

令和7年3月19日

市政記者 各位

経済観光文化局 屋台の魅力向上担当

第5回公募屋台の概要について

第5回屋台営業候補者公募で選定された屋台が、今年4月以降、順次営業を開始しますので、別紙のとおり屋台の概要についてお知らせします。

各屋台営業候補者の連絡先については、屋台営業候補者に確認したうえで提供いたしますので、取材を希望される場合は、下記の問い合わせ先へご連絡ください。

(問い合わせ先)

経済観光文化局 屋台の魅力向上担当 濱田

電話：092-711-4084

(参考)

1 今回の公募結果

(1) 屋台営業候補者：募集6区画に対して6人

地 区	募集区画数	屋台営業候補者
渡辺通	3 区画	3 人
天神東	2 区画	2 人
長浜	1 区画	1 人
合 計	6 区画	6 人

(2) 屋台営業候補者（6人）の属性（令和7年3月1日現在）

① 年齢

- ・平均年齢 31.6 歳
（現営業者の平均年齢 54.5 歳）
 - ・最年長 40 歳
 - ・最年少 24 歳
- | | |
|-------|-----|
| 20 歳代 | 3 人 |
| 30 歳代 | 1 人 |
| 40 歳代 | 2 人 |

② 居住地

- 県内 4 人（うち、市内 3 人）
- 県外 2 人

③ 飲食店経験者

- 6 人（うち、屋台経験者 4 人）

2 福岡市内の屋台軒数（令和7年3月1日現在）

98 軒（うち公募屋台39軒）

※第5回（今回）公募屋台の全てが営業を開始すると 104 軒 になる見込み

3 これまでの公募屋台の軒数・応募倍率

(1) 軒数（令和7年3月1日現在）

区 分	営業開始時期	営業開始時の軒数	現在の営業軒数
第1回公募	平成29年 4月 ~	23 軒	18 軒
第2回公募	令和 元年 8月 ~	9 軒	4 軒
第3回公募	令和 3年10月 ~	5 軒	4 軒
第4回公募	令和 5年 6月 ~	13 軒	13 軒
合 計		50 軒	39 軒

(2) 応募倍率

区 分	募集区画数	応募人数	倍率
第1回公募	28 区画	108 人	3.86 倍
第2回公募	14 区画	22 人	1.57 倍
第3回公募	10 区画	21 人	2.10 倍
第4回公募	13 区画	65 人	5.00 倍
第5回公募（今回）	6 区画	61 人	10.17 倍

祝

新しい屋台がオープンします！

4月以降
順次営業開始！

1

～福岡で感じる四季の屋台～
4月中旬
OPEN予定!

『LEF』

九州の旬食材を活かしたおばんざいと、
こだわりの器が織りなす特別なひととき。
東京のカフェや設計事務所の経験を持つ
店主が手がけた、先鋭的なデザイナーズ屋台
で、四季の味をご堪能ください！



🍴 季節のおばんざい/クラフトビール など

2

～愛媛発、創作イタリアン屋台～
4/8(火)
OPEN!

『バル河野』

四国松山の人気店の技×福岡食材で創る新感覚
イタリアン！屋台ならではのライブ感と洗練された
おもてなしで、気軽に楽しめる一皿を提供します。



🍴 明太子の旨味が絡む絶品スパゲッティ
とろけるチーズの自家製フォカッチャ など

3

～ふわふわつくね専門屋台～
OPEN
準備中

『長浜つくね専門屋台 がぶがぶ。』

九州産地鶏や糸島の卵を使ったふわふわジュー
シーな創作つくねは、20種以上の味から選び放題！
目の前で炊き上げる釜飯とともに、がぶがぶ食べて
飲んで楽しんで！



🍴 種類豊富なつくね/天ぷら/釜飯 など



4

～不可能を超える、至高の味～
4/8(火)
OPEN!

『博多屋台 からす天狗』

出身地豊前の伝説、不可能を可能にする“からす天狗”
の想いがこもる。ここでしか味わえない鰻だし醤油ラー
メンや柚子塩おでん。心温まる交流と新しい食文化の体
験を楽しんで！



🍴 鰻だし醤油ラーメン/豊前オニメン(汁なし麺)。
豊前とうがらしを使ったご当地グルメ) など

5

～レトロ×ポップ進化系屋台～
5月上旬
OPEN予定!

『博多屋台 にのつぎ』

ポップな料理とレトロな雰囲気、世代や文化を
超え、誰もが笑顔になれる空間を提供します。
日頃の悩みは“にのつぎ”にして楽しもう！



🍴 屋台の定番料理(焼きラーメン/餃子)
もつ煮込み/焼売 など

6

～夫婦で営む、温もり溢れる屋台～
4/8(火)
OPEN!

『天神屋台 そのちゃん』

無添加のかつお昆布出汁が決め手のおでん、
明太子創作料理や九州産和牛もつ料理で博多の
魅力満載！夫婦で営む温かい屋台で、地元食材
の美味しさを満喫しよう！



🍴 大葉香る明太ガーリックチャーハン
博多とんこつもつラーメン など