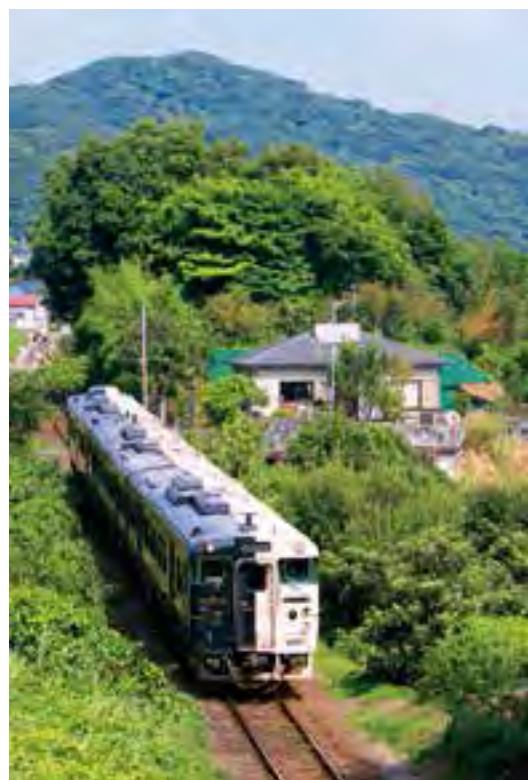
##### 【博多駅新幹線口店】

住 福岡市博多区博多駅東 2 丁目 2 番 27 号 2F 電 092-441-7744  
席 88 席 営 17:00 ~ 24:00 交 博多站筑紫口步行 5 分

網 [rakutenti.com](http://rakutenti.com) 費 2,000 日圓 ~ 3,500 日圓 备 各店全年無休  
卡 可 (JCB、VISA、MASTER、AMEX、Diners)



若想充分感受九州的魅力，極力推薦您來一趟鐵道旅行。不僅僅是因為列車沿途的景色優美、搭乘的舒適感或者列車的準時程度，最重要的是因為乘坐本身就樂趣無窮的觀光列車多不勝數。甚至有些鐵道迷還專程為了搭乘觀光列車而造訪九州。



這次將為讀者介紹行駛於鹿兒島中央車站到指宿（IBUSUKI）之間的特急「指宿的玉手箱（指宿のたまで箱，IBUSUKI-NO-TAMATEBAKO）」。為了迎接 2011 年 3 月 12 日，博多（福岡）～鹿兒島中央間的九州新幹線全線通車，該列車也從隔天（3 月 13 日）起開始行駛。

它也是台灣旅客相當喜愛的人氣列車。

#### ◎搭乘「指宿的玉手箱」 (指宿のたまで箱)

這輛列車是行駛於日本最南端的觀光列車。以九州南部的交通中樞・鹿兒島中央車站為起點，沿著指宿枕崎線往南行駛。由於沿途可以眺望優美的大海，又可以充分感受南國氣氛，因而大受好評。從變化萬千的車窗欣賞著沿途美景，不到一會兒的功夫就抵達了終點。

這輛列車的最大特色在於車身的大膽塗色設計。車廂顏色一半是黑的，另一半是白的。更具體的來說，靠山邊的是黑色，而靠海邊的是白色。這樣的列車顏色配置，全日本也只有這裡才有。

列車名稱源自於指宿當



地的龍宮城傳說。原本正式的全名叫「指宿のたまで箱(IBUSUKI - NO - TAMATEBAKO)」，但因為稍嫌長了一點，所以一般都稱為「指宿玉 (IBUTAMA)」。同時，為了忠於龍宮城傳說，當列車抵達車站時，也會配合在自車門上方噴出霧氣，上演煙霧迷漫的一幕。

#### ◎乘車時間僅僅 1 小時

列車連結鹿兒島中央車站與指宿車站，乘車時間僅僅只有 1 小時。看看車

# 特急 指宿的玉手箱

## 指宿のたまで箱 (IBUSUKI-NO-TAMATEBAKO)

圖・文／片倉佳史（定居台灣作家）

◎ 片倉佳史(KATAKURA YOSHIFUMI)

日本神奈川縣人，早稻田大學教育學系畢業。目前致力於探索並記錄遺留在台灣的日治時期遺跡及台灣歷史、地理、原住民風俗、美食等報導及攝影工作。溫泉及鐵道也相當專精。著有『台灣日治時代遺跡』、『台灣土地・日本表情』、『台灣に生きている日本』、『台灣に残る日本鐵道遺產』、『古写真が語る台湾 日本統治時代の50年』、台灣旅遊導覽書籍（35本以上）等。

<http://katakura.net/>

FB 粉絲專頁 <https://www.facebook.com/katakura.taiwan>



內陳設，從車窗眺望美景，一下子就抵達終點了。

因此，建議您在鹿兒島中央車站搭車時，提早來到月台，趁著列車還未出發前盡情拍照留念或參觀車內。JR 九州的觀光列車裡，一般都備有拍照留念用的板子，不妨借來留影紀念。另外，還可以選購紀念品或蓋乘車紀念章等，出發前還是有許多有趣的樂子。

雖然列車行駛時，可以沿途欣賞窗外的美麗景致，一點兒都不會感到無聊，但這輛列車還是特別為孩童準備閱覽專區，讓小朋友可以在這裡享受閱讀繪本的樂趣。

列車往指宿方向的第一節為 1 號車廂，接著是 2 號車廂。週末或旺季則以 3 輛車廂編組。1 號車廂的前半部與 2 號車廂靠海的座位，都是面海的方向配置。

乘坐靠海的座位時，可以從大片窗戶欣賞海岸風光，樂趣十足。因此建議您在購買指定券時，盡可能指定靠海的坐位，

但即使買不到，您還是可以利用公共空間來欣賞海景。所以，即使只剩靠山的坐位，還是要購買指定席。因為本列車為全車指定坐位，無自由坐位，而且務必事前取得指定券（若持 JR 周遊券或 JR 九州周遊券，免費）。

購買指定券時，別忘了指定靠海的 A 座位。但是，靠海的座位無法斜躺，所以若想放鬆休息，建議還是選擇靠山的座位。

### ◎ 在指宿車站迎接你的是……

列車駛離鹿兒島中央車站後，中途只停靠「喜入駅」一站，然後就抵達指宿站。指宿是日本頗具代表性的溫泉鄉，車站旁就有足湯場可以泡腳。一出車站前的廣場，迎面而來的即是繁茂的亞熱帶植物，處處散發著獨特的氛圍。對台灣旅客而言，這或許是極為稀鬆平常的光景，但大多數的日本人都會覺得非常新鮮有趣。

當特急「指宿的玉手箱（指宿のたまで箱）」抵達車站時，還可以看到當地的年長者不斷地揮舞著旗幟，迎接來訪的遊客。這樣的嘗試對旅人而言，是一件多麼令人欣喜的事啊！另外，還有



