



JAPAN AIRLINES

すしの都北九州市

JALPAK



(共同リリース)

2025年12月18日
日本航空株式会社九州支社
北九州市都市ブランド創造局
株式会社ジャルパック

旅アカデミーの新クラス 「匠の技で味わう北九州市のすし文化と食のブランド戦略」を開講 ～すしをフックにした地域創生～

日本航空株式会社(以下「JAL」)、北九州市、株式会社ジャルパック(以下「ジャルパック」)は、旅と学びの地域体験プログラム「旅アカデミー(*1)」にて北九州市すしの都課とタッグを組み、「すしの都 北九州市」にスポットを当てたプログラム「美食ハンタークラス 匠の技で味わう北九州市のすし文化と食のブランド戦略」を本日より販売開始します。

座学プログラムではガストロノミープロデューサー 柏原光太郎氏からすしの魅力と美食ハントのポイント、すしを起点とした地域の「食」のブランド構築戦略について学びます。現地プログラムでは、「江戸前鮪二鶴」のうまみテイasting体験など、北九州市の匠の技とすしを取り巻く文化を目で舌で体感していただきます。

毎日すしを食べても食べ足りない方、飲食店のブランド化を考えている関係者の方、食を通じた地域創生に興味がある方、北九州市のすしのストーリーを体感したい方などにおすすめのクラスです。

(*1)旅アカデミーは、国内外の地域で豊かな生き方を実践する人々を講師に招いて、当事者から生の情報が得られる「座学プログラム」と、リアルな刺激とつながりに満ちた「現地プログラム」を提供します。



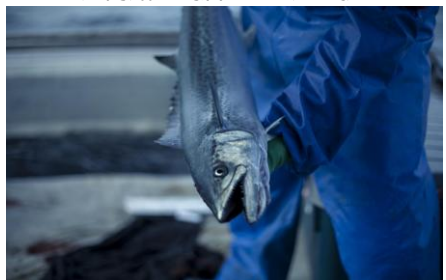
江戸前鮪二鶴店 ヤイト鯉の握り



照寿司三代目 渡邊貴義氏



皿倉山から見た北九州市の景色



藍の鯖



せりの様子



小倉城

<北九州市すしの都課とは>

北九州市は「刺身の盛り合わせ」の年間消費額日本一(*2)を誇り、響灘・関門海峡・豊前海という特徴の異なる3つの海に囲まれた「お魚天国」。世界に通じる「すし」を起点に、北九州市の食文化全体を広く、強く訴求し、「美食の街」ブランディングを確立するため、2025年4月1日に北九州市都市ブランド創造局に「すしの都課」を全国で初めて設置。

(*2)出典:家計調査結果(総務省統計局)

品目別都道府県庁所在市および政令指定都市ランキング(R4~6平均)



JAPAN AIRLINES

すしの都北九州市

JALPAK



【座学プログラム概要】

ガストロノミープロデューサー柏原光太郎氏から、日本各地の地域ごとに異なるすしの魅力や名店の裏にある地域の背景、職人のストーリーについて学びます。

そして北九州市すしの都課より、「北九州市のすしがおいしい理由」や、多彩なすし店が並ぶ「北九州市のすしの強み」、そしてすしを起点とした地域の「食」のブランド構築へ向けた取り組みを学び、北九州市への美食ハントの旅に備えます。

※現地プログラムお申込者限定です。座学プログラムのみでの参加はできません。

■日時: 2026年3月7日(土) 14:00~15:30

■会場: EZOHUB TOKYO ※オンライン(Zoom)参加可能

■講師: 柏原光太郎氏、北九州市すしの都課職員



柏原光太郎氏

ガストロノミープロデューサー
一般社団法人「日本ガストロノミー協会」会長
「食の熱中小学校」校長
北九州市参与(食の魅力戦略担当)
Kassie&Co.株式会社 代表取締役

【経歴】

ガストロノミープロデューサー。慶應義塾大学卒業後、株式会社文藝春秋入社。現在はKassie&Co.株式会社代表取締役、福岡県北九州市参与(食の魅力戦略担当)、「食の熱中小学校」校長、「日本ガストロノミー協会」会長、「美食都市アワード」審査委員、「Luxury Japan Award 2026」選考委員などを務める。著書に『ニッポン美食立国論 時代はガストロノミーツーリズム』『東京いい店はやる店』『世界の富裕層は日本で何を食べているのか? ガストロノミーツーリズムの最前線』

【現地プログラムの概要】

北九州市で匠の技とすしを取り巻く文化を目で舌で体感する2日間

- ✓ガストロノミープロデューサー 柏原光太郎氏と共に、北九州市のすし文化を探求
- ✓「九州メロワール」と題し、この地ならではの鮭の味を究める名店「江戸前鮭二鶴」店主の船橋節男氏より、すしの歴史や調理理論、北九州市の食材の魅力を学び、うまみのテイスティングを小倉城庭園にて体験
- ✓全て一本釣りし船上放血神経締めを施すため、長期熟成も可能な「藍の鱧」を手がける「藍の匠衆」から学び、美食体験を深める
- ✓夕食は、寿司を「食べる」から「体験する」へと進化させた「照寿司」にて、ここでしか体験出来ないショーアップされたカウンターで北九州の旬を堪能
- ✓大卸会社「九州魚市」のプロのせり人の案内で、「すしの都 北九州市」の魚の源であり、漁船が直接接岸する北九州市卸売市場を見学
- ✓地元で愛される「幸すし」にて、旦過市場で仕入れた魚を使用した昼食と学びのシェアリング

■出発日 : 2026年3月23日(月) 1泊2日

■定員 : 15名(最少催行人員:12名)

■Webサイト : <https://www.jal.co.jp/jp/ja/tour/jal-academy/program/kitakyushu/>

■旅行企画・実施 : 株式会社ジャルパック

※画像は全てイメージとなります。

以上