

2023年6月19日

各位

株式会社春帆楼

## 創業140年のふぐ料理公許第一号店春帆楼 ふぐの女王真ふぐの霜降り、ハーブ鯖など厳選アイテム登場 ～春から初夏に水揚げされた山口県産の”真ふぐ”をお届け～

創業140余年の老舗ふぐ料理店を営む株式会社春帆楼（所在地：山口県下関市、所長水野晃）は、2023年6月20日より、夏のギフトとしておすすめの厳選アイテムの販売を開始いたします。

春から初夏にかけて、延縄漁<sup>※1</sup>で水揚げされる山口県産の真ふぐはふぐの女王と呼ばれています。春帆楼で取り扱う真ふぐは、春から初夏に水揚げされ、活魚のまま処理をしているため、鮮度が良くとらふぐにも引けを取らないもっちりとして引き締まった身質が特徴です。

この度、春帆楼では真ふぐの味わいを存分にお楽しみいただけるよう、霜降りやすき焼き、タタキにしてご用意いたしました。

これに加え、長崎県産ハーブ鯖や北海道産のあんこうの唐揚げなど、これからの季節におすすめの厳選アイテムを取り揃えています。



### ※1 延縄漁

延縄漁とは、1本の幹縄に多数の枝縄を付け、枝縄の先端に釣り針を付けた漁具を、漁場に仕掛けた後、しばらく放置して再び回収して漁獲物を得る漁法です。生きたまま漁獲することが出来る為、新鮮であること、過剰漁獲が抑制できる為、環境への負荷を最小限にとどめられることが特徴です。

### 1. 春帆楼セレクション 販売概要

【販売期間】2023年6月20日～9月30日頃（在庫がなくなり次第終了）

【ご注文方法】お電話またはECサイト

① お電話：春帆楼ふぐの通販（外販南風泊事務所） 083-249-5329

② ECサイト：春帆楼ふぐの通販楽天市場店

<https://www.rakuten.co.jp/shunpanro-shop/>

春帆楼ふぐの通販 Yahoo!ショッピング店

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/shunpanro/>

## ■山口県産 真ふぐの霜降り造り (2~3人前)

6,480円 (送料・税込)

山口県産の延縄漁天然真ふぐを、清涼感のある霜降り造りにしました。春帆楼特製のだいたいぼん酢<sup>※2</sup>と、山口県長門の百姓庵 100ZEN 海の塩<sup>※3</sup>でお楽しみください。



### ※2 春帆楼特製だいたいぼん酢

福岡県糸島の契約農園で栽培する早摘みの橙(だいたい)を絞り、無添加の本醸造醤油、北海道産羅臼昆布、鹿児島枕崎産の鰹節を絶妙なバランスで調合しました。手づくりならではのまろやかな風味が、ふぐの旨味をいっそう引き立てます。

### ※3 百姓庵 100ZEN 海の塩

山口県長門市の穏やかで美しい海(油谷湾)の汽水域で、海と森の栄養たっぷりの海水から2週間かけ作られた塩です。「天地返し」という技法による「海そのもの」の味わいは、魚の旨味を自然に引き出すことができます。

## ■山口県産 真ふぐの霜降り造りとタタキのセット (3人前) 7,020円 (送料・税込)

山口県産の延縄漁天然の真ふぐを、霜降り造りとタタキに調理した清涼感たっぷりの商品です。春帆楼特製だいたいぼん酢と山口県長門の百姓庵 100ZEN 海の塩でお楽しみください。



## ■山口県産 ふぐすき (3人前)

8,100円 (送料・税込)

弾力のある新鮮な山口県産の延縄漁天然真ふぐを、すき焼きにアレンジしました。付属の和風出汁はとらふぐのアラを長時間かけて煮込んでいます。お好みの野菜と一緒に、溶き卵をつけてお召し上がりください。



## ■長崎ハーブ鯖\*4のしゃぶしゃぶ（3人前）

8,100円（送料・税込）

環境に恵まれた長崎の海で、ハーブを飼料で育てられた鯖は、臭みが少なく、良質な脂ののりが特徴です。春帆楼特製のだいたいぽん酢とだいたいごまだれでお楽しみください。



### ※4 長崎ハーブ鯖

西洋ハーブ（ナツメグ、オレガノ、シナモン、ジンジャーなど）を配合した飼料を与え、環境に恵まれた長崎の海で健康的に育てられました。新鮮で臭みがなく生でも安心してお召し上がりいただける鯖です。

## ■あんこうの唐揚げ 4,644円（送料・税込）

身が大きく、やわらかく、ジューシーな味わいが特徴です。唐揚げ粉がまぶしてありますので、冷凍のまま180～185度の油で揚げただけで出来上がりです。お好みでレモンなどの柑橘類を搾ってかけると一層美味しくお召し上がりいただけます。



## 2. 「下関春帆楼」概要

初代内閣総理大臣伊藤博文公の命名により創業の老舗旅館。1888年に伊藤博文公により、ふぐ料理公許第一号に認定され、1895年、日清戦争の終盤、日清講和条約（下関条約）の締結会場となったことは広く知られるところです。1958年、1963年には二度の昭和天皇皇后両陛下のご宿泊の栄を賜り、現在も下関の迎賓館として、多くのお客様に愛される施設です。源平合戦や明治維新の舞台となった関門海峡を見下ろす高台に位置する春帆楼本店。関門名物のふぐ料理を、歴史を見つめてきた関門海峡の絶景と共にご堪能いただけます。現在は全国各地に出店を広げ、本場下関の味をお気軽にお楽しみいただけます。



<https://www.shunpanro.com/>

< 本件に関するお問い合わせ先 >  
下関春帆楼 外販南風泊事務所 水野・升田  
TEL:083-249-5329