

2026 年 9 月 15 日

プレスリリース

【ふぐ食解禁の歴史を味わう】「春帆楼」監修駅弁！ 『下関名物 ふく物語』が山陽新幹線 主要駅にて販売中！

～ 2026 年 10 月 1 日（木）からは、東京駅でも販売スタート ～

株式会社春帆楼（本店：山口県下関市、総支配人 手柴 鋼太郎）が、広島駅弁当株式会社（本社：広島県広島市）と共同開発した本格駅弁『下関名物 ふく物語 ～下関ふぐ食解禁の歴史を味わう～』が、2026 年 9 月より、山陽新幹線の広島駅・新山口駅にて販売開始となりました。



下関名物 ふく物語 イメージ

本商品は、2026 年 10 月 1 日（木）より開幕する大型観光企画「山口デスティネーションキャンペーン（山口 DC）」の開催に合わせて登場する春帆楼監修の駅弁です。今年 7 月に日本橋三越本店にて実施した先行販売を経て、いよいよ山陽新幹線エリアでの本格販売がスタートいたします。さらに、キャンペーン本番となる 2026 年 10 月 1 日（木）からは、東京駅での販売も予定しています。伝統ある老舗料亭の味を旅情とともに楽しみください。

株式会社春帆楼 企画営業課 白川

TEL: 080-9511-1711 Email: ayako.shirakawa.rd@orix.jp

1. 駅弁当概要：下関名物「ふく物語」～下関ふぐ食解禁の歴史を味わう～

店頭小売価格	1,680 円（税込）
販売期間	2027 年 3 月末まで
販売箇所	現在好評販売中：広島駅、新山口駅 2026 年 10 月より販売開始予定：東京駅、全国百貨店の駅弁大会、各種催事イベント会場

■ 背景：2026 年「山口 DC」と、春帆楼が紡ぐふぐ食解禁の歴史

下関では古来より、縁起を担いでふぐを「ふく（福）」と呼び親しんできました。かつて豊臣秀吉による禁止令等で長らく食することが禁じられていたふぐですが、明治 21 年（1888 年）、初代内閣総理大臣・伊藤博文公が「春帆楼」を訪れた際、ふぐ料理の美味に深く感銘を受けたことが契機となり、山口県において全国に先駆けてふぐ食が解禁されました。

この度、2026 年 10 月より開幕する「山口デスティネーションキャンペーン（山口 DC）」に合わせ、「ふぐ食文化発祥の地・春帆楼」の歴史と伝統の味わいを、手軽に旅の相棒として楽しんでいただきたいという思いから、本プロジェクトが始動しました。

■ 商品特徴：一折に凝縮された、贅沢な「ふく」のフルコース

『下関名物 ふく物語』は、春帆楼による徹底した味の監修のもと、広島駅弁当株式会社の高度な製造技術によって実現した贅沢な駅弁です。異なる調理法で仕上げた多彩なふぐ料理を一折に詰め込みました。

1. ふぐ飯とふぐそばろ：ふぐの出汁で丁寧に炊き上げたご飯に、上品なふぐそばろと青のりを敷き詰めました。
2. ふぐのから揚げ：噛むほどに上品な旨みが広がる骨付き身を使用しました。
3. ふぐ一夜干しのみりん焼き：旨みを凝縮した一夜干しを、香ばしく焼き上げました。
4. ふぐ皮煮こごり：さっぱりとした味わいの中にふぐ皮のぷりぷりとした食感が活きています。
5. ふぐ皮と白菜のあん肝和え：濃厚なあん肝のコクと、ふぐ皮の食感が絶妙に調和した一品です。
6. ふぐ入り蒲鉾：ふんわりとした食感と上品な味わいが特長です。
7. 春帆楼だいたいぽん酢：橙（だいたい）をふんだんに使用した春帆楼特製のぽん酢を別添。唐揚げやふぐ飯にかけて、爽やかな味の変化をお楽しみいただけます。

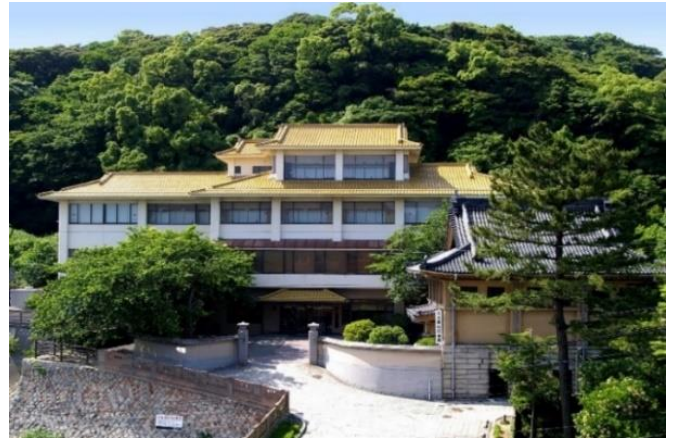
春帆楼

下関春帆楼本店 概要

春帆楼は初代内閣総理大臣である伊藤博文より命名され、1888年に日本で初めてふぐの公許第一号に認定されました。

その後、1958年と1963年には昭和天皇皇后両陛下にご宿泊いただく栄誉を賜り、今日まで下関の迎賓館として多くのお客さまに愛され続けています。

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佇む春帆楼本店では、その歴史を見守ってきた関門海峡の絶景とともに、名物のふぐ料理をご堪能いただけます。



下関春帆楼本店 外観