令人難忘的指宿車站榮譽站長・小太郎（KOTAROU）。它可是一隻不折不扣的陸龜。由烏龜來擔任站長，迎接來訪的觀光客，全國也只有這裡才見得到！

順帶一提，小太郎的上班日只有週末而已哦！戴著帽子的小太郎（KOTAROU），模樣相當可愛，請記得一定要跟牠拍照留念哦！



Tips

### 特急 指宿的手玉箱 (指宿のたまで箱 IBUSUKI-NO-TAMATEBAKO)

行駛區間：鹿兒島中央駅～指宿駅

行駛日：每日行駛，1 日往返 3 次

全車指定座位（為避免擁擠混亂，務必事先確保指定座位券）

☆片倉佳史的貼心叮嚀☆

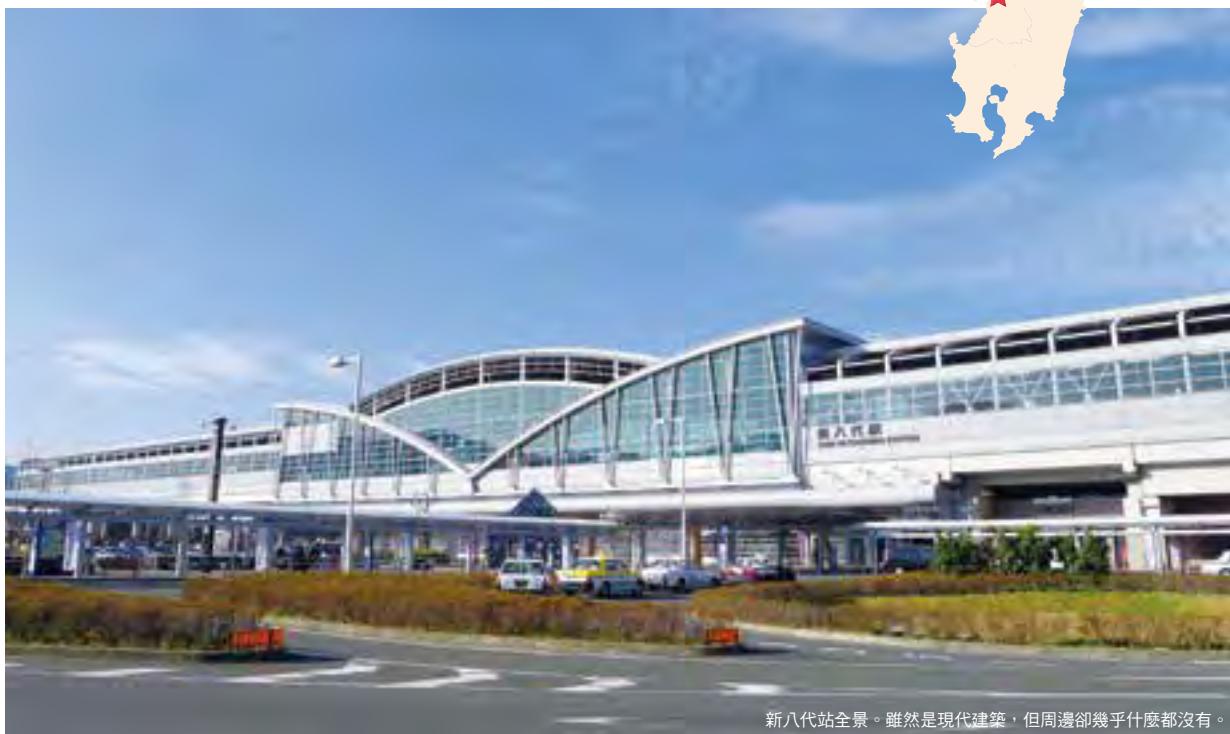
★1 號車廂與 2 號車廂面海的座位都是旋轉椅子，因此購買指定券時，務必指定它！

★車內限定的「黑芝麻布丁（黒胡麻ぶつりん）」（410 日圓），超推薦！請務必品嚐看看。還有，不會太甜的「指宿溫泉水打（指宿温泉サイダー）」（260 日圓）也值得一試。

# 新八代駅(鹿兒島本線・九州新幹線)

## 前往宮崎最方便的車站

圖・文／片倉佳史 (<http://katakura.net>)



新八代站為 2004 年 3 月 13 日開設的新站，是九州新幹線與鹿兒島本線的轉乘站。當初原本預定將新幹線的車站併入市中心的八代站，但最後卻在鹿兒島本線新設了此站。由於設站地點原本就是荒涼之地，所以至今車站周邊仍沒有繁華熱鬧的街區，只有「東橫 INN 新八代站前」商務飯店。

2004 年，九州新幹線的新八代與鹿兒島中央之間部份路段通車，當時新八代站就是起點。那時來來往往的轉乘客很多，相當熱鬧，但 2011 年 3 月 12 日全線通車之後，熱鬧的景況已不復存在。



現今，除了新幹線每小時停靠 1 至 2 班外，鹿兒島本線的九州橫斷特急也會停靠，但進入肥薩橙鐵道的快速列車「超級橙色(スーパーおれんじ)」只通過此站並不停靠。鹿兒島本線與新幹線的車站是分開設置的，所以轉乘時需要花費些許時間，請務必注意！

另外，新八代站也是通往宮崎的高速巴士轉乘站。若要前往宮崎，最快的方式就是搭乗新幹線從福岡到新八代站，再轉乘高速巴士到宮崎。雖然這種方式無法使用 JR 周遊券，但卻是前往宮崎最方便的路線。



桃太郎談故鄉  
九州八故事

# 來九州時，記得 到神社許願！

(福岡縣太宰府市、宗像市等)

圖・文／吉岡桃太郎(哈台作家・專帶九州日籍導遊)

近年來，日本「能量景點（Power Spot）」吸引不少觀光客的注目。所謂的能量景點，就是充滿肉眼看不到的能量之地，據說可以帶來好運氣。這些能量景點

中，以神社最受矚目，連平時都不到神社參拜的人，也會藉著旅遊，順便到神社許願呢！

大家一聽到日本神社，或許就會馬上聯想到東京的明治神宮或京都的平安神宮，但其實九州也有不少著名的神社，例如：「宗像大社」、「太宰府天滿宮」…等。



## 拜海神與食物神，感受一下能量

「宗像大社」、「太宰府天滿宮」都位於福岡縣。記得小時候，每年一到元旦，就會被老爸老媽帶到宗像大社參拜祈福。這種元旦參拜的儀式，日文稱為「初詣（Hatsumoude）」。其實桃太郎小時候覺得很麻煩，因為要搭很久的車，而且參拜前要先洗手漱口，參拜時又要二鞠躬二拍手一鞠躬等規矩一堆。長大之後才知道，原來宗像大社是供奉「宗像三女神」神社的總本宮。在日本供奉「宗像三女神」的神社約有7千多處，其中還包括廣島的嚴島神社。由於宗像大社內有不少國寶，因此有「裏伊勢（另一個伊勢神宮之意）」之稱，日本政府最近也決定將宗像大社推薦為世界遺產！

宗像大社有三個本殿，分別供奉三尊神明，其中兩個本殿分別位於大島與沖之島。在「初詣」或「滿月」、「七五三」時，福岡人都會到九州本島的本殿參拜，只有一些比較熱心的信徒，會到大島參拜。至於沖之島，



平時只有神社的神官居住，一般民眾是不能靠近的。昔日的民眾把宗像三女神當成是漁民的守護神，就像台灣的媽祖一樣。據說宗像大社也是能量景點之一，有迷惑或困擾時，只要來這裡參拜，就能得到能量與解答。

太宰府天滿宮則是福岡學生考試前必拜的神社，也是天滿宮神社的總本宮，裡面供奉著「菅原道真」。菅原道真是平安時代（794年～1192年）的政治家，由於才華洋溢而遭人陷害，被貶官至福岡太宰府。據說菅原道真過世後，天災接連不斷，於是貴族們將他當成「天神」來祈拜，所以就有了「天神様（‘様’是尊稱）」的稱號。

桃太郎考高中、大學時也曾去參拜，而且連報考台灣導遊執照及領隊執照，也去祈求順利考上。「天神様」果然很靈驗，讓桃太郎順利過關，感覺祂就像是日本的文昌帝君！每年「初詣」時，許多九州人也都會到此來參拜祈福。

其實太宰府天滿宮的能量景點並不是在本殿，而是在天滿宮內的「天開稻荷神社」。天開稻荷神社是從京都・伏見稻荷神社分靈出來的，是九州境內歷史最悠久的稻荷神社。與京都的伏見稻荷神社一樣，參道上有許多紅色的鳥居。稻荷神社供奉的是食物之神，有「御稻荷桑」之稱，許多生意人都會到這裡來參拜祈願。神社內最特別的地方是小洞裡的「奧之院」，神秘而莊嚴，據說這一帶充滿著某種能量。

