2025 年 2 月 25 日
株式会社春帆楼

下関春帆楼髙島屋日本橋店
期間限定「桜ふぐフェア」を開催中
～お祝いシーズンにおすすめのテイクアウト商品や
ピリ辛イートインメニュー～

下関春帆楼日本橋髙島屋店（所在地：東京都中央区店長：石原 利光）は、期間限定「桜ふぐフェア」を開催中です。

イートインメニュー　真ふぐチゲセットイメージ

桜ふぐフェアでは、「桜の開花に合わせて、春の季節を存分に愉しんでいただきたい」という想いから、期間限定で桜ふぐメニュー（テイクアウト 2 商品、イートイン 1 商品）を販売いたします。

「桜ふぐ」とは、ふぐの女王と呼ばれる「真ふぐ」の春にかけての愛称です[※1]。河津桜が咲く頃から、萩沖で水揚げされる漁の最盛期を迎えることから、冬だけでなく春もおいしいふぐの品種があることを多くの方に知っていただくために名づけられました。

桜ふぐの特徴 1　春までおいしいその味は、とらふぐに勝るという声も

旬の季節の萩の真ふぐは、地元漁師の間ではとらふぐに勝るという方もいるほどです。

桜ふぐの特徴 2　流通しているものすべてが天然もの

とらふぐは流通量のほとんどが養殖ものですが、萩の真ふぐはすべて天然ものです。

桜ふぐの特徴３　活きたまま水揚げだから鮮度ばつぐん

山口県の天然ふぐの大半を漁獲する地元漁師が一匹一匹活きたまま水揚げするため、鮮度は折り紙つきです