雖然小時候覺得到神社是一件很無聊的事，但是現在卻覺得神社很有意思，而且每次回到九州，就一定會去參拜！下次有機會來九州時，不妨也到這些神社，感受一下神明的能量！

鹿兒島當地的代表「小吃」  
「薩摩揚げ(SATSUMA-AGE,甜不辣)」



「薩摩揚げ(SATSUMA-AGE, 甜不辣)」又稱「てんぶら(TEMPURA)」，是鹿兒島縣頗受歡迎的鄉土料理，親民的味道任誰嚐上一口，都會愛上它。

薩摩揚げ的形狀有圓的、橢圓的、條狀的…各式各樣都有。種類豐富而多樣，除了原味之外，也有加入牛蒡、花枝、干貝、起司、水煮蛋…等口味，花樣多變，五花八門。

另外，港口附近所賣的薩摩揚げ非常特別，店家會在製作時，混入多種當地盛產的魚貝類。有些甚至還會添加紅生薑或紅蔥頭來增加它的風味。價格因食材而異，一個大約是 150 ~ 250 日圓左右。

薩摩揚げ的由來說法不一，有人說是源自於琉球料理；也有人說是源自幕末，薩摩藩主・島津齊彬因得到和歌山縣「はんぺん(魚板)」的製作秘方，於是請家臣參照秘方製作出來的。但這些都已無關緊要，重要的是「薩摩揚げ」現在是鹿兒島最具代表性的美食之一。

薩摩揚げ的作法相當繁複、費工。一開始，先將新鮮的鯧魚或沙丁魚磨碎，接著加入鹽、糖、雞蛋，以及少量的薩摩燒酎來調味。油炸時也必定選用菜籽油，這是薩摩揚げ發源地・鹿兒島的傳統特色。

由於薩摩揚げ隨時都吃得到，因此拿它來當點心是最適合不過了。但購買時，一定要選擇剛油炸好的才好吃。它可說是一道即使酒足飯飽，也不肯放過的在地美食！

鹿兒島必買名產——  
「山藥糕(かるかん)」及「甜不辣(さつま揚げ)」。

在薩摩庵七島工廠，

您不僅可以參觀「かるかん」及「甜不辣」的製作過程，還可以在現場享用剛出爐的製品。

嚴選食材，用心製作，讓顧客安心食用，一直是昭和製菓堅持的理念。

竭誠歡迎您的蒞臨，品嚐我們為您準備的「かるかん」、「さつま揚げ」及送禮自用兩相宜的各式燒烤甜點。



**薩摩庵**

【薩摩庵】昭和製菓株式会社  
[Satsuma-an] shouwa-seika

營業時間 8:30 ~ 17:00 定休日 元旦期間(請先電洽詢問)

〒891-0132 鹿兒島縣鹿兒島市七ツ島 1-1-22 TEL: 099-262-2020 FAX: 099-262-2100

<http://www.satsuma-an.jp> (店舗) <http://www.shouwa-seika.jp> (公司)

九州必買名產，您買了嗎？

## 丸芳露

(マルボーロ, MARUBOIRO)

變身為布丁，味道更棒！

在地人  
強力推薦！



照片提供：株式会社 北島／参考價格：13入 1,080 日圓（含稅）

江戶幕府實施鎖國政策時，長崎的出島是日本對外的唯一窗口，而從這裡通往佐賀、福岡的長崎街道，又有「糖路」之稱。當時國外進口的砂糖，都是經由長崎街道，送往全國各地。也因此，長崎街道沿線的店家也都大量使用砂糖來製作點心。點心「丸芳露」就是在這樣的歷史潮流中，從西洋傳入日本，進而發展成佐賀縣的名產之一。丸芳露據說原本是葡萄牙船員們搭船來日本時的儲備糧食。當時的丸芳露聽說比現在的更硬，很像小餅乾一樣。

丸芳露的製造商家雖然很多，但都大同小異，所需的基本材料只有麵粉、砂糖和雞蛋。材料簡單，外皮酥脆、內餡濕潤，吃起來有種令人懷念的味道。

一般日本人吃丸芳露時，都會搭配牛奶一起吃。一邊喝著牛奶，一邊享用丸芳露，美味又可口。不過，在這裡

想為各位介紹另一種別出心裁的吃法。這種吃法就連當地人也都樂在其中。

首先，準備一個杯口較大的杯子，倒入牛奶，然後將丸芳露放入牛奶中完全浸濕，接著用微波爐加熱。微波1～1.5分之後，丸芳露就會膨脹，佔滿整個杯子，這樣就完成了香氣十足的「丸芳露布丁」。您也可以試試看，味道果然令人驚豔！



## 紀伊國屋書店

### 日本旅遊 最佳資訊補給站

紀伊國屋書店是日本最大的連鎖書店  
提供台灣讀者在地便捷的購書及網路訂書服務  
與日本、歐美同步接軌，隨時掌握最新動態



#### 門市資訊：

台北忠貞店  
台北天母店  
台北中和店  
高雄漢神巨蛋店

台北市復興南路一段39號(微風廣場5樓)  
台北市忠誠路二段8號(大葉高島超百貨4樓)  
台中市臺灣大道二段450號(逢甲高島超百貨12樓)  
高雄市博愛二路777號(漢神巨蛋購物廣場6樓)

TEL : 02-2721-2304  
TEL : 02-2832-0406  
TEL : 04-2329-3006  
TEL : 07-552-8292



[www.kinokuniya.com.tw](http://www.kinokuniya.com.tw)

豚骨拉麵發祥地

# 「來去福岡」

## — 贈獎活動 —

現在只要到優惠實施店家消費福岡名物「豚骨拉麵」，就有機會獲得超值好禮！

台灣 ⇄ 福岡 雙人來回機票 + 住宿、  
福岡縣內雙人住宿券、特製 T 恤等多項獎品。

現在就相邀親朋好友一起  
吃豚骨拉麵，拿大獎！

豪華獎品  
等您來  
抽獎！

- 實施店家：一幸舖、一風堂、山小屋 台灣各分店
- 活動期間：即日起～2016年1月31日（日）
- 參加辦法：只要將店家發給的抽獎券號碼及相關資料，

填入下述網址中，就可參加抽獎。

[http://crossroadfukuoka.jp/tonkotsu\\_tw/](http://crossroadfukuoka.jp/tonkotsu_tw/)



活動相關內容請洽：

百軒廣告有限公司 Passion Advertisement Inc.,  
TEL: (02)2517-3231 吳 瑾圭小姐

一幸舖



一直希望能將道地的博多豚骨拉麵，發揚至全世界！因為這樣夢想，所以在2013年8月進軍台灣，開設第一家店。目前台灣已經有三家店。為了讓客人能品嚐到真正的日本味，特別使用特製的鍋子，以「回鍋（不斷加入新湯頭的製法）」的方式來熬煮湯頭。濃郁香醇的豚骨湯頭，搭配店家自製的細長手打麵，不論男女老少都喜歡。服務、氛圍、熱情，都與日本一模一樣！

每一位客人都能在這裡同時享受道地的日本味與日本文化！

<http://www.ikkousha.com/>



新竹店

03-577-3530  
新竹市東區關新東路 256 號  
11:00~22:00 全年無休

台北站前店

02-2312-2291  
台北市中正區許昌街 30 號 2F  
11:00~22:00 全年無休

竹北店

03-657-2860  
新竹縣竹北市縣政二路 245 號  
11:00~22:00 全年無休

日本 博多本店

092-432-1190  
福岡市博多区博多駅前 3 丁目 23-12  
11:00 ~ 24:00(一~六)、日 ~ 21:00  
店休日：日本新年期間

※福岡市區除了本店之外，還有 5 家分店，詳情請參照官方網站



# 一風堂



「博多一風堂」於 1985 年在日本九州的福岡開業，今年 10 月已邁入創業 30 周年。目前全世界約有 140 多家分店。一風堂每個分店的每一碗拉麵，都是由專業師傅用盡心思製作出來的「道地原味」。採用獨特製法熬煮十幾個小時，讓豚骨的美味完全釋出，製成濃醇香郁的豚骨高湯。搭配高湯的特製極細麵，也保留著小麥原有的麥香味，口感相當不錯。創業 30 周年的一風堂將持續不斷的創新精進，請您拭目以待，並務必前來嚐一嚐！（商品與菜單因店而異）

台灣 <http://www.ippudo.com.tw/>  
日本 <http://www.ippudo.com/>



照片僅供參考

中山店

TEL 02-2562-9222  
台北市中山區中山北路一段 85 號 1F



照片僅供參考(台北中山店)

敦南店

TEL 02-2772-9222  
台北市大安區敦化南路一段 165 號 1F

信義三越 A8 店

TEL 02-2725-1222  
台北市信義區松高路 12 號 B1

微風台北車站店

TEL 02-2370-9222  
台北市中正區北平西路 3 號 2F

漢神巨蛋店

TEL 07-522-7222  
高雄市左營區博愛二路 777 號 B1

台南西門店

TEL 06-214-1222  
臺南市中西區西門路一段 658 之 1 號 B2

台中三越中港店

TEL 04-2259-9122  
台中市西屯區台灣大道三段 301 號 9F

竹北店

TEL 03-558-9733  
新竹縣竹北市光明一路 102 號 1F

桃園高鐵店

TEL 03-261-3220  
桃園市中壢區高鐵北路一段 6 號

日本 大名店

TEL 092-771-0880  
福岡市中央区大名 1-13-14

\*九州的福岡縣與熊本縣共有 10 家，  
詳情請參照官方網站



照片僅供參考  
(日本大名店)

# 山小屋



昭和 45 年 (1970 年 )

創業以來，一直不斷地研究與改良，最後終於創造出絕無僅有的獨特風味。現在您在台灣也吃得到！台灣各分店的料理方式完全仿效日本本店，一點也不馬虎，同樣採用豚骨來熬煮，湯頭濃郁美味。堅持採用自製麵條與自製燒肉，請您務必前來品嚐這一碗頂級美味的拉麵。

台灣 <http://ys-food.jp/overseas>  
日本 <http://yamagoaya.co.jp>



台中店

TEL 04-2206-7958  
台中市西區台灣大道二段 182 號  
◎ 11:30 ~ 14:30 17:00 ~ 21:00 全年無休



台南店

TEL 06-293-2293  
台南市中西區府前路二段 257 號  
◎ 11:30 ~ 14:30 17:00 ~ 21:00 全年無休



日本 香春本店

TEL 0947-32-3953  
福岡県田川郡香春町大字香春字三角 1021-3  
◎ 11:00 ~ 01:00 (全年無休)



# 一蘭



一蘭是 1960 年創業的豚骨拉麵老店。主要特色在於將豚骨美味發揮到極致且沒有任何腥味的湯頭，以及使用辣椒為基底，混入 30 種材料所製成的「祖傳秘方醬料」。將紅色祖傳醬料浮於拉麵中央，正是起源於一蘭。在總店裡，除了原本隔開的單人座位之外，還有代表博多傳統文化的路邊攤「一蘭屋台」，提供顧客更多重的選擇。

<http://www.ichiran.co.jp/>



## 總店

TEL 092-262-0433  
Address 福岡市博多区中洲 5-3-2  
Opening Hours 24 小時營業

## CANAL CITY 博多店

TEL 092-263-2201  
Address 福岡市博多区住吉 1-2-22  
Opening Hours 10:00~24:00

## 天神西通店

TEL 092-713-6631  
Address 福岡市中央区大名 2-1-57  
Opening Hours 10:00~07:00

## 博多店

TEL 092-473-0810  
Address 福岡市博多区博多駅前 2-2-1  
福岡中心大樓 B2F  
Opening Hours 10:00~22:00



## 太宰府店

TEL 092-929-5373  
Address 太宰府市向佐野 3-1-30  
Opening Hours 24 小時營業

## 一蘭の森店

TEL 092-332-8902  
Address 福岡県糸島市志摩松隈 256-10  
Opening Hours 10:00~01:00

## 那の川店

TEL 092-523-8606  
Address 福岡市南区那の川 2-2-10  
Opening Hours 24 小時營業

## 大分弁天店

TEL 097-536-0606  
Address 大分県大分市弁天 3-5-1  
Opening Hours 24 小時營業

## 熊本下通店

TEL 096-355-1189  
Address 熊本市中央区下通 1-8-22  
JTB 熊本大樓 B1F  
Opening Hours 24 小時營業

# 拉麵競技場



博多運河城 5F 的拉麵競技場內，齊聚了全國知名的 8 間拉麵店家，不只是博多拉麵，還有來自全國各地的人氣拉麵店。有媒體曾經報導過的名店，也有各地大排長龍的人氣拉麵店，雖然一年更換數次，但這些熱門拉麵店家都各自推出自家最滿意的料理，提供給前來用餐的客人。

競技場內，每週一為「紳士日」、每週三為「淑女日」，活動當天免費提供配料等服務。

[http://canalcity.co.jp/ra\\_sta/](http://canalcity.co.jp/ra_sta/)



## 拉麵競技場【博多運河城 ( キャナルシティ博多 )】

TEL 092-282-2525 (資訊服務中心)  
Address 福岡市博多区住吉 1-2-22 Canal city 博多中心步道 5F  
(JR 博多站步行 10 分鐘)  
Opening Hours 11:00 ~ 23:00 全年無休



# 屋台街(路邊攤)

## 福岡特有文化

「屋台(やたい,YATAI)」是福岡代表性的飲食文化之一，據說全日本約有 40% 的屋台店家位於福岡。在日漸式微的日本屋台文化中，福岡算是比較特別的。福岡的屋台主要分佈於天神、中洲、長浜 3 個地區，另外還有一些零星分佈於福岡市區內，總計約有 100 家左右。「屋台」的營業時間一般都是傍晚 6 點到凌晨 2 ~ 3 點左右。店家所販賣的大部分都是以福岡最具代表性的拉麵為主，另外也提供雞肉串烤、關東煮、中華料理及西式料理等各店拿手的料理。

天神地區的屋台店家都位於福岡最熱鬧的渡辺通。在充滿時尚現代感的繁華街道上，處處林立著懷舊古風的屋台。不但交通方便，氣氛也很棒，即使是單身女性也能毫無顧忌地在此享用美食。

中洲地區的屋台分佈於那珂川沿岸，整體氛圍也相當不錯。琳琅滿目的屋台店家，各式各樣都有，不但可以享用道地的拉麵，還可以品嚐西式料理或甜不辣等美食，相當值得一遊。

長浜是長浜拉麵的發祥地，這裡的屋台店家主要以拉麵為主。

或許您會問：冬天在屋台店家會不會很冷？請您放心，完全不用煩惱這個問題！因為除了暖呼呼的菜單，還有屋台外側的門簾能為您擋風，更重要的是屋台拉近了食客之間的距離，而店家老板熱情的招呼聲，也讓人完全忘了冬天所帶來的寒意。

但需要特別注意的是，屋台店家並沒有設置洗手間，所以最好事先解決之後，再來享用美食。若想在屋台喝一杯，也請事先確認洗手間的位置，才不會手足所措。



### ◎天神屋台手冊 (附優惠券)

手冊內詳細介紹了天神地區的各個屋台店家，讓您一手掌握所有資訊。  
洽購：福岡市觀光服中心或西鐵公司旗下的飯店等 (1500 日圓，含稅)。



# 九州機場簡介

## ★如何到九州？

### ◎桃園國際機場

桃園市大園區航站南路 9 號  
第一航廈：03-2735081 · 第二航廈：03-2735086

中華航空→福岡縣 · 宮崎縣 · 鹿兒島縣  
長榮航空→福岡縣  
國泰航空→福岡縣

### ◎台中航空站

台中市沙鹿區中航路一段 168 號  
TEL：04-2615-5000

華信航空<sup>(\*)</sup>→大分縣 · 長崎縣  
※ 從台中直飛大分、長崎的航班，僅限  
2015.10.7 ~ 2015.11.28，詳情請參閱台中航空  
站官網 (<http://www.tca.gov.tw/cht/index.php>)

### ◎高雄國際航空站

高雄市小港區中山四路 2 號  
TEL：07-8057631

中華航空→福岡縣 · 熊本縣  
長榮航空→福岡縣

## ★九州主要機場簡介

### ■福岡機場 (FUK) [www.fuk-ab.co.jp](http://www.fuk-ab.co.jp)

福岡機場近市區，可利用市營地下鐵至博多站及天神地區。地下鐵車站位於國內航廈正下方，從國際航廈需搭接駁巴士抵達。另有巴士直達各地，如佐賀（西鐵巴士）、佐世保（西鐵高速巴士）、長崎（九州急行巴士）、別府（西鐵高速巴士）、湯布院（日田巴士）、熊本（九州產交巴士、西鐵高速巴士）等。

### ■宮崎機場 (KMI) [www.miayazaki-airport.co.jp](http://www.miayazaki-airport.co.jp)

宮崎機場位於宮崎市，離市區 5km。機場與 JR 宮崎機場線相連，但列車班次不多。可利用宮崎交通巴士前往市區或延岡、都城、飫肥及宮崎海洋巨蛋等。機場內設有活動專區，每月會舉辦各種活動或音樂會，展望台也有飛機展示！



### ■鹿兒島機場 (KOJ) [www.koj-ab.co.jp](http://www.koj-ab.co.jp)

位於鹿兒島縣霧島市，也是縣內飛往各離島的起點。可利用機場接駁巴士至市區，白天約 10 分一班。JR 鹿兒島中央車站到機場約 50 分，直達班次只要 38 分（兩種票價都是 1,250 日圓）。機場設有天然溫泉足湯「OYATTOSAA」，可免費使用（9:30 ~ 19:30）。「OYATTOSAA」是鹿兒島的方言「お疲れさま（您辛苦了）」的意思。機場 2F 是機場藝廊，3F 及頂樓是展望台。



## ★航班資訊

\* 班次及時間僅供參考，最新資訊請至各航空公司網站查詢。

### 台北(桃園)出發→福岡

| 星期      | 班次           | 出發 / 到達時間   |
|---------|--------------|-------------|
| 1234567 | CI110        | 0650 → 0955 |
| 1234567 | BR106/NH5802 | 0810 → 1120 |
| 1234567 | CI116        | 1630 → 1935 |
| 1234567 | CX510        | 1745 → 2105 |

### 福岡出發→台北(桃園)

| 星期      | 班次           | 出發 / 到達時間   |
|---------|--------------|-------------|
| 1234567 | CX511        | 1040 → 1210 |
| 1234567 | CI111        | 1055 → 1235 |
| 1234567 | BR105/NH5801 | 1220 → 1340 |
| 1234567 | CI117        | 2035 → 2210 |

### 高雄出發→福岡

| 星期      | 班次    | 出發 / 到達時間   |
|---------|-------|-------------|
| 1--4--- | CI196 | 0905 → 1240 |
| 1-34-67 | BR120 | 1530 → 1920 |

### 福岡出發→高雄

| 星期      | 班次    | 出發 / 到達時間   |
|---------|-------|-------------|
| 1-4-4-- | CI197 | 1340 → 1545 |
| 1-34-67 | BR119 | 2020 → 2220 |

### 高雄出發→熊本

| 星期      | 班次    | 出發 / 到達時間   |
|---------|-------|-------------|
| -2--5-7 | CI198 | 0920 → 1240 |

### 熊本出發→高雄

| 星期      | 班次    | 出發 / 到達時間   |
|---------|-------|-------------|
| -2--5-7 | CI199 | 1340 → 1530 |

### 台北(桃園)出發→宮崎

| 星期      | 班次    | 出發 / 到達時間   |
|---------|-------|-------------|
| 1-3--6- | CI114 | 1350 → 1650 |

### 宮崎出發→台北(桃園)

| 星期      | 班次    | 出發 / 到達時間   |
|---------|-------|-------------|
| 1-3--6- | CI115 | 1750 → 1930 |

### 台北(桃園)出發→鹿兒島

| 星期       | 班次    | 出發 / 到達時間   |
|----------|-------|-------------|
| ----5--  | CI118 | 0700 → 0945 |
| -2-4-4-- | CI118 | 0830 → 1115 |

### 鹿兒島出發→台北(桃園)

| 星期       | 班次    | 出發 / 到達時間   |
|----------|-------|-------------|
| ----5--  | CI119 | 1045 → 1210 |
| -2-4-4-- | CI119 | 1215 → 1340 |

中華航空 (CI)

02-412-9000 (台北)

092-471-7788 (福岡)

[www.china-airlines.com](http://www.china-airlines.com)

長榮航空 (BR)

02-2501-1999 (台北/高雄)

092-415-5811 (福岡)

[www.evaair.com/zh-tw/index.html](http://www.evaair.com/zh-tw/index.html)

國泰航空 (CX)

02-715-2333 (台北)

0120-46-3838 (日本)

[www.cathaypacific.com](http://www.cathaypacific.com)



## ★九州自助旅行 · 聰明小技巧

雖然說日圓持續貶值，但旅行時，大家還是會希望能省則省，當一個聰明的旅行家！現在就為各位介紹一些小技巧。九州的面積與台灣相差不多，但在有限的日程中，高效率的移動方式還是眾所希望的。建議大家不妨多利用鐵道。九州除了JR九州之外，還有不少的鐵道

公司。雖然主要還是JR，但鹿兒島、熊本、長崎的路面電車，對觀光客來說也是相當便利的。另外，肥薩橙鐵道及南阿蘇鐵道等超個性化的觀光列車也行駛其中。JR除外的鐵道公司，一般都會販賣1日乘車券，不妨多加利用！

### ■九州無限搭乘的一日票券

| 公司名     | 票券名稱         | 價格(日圓) | 販賣地點                |
|---------|--------------|--------|---------------------|
| 福岡市營地下鐵 | 一日乘車券        | 620    | 福岡市營地下鐵全線 各站        |
| 平成筑豐鐵道  | ちくまるキップ      | 1,000  | 平成筑豐鐵道全線 車內         |
| 甘木鐵道    | 甘鉄一日フリー乗車券   | 720    | 甘木鐵道全線 車內           |
| 松浦鐵道    | MR一日フリーきっぷ   | 2,000  | 松浦鐵道 車內／各站          |
| 長崎電氣軌道  | 電車一日乗車券      | 500    | 路面電車全線／觀光服務處／JR 浦上駅 |
| 長崎巴士    | 長崎市内觀光一日乗車券  | 500    | 長崎市 路線／觀光服務處        |
| 熊本市交通局  | わくわく1 Day パス | 500    | 熊本市電全線 車內           |
| 南阿蘇鐵道   | 一日フリーキップ     | 1,000  | 南阿蘇鐵道全線 車內          |
| 球磨川鐵道   | 一日乗車券        | 1,200  | 球磨川鐵道全線 車內／人吉溫泉駅    |
| 宮崎交通    | 全線1日乗り放題乗車券  | 1,800  | 宮崎交通巴士全線 公車總站       |
| 肥薩橙鐵道   | 1日フリー乗車券     | 2,880  | 肥薩橙鐵道全線 車內          |
| 鹿兒島市交通局 | 市電・市巴士一日乗車券  | 600    | 鹿兒島市電全線 車內          |

### ★JR-PASS與JR KYUSHU RAIL PASS

在日本旅行時，JR-PASS與JR KYUSHU RAIL PASS可說是最讚的旅遊夥伴，不需每次搭乘每次買票，而且還可以享受極大的優惠折扣。JR-PASS(全國版)有7日、14日、21日三種票券，各分為普通車用及綠車用。普通車票1天約4,000日圓，綠車票約5,000日圓，相當划算。但是JR-PASS必須連續使用，若慢悠觀光閒逛，可能就會浪費掉一部分。另外，若單純只是在九州旅行，也不必特別買全國版的JR-PASS，只要買JR KYUSHU RAIL PASS就可以了。JR KYUSHU RAIL PASS分為北九州版及全九州版，各有3日券及5日券兩種，價格非常便宜，例如：北九州版的3日券，不管是搭新幹線或特急都只要8,500日圓。詳細資料請參考JR九州的網站。

### ★善用無限次搭乘票券

九州的鐵道有3日內無限次搭乘的票券。除了JR之外，私鐵及路面電車都可以搭乘。但是JR九州的路線只能搭普通列車，不能搭特急或新幹線(若要搭乘需支付乘車券及特急的費用)。金額10,800日圓，3日內有效，是它的最大魅力所在(也可以3人同時使用1天)。除了旅行者常搭乘的西日本鐵道、肥薩橙鐵道、南阿蘇鐵道、島原鐵道等，還可以搭長崎、熊本、鹿兒島的市內面電車。



↑JR KYUSHU RAIL PASS 使用範圍

# 日文一點通

## 本期重點單語

|        |  |
|--------|--|
| 黑川溫泉   | 黑川溫泉 (くろかわおんせん ,ku-ro-ka-wa on-sen)    |
| 別府溫泉   | 別府溫泉 (べっぷおんせん ,be-ppu on-sen)          |
| 武雄溫泉   | 武雄溫泉 (たけおおんせん ,ta-ke-o on-sen)         |
| 入湯手形   | 入湯手形 (にゅうとうがた ,nyu-tou te-ga-ta)       |
| 地獄巡禮   | 地獄めぐり (じごくめぐり ,zi-go-ku me-gu-ri)      |
| 地獄蒸料理  | 地獄蒸し (じごくむし ,zi-go-ku mu-shi)          |
| 本格燒酎   | 本格燒酎 (ほんかくしうちゅう ,hon-ka-ku shou-chu)   |
| 指宿的玉手箱 | 指宿のたまて箱 (i-bu-su-ki no ta-ma-te-ba-ko) |
| 新年參拜神社 | 初詣 (はつもうで ,ha-ts-u-mou-de)             |
| 甜不辣    | 薩摩揚げ (さつまあげ ,sa-ts-u-ma a-ge)          |
| 丸芳露    | マルボーロ (まるぼーろ ,ma-ru-bou-ro)            |
| 豚骨拉麵   | 豚骨ラーメン (とんこつらーめん ,ton-ko-ts-u ra-men)  |

## 交通・住宿篇

|              |  |
|--------------|--|
| 請問____在哪裡？   | ____はどこですか。 (____ wa do-ko de-su-ka)                                     |
| 需要多久時間？      | どのぐらいかかりますか。<br>(do-no gu-ra-i ka-ka-ri-ma-su-ka)                        |
| 最近的車站在哪裡？    | 一番近い駅はどこですか。<br>(i-chi-ban chi-ka-i e-ki wa do-ko de-su-ka)              |
| 東西忘了拿        | 荷物を忘れてしまいました。<br>(ni-mo-ts-u wo wa-su-re-te shi-mai-ma-shi-ta)           |
| 我要 check-in  | チェックインをお願いします。<br>(chekku in wo o-ne-gai-shi-ma-su)                      |
| 我要 check-out | チェックアウトをお願いします。<br>(chekku au-to wo o-ne-gai-shi-ma-su)                  |
| 可以使用信用卡嗎？    | カードで支払いできます。<br>(ka-do de shi-ha-ra-i de-ki-ma-su-ka)                    |
| 請在 6 點叫醒我    | 6 時にモーニングコールをお願いします。<br>(ro-ku-ji ni morning call wo o-ne-gai-shi-ma-su) |

## 日常會話篇

|       |  |
|-------|--|
| 您好    | こんにちは。(kon-ni-chi-wa)                      |
| 謝謝    | ありがとうございます。(a-ri-ga-tou go-zai-ma-su)      |
| 不好意思  | すみません。(su-mi-ma-sen)                       |
| 對不起   | ごめんなさい。(go-men na-sa-i)                    |
| 好吃    | おいしいです。(o-i-shi-i de-su)                   |
| 再見    | さようなら。(sa-you-na-ra)                       |
| 請等一下  | ちょっと待ってください。(cho-tto ma-tte ku-da-sa-i)    |
| 請幫我拍照 | 写真を撮ってください。(sha-shin wo to-tte ku-da-sa-i) |

## 購物・用餐篇

|          |  |
|----------|--|
| 多少錢？     | いくらですか。(i-ku-ra de-su-ka)                        |
| 請給我這個    | これをください。(ko-re wo ku-da-sai)                     |
| 請給我看這個   | これを見てください。(ko-re wo mi-se-te ku-da-sai)          |
| 可以試穿嗎？   | 試着してもいいですか。(shi-cha-ku shi-te-mo ii de-su-ka)    |
| 請給我菜單    | メニューをください。(me-nyu wo ku-da-sa-i)                 |
| 推薦料理是什麼？ | おすすめ料理はなんですか。(o-su-su-me ryo-ri wa nan-de-su-ka) |
| 我要點～     | ～をお願いします。(～ wo o-ne-gai-shi-ma-su)               |
| 麻煩請結帳    | お会計おねがいします。(o-kai-kei wo o-ne-gai-shi-ma-su)     |

**SPAS 療癒身心，迎接幸福**

**癒しの森 新登場！**

在霧島人间仙境…  
品味名湯，享用佳餚，  
解放您的身心靈。

料亭旅館  
**竹子代 霧島列郎**  
預約電話：0995-64-8008  
鹿兒島縣霧島市霧島田口2465番地(霧島神宮參道上)  
<http://www.nisikawa-takechiyo.jp>

## 名縣觀光資訊



|                         |  |                 |
|-------------------------|--|-----------------|
| <b>福岡</b><br>fukuoka    | 福岡縣觀光聯盟                                    | +81-92-472-1910 |
|                         | 福岡縣國際經濟觀光課                                 | +81-92-643-3429 |
|                         | www.crossroadfukuoka.jp                    |                 |
| <b>大分</b><br>oita       | 公益社團法人大分旅遊協會                               | +81-977-26-6250 |
|                         | 大分縣觀光・地域振興課                                | +81-97-506-2120 |
|                         | www.visit-oita.jp/index.tc.html            |                 |
| <b>佐賀</b><br>saga       | 佐賀縣觀光聯盟                                    | +81-952-26-6754 |
|                         | 佐賀縣觀光課                                     | +81-952-25-7098 |
|                         | www.asobo-saga.jp/lang/chinese2            |                 |
| <b>長崎</b><br>nagasaki   | 長崎縣觀光聯盟                                    | +81-95-826-9407 |
|                         | 長崎縣國觀光振興課                                  | +81-95-895-2641 |
|                         | www.nagasaki-tabinet.com.tw                |                 |
| <b>熊本</b><br>kumamoto   | 熊本縣觀光聯盟                                    | +81-96-382-2660 |
|                         | 熊本縣觀光課                                     | +81-96-333-2334 |
|                         | www.kumanago.jp/tw                         |                 |
| <b>宮崎</b><br>miyazaki   | 宮崎觀光會議協會                                   | +81-985-26-6100 |
|                         | 宮崎縣觀光推進課                                   | +81-985-26-7103 |
|                         | www.kanko-miyazaki.jp/chinese-t/index.html |                 |
| <b>鹿兒島</b><br>kagoshima | 鹿兒島縣觀光聯盟                                   | +81-99-223-5771 |
|                         | 鹿兒島縣觀光課                                    | +81-99-286-2997 |
|                         | www.kagoshima-kankou.com/tw                |                 |



姓 名：楊雅仔

居 住 地：福岡市博多區

目前就讀：九州大學

來日時間：2013年9月

# 九州留學生活 Q&A

留學生的生活總是多采多姿，精采而豐富。不管是辛酸或甜蜜，總會留下繽紛而燦爛的色彩。讓我們一起分享、一起聽聽來自於他們的心情點播～



## Q1. 來九州多久了？求學期間是否遇到辛酸或快樂的事？

兩年前，我為了唸研究所，來到九州的福岡。當時一個人獨自來到日本，沒有認識的朋友，對學校又有點適應不良，所以想回家的念頭一直盤旋在腦海中。但是，參加留學生會的活動之後，就漸漸能夠適應這裡的環境與生活。由於我本身非常喜愛旅行，加上大學時期就有打工賺些零用錢，所以在日本這一段期間，我也到處去旅行。自己訂便宜的機票、飯店、規劃行程，遊歷許多一直想去的地方，如：關東、關西、沖繩……等等。從這些過程中，我不但增長了知識，也獲得許多寶貴的旅遊經驗。

## Q2. 是否曾經參加過什麼活動或慶典？

今年9月參加了兩年前錯過的箱崎宮放生會。一開始聽到放生會時，我還以為是像台灣一樣，把許多動物野放到郊外或海裡的祭典。原來我的認知是錯的！箱崎宮放生會相當熱鬧又有趣。除了像動漫裡的夏日祭典一樣，有許許多多商家羅列並排之外，還有打靶遊戲、鬼屋…等。大家邊走邊吃邊逛，氣氛十分熱絡。放生會每年九月中旬舉行，活動為期一週，若有機會不妨來參加看看。

## Q3. 在日本是否遇過什麼新鮮事或新奇的事？

剛到日本時，我覺得有一件事非常有趣，那就是日本人認為烏鵲也是城市的居民之一。在台灣，烏鵲是不吉利的鳥類，但是在日本，烏鵲卻與居民一同生活。雖然沒有人特意餵食，但每一隻都是圓滾滾的，毛色也是烏黑亮麗，十分獨特。走在路上還經常可以聽到烏鵲的叫聲，而日本人卻習以為常，不以為意。

## Q4. 對於今後想到日本玩或求學的台灣人，您想給予他們什麼建議？

我覺得語言的部分非常重要。也許有人會認為到日本之後再學日文就可以了，但我個人還是建議先有一定的基礎之後，再到日本來。雖然學會簡單的日文就可以在當地生活，但是若想和日本人交流，那樣的程度是不夠的。必須多擴充詞彙，而且至少能活用N2程度的文法，這樣比較容易交到日本朋友。

## Q5. 是否可以推薦一些私房景點或店家？

我想推薦一間旅遊書上看不到的店家。它位於中州川端通，靠近櫛田神社，是一家貓頭鷹咖啡店。店家的經營方式非常與眾不同，採一個小時入場一次，每次費用1,500日圓，含一杯飲料。進去之後先上2F，服務生詢問所需的飲料之後，會詳細說明與店內貓頭鷹接觸時的注意事項。雖然是用日語說明，但是店內還有中、英、韓文的簡介，說明時間約10分鐘。接下來，就能與店內的貓頭鷹們接觸。店內的貓頭鷹種類眾多，大大小小都有，每一隻都非常乖巧，不會咬人，十分可愛。在那裡，還可以摸摸貓頭鷹或與貓頭鷹拍照。

貓頭鷹咖啡店家在台灣並不常見，若有機會來到福岡，記得到這兒來，與貓頭鷹共度短暫的愉悅時光。

### 私房景點推薦

#### フクロウのみせ 博多店

福岡県福岡市博多区上川端町 4-211

週二～週五 12:00 ~ 20:00

六日・國定假日 11:00 ~ 20:00

店休日 週一

<http://www.owlfamily.co.jp>

地下鐵空港線 祇園站步行 6 分

地下鐵空港線 中洲川端站步行 5 分



# 從九州進軍全世界！ The Travellers 堅持自己的音樂之路！



邁入第 18 個年頭，現在仍持續以獨特的表演方式活躍於全世界。

搖滾與爵士所混搭出的動人音樂，加上石原顯三郎獨有的沙啞磁性嗓音，讓他們完成了引以為傲的首張單曲作品—《TRAVELLER》。之後，他們也將原始音源寄給東京、歐美各地的音樂相關工作者。

他們的作品果然獲得了極大的回響。1999 年還獲邀參加美國西岸與英國的巡迴演唱會，開啟了他們的海外演唱活動。不僅如此，他們還參加過洛杉磯所舉行的 MTV 大型音樂祭活動，以及拉斯維加斯的世界級活動「Viva Las Vegas」等，經驗與資歷相當完整，而且令人讚嘆與驚奇。

2001 年在日本國內推出《THE TRAVELLERS》專輯，2002 年發行紐約演唱會實錄專輯《Jumpin' at N・Y》，同時正式啟動日本國內的演唱會活動。另外，還曾參加日本規模最大的戶外搖滾音樂活動「Fuji Rock Festival」及北海道的「Rising Sun Rock Festival」，人氣扶搖直上，深受喜愛。

2004 年起，還連續四年代表日本參加泰國曼谷

「The Travellers」樂團，是由四位住在福岡縣久留米市的音樂人所組成，成員包括：武田圭治（低音提琴）、武田真治（次中音薩克斯風）、石原顯三郎（主唱 & 吉他手）、ハリー吉田（鼓手）等 4 人。

1998 年組團至今，已

所舉行的大型戶外音樂活動“Fat Festival”，他們的動向與活躍度幾乎可以媲美主流樂團。

2006 年發行在泰國曼谷所錄製的專輯作品《east Bound》。2010 年及 2013 年各推出《LEFT TURN》、《El Camino》等俏皮舞曲風的搖滾專輯，試圖與東京的商業化音樂做出區隔…以九州福岡縣久留米市為據點的他們，仍持續展開屬於他們自己的獨特音樂活動。



繼今年夏天的韓國巡迴演唱會之後，The Travellers 也將在台灣舉辦演唱會。目前正在籌備下一張專輯的 The Travellers 成員們，都非常期待這一次在台北市所舉辦的首次演唱會。

又酷又充滿舞感…

讓人也想隨之跳躍、搖擺的音樂…

這就是不斷朝著世界邁進、九州引以為傲的優秀樂團！

## ♪「The Travellers live in 台北 2015」

- 日 期 2015 年 12 月 8 日 (二) 21:00
- 地 點 台北 Brown sugar (黑糖餐廳)  
台北市信義區松仁路 101 號 TEL:(02)8780-1110

跡部  
仁司

曾任職於日本哥倫比亞唱片公司、先鋒 LDC、日本皇冠唱片公司，於唱片公司宣傳部門長達 25 年之久。目前於家鄉福岡成立“Office M-file”，擔任九州出身或九州非主流音樂家的 CD、DVD 製作，以及亞洲巡迴演唱會、媒體宣傳等籌畫工作。由於不認同 2000 年之後東京所發表的主流暢銷歌曲（包括歌詞、旋律），而且很早就對亞洲市場感興趣，因此支援不少日本音樂家在亞洲舉辦演唱會。自稱為亞洲人，並預計 2015 年進軍北歐…。

# 填問卷～送好禮！

您的參與是我們最大的動力！

感謝讀者們的熱烈回響，讓我們信心倍增，獲益滿滿。為了出版更優質的刊物，再次期盼您填下問卷，提供您寶貴的意見及建議。我們將從問卷調查中，抽出 20 位幸運兒，贈予精美小禮物，回饋給您～（活動期間 2015 年 11 月 5 日～2015 年 12 月 30 日）

\* 第 4 期秋季號回函中獎名單（30 名），已公佈於『美好九州』網頁（[www.meihaojapan.com.tw](http://www.meihaojapan.com.tw)）最新訊息，歡迎您隨時上網查閱。

第5期冬季號・贈品：

精緻小折扇  
(薩摩酒造提供)

秋季號贈品：  
肥薩橙鐵道  
熊本熊胸章  
+  
出水市資料夾



姓名：\_\_\_\_\_ 性別：男 女 已婚 未婚

連絡方式：電話 / 手機：\_\_\_\_\_ 或 E-mail：\_\_\_\_\_

通訊住址：\_\_\_\_\_

（請務必留下您的連絡方式，以便日後得獎時通知您）

Q1. 您的年齡層 0 ~ 18 歲 19 ~ 25 歲 26 ~ 35 歲 36 ~ 45 歲 46 ~ 55 歲 55 歲以上

Q2. 您是否曾經去過九州旅遊？是（回答「是」者，請繼續回答 Q3 及 Q4）否

Q3. 曾經去過九州哪些縣？（可複選）福岡縣 大分縣 佐賀縣 長崎縣 熊本縣 宮崎縣 鹿兒島縣

Q4. 九州旅遊時，印象最深的是什麼？（人、事、物皆可）\_\_\_\_\_

原因：\_\_\_\_\_

Q5. 您曾拿過『美好九州』雜誌嗎？否 是（可複選 創刊號 第 2 期春季號 第 3 期夏季號 第 4 期秋季號）

Q6. 您從何處知道『美好九州』雜誌？\_\_\_\_\_

Q7-1. 您喜歡雜誌內的哪些單元？（可複選）拉頁地圖 九州慶典活動 特集—溫泉 特集—燒酎 活動訊息 麒麟觀光工場 鐵道之旅 九州・駅探險去！ 桃太郎談故鄉 片倉佳史の九州美食探索 九州必買名產 豚骨拉麵贈獎活動 交通情報 日文一點通 九州留學生活 Q&A 九州娛樂通

Q7-2. 最喜歡的單元是 \_\_\_\_\_ 理由 \_\_\_\_\_

Q7-3. 不喜歡的單元是 \_\_\_\_\_ 理由 \_\_\_\_\_

Q8. 您希望下一期能刊載什麼樣的內容（人、事、物皆可）？\_\_\_\_\_

Q9-1. 對於本期雜誌的評價為何？（若滿分為 100 分，您會給幾分？）\_\_\_\_\_ 分

Q9-2. 需要改進的地方是 \_\_\_\_\_

## 問卷回函・傳真專線：02-2717-1236

★問卷回函也可利用郵寄(台北市復興北路167號7F-1)或  
手機快照Email([info@meihaojapan.com.tw](mailto:info@meihaojapan.com.tw))方式回覆。

此份資料僅供內部參考或原使用目的及範圍加以使用，不會將使用者個人資料提供給第三人或移作其他目的使用。

台灣文摘股份有限公司

TEL : 02-2712-4409

FAX : 02-2717-1236

台北市復興北路 167 號 7F-1

E-mail : [info@meihaojapan.com.tw](mailto:info@meihaojapan.com.tw)

日本製造商品豐富齊全，應有盡有



## BIC超速快遞

購物滿8000日圓，  
免費送到附近酒店，  
最快30分鐘送達



送到機場

有樂町, 新宿, 池袋, 濱谷, 赤坂, 大阪, 名古屋  
成田機場, 羽田機場  
關西機場 **次日可送達**  
名古屋機場 購滿100,000日圓送貨免費

遊客喜愛的人氣商品

JAPAN TRAVEL SIM powered by III

當日即可使用

容量為 1GB

可使用30天

PREPAID PACKAGE **¥2,460**

未稅

僅數據服務

日本全國各地可以使用的預付SIM卡

## BIC優惠券

有效期限：2016/03/31

免稅

8% OFF + 6% MAX OFF

優惠券

按定價



接受信用卡支付

此優惠券在BIC各店舖均可使用。

請在付款前出示折價券。

クーポン(優待)はビックカメラ全店でご利用いただけます。

お支払う前にご提示ください。

【無折扣商品】・蘋果產品・勞力士手錶・BIC酒類(易開罐酒類等)  
【割引対象外商品】・BIC藥妝店(藥品·日用品等)・書籍等

詳細優惠內容及注意事項依BIC CAMERA公告為準，  
BIC CAMERA保留活動內容變更及最終解釋之權利。

・アップル純正品・ロレックス・ビック酒販商品(お酒・ワインなど)  
・ビックドラッグ(藥·日用品)・書籍等

クーポン条件について、予告無く変更の場合はあります。

本券影印無效 (本券コピー不可)



## BIC CAMERA 全年無休 日本全國共計38家店舖

九州  
3店舖



天神1號館  
福岡縣福岡市中央區  
今泉1-25-1  
**OPEN**  
10:00AM ~ 9:00PM

地圖 Page ▶ 08P

天神2號館  
福岡縣福岡市中央區  
天神2-4-5  
**OPEN**  
10:00AM ~ 9:00PM

地圖 Page ▶ 08P



鹿兒島中央站店  
鹿兒島縣鹿兒島市中央町1-1  
**OPEN** 10:00AM ~ 9:00PM

地圖 Page ▶ 08P

有樂町

新宿

池袋

澀谷

大阪

京都

札幌

名古屋



BIC CAMERA  
集團公司

販售中古電腦、家電 動漫相關商品

Sofmap



秋葉原

秋葉原店販售相機、美容家電、  
遊戲CD、日用品

難波

名古屋

仙台

京都

等等

近郊、家電專賣店 Kojima 日本全國共有145家店

KOJIMA × BIC CAMERA



沖繩

永旺夢樂城

沖繩

Rycom

那霸

店

兵庫

Harborland

神戶

等等

宮城

永旺夢樂城

名取

店

青森

Hiroro

弘前

店

北海道

函館

等等

# 鹿兒島夢幻系列

您玩過了嗎？指宿天然砂浴 & 玉手箱溫泉

指宿天然砂浴溫泉「砂湯里」



指宿玉手箱溫泉

鹿兒島機場

指宿溫泉

## 中華航空直飛九州 · 鹿兒島

| 每週<br>二・四・日 | 台北(桃園) | → | 鹿兒島   | 鹿兒島   | →     | 台北(桃園) |
|-------------|--------|---|-------|-------|-------|--------|
|             | 08:30  |   | 11:15 | 12:15 | 13:40 |        |
| 五           | 07:00  |   | 09:45 | 10:45 | 12:10 |        |



# TONKOTSU ROAD

The Birthplace of  
TONKOTSU RAMEN

福岡  
FUKUOKA  
JAPAN

豚骨拉麵發祥地『來去福岡!』  
贈獎活動



\*照片僅供參考。

吃豚骨拉麵抽大獎!

豪華獎品  
等您來  
抽獎!

2016年1月31日止

詳情請見此處!

[http://crossroadfukuoka.jp/tonkotsu\\_tw/](http://crossroadfukuoka.jp/tonkotsu_tw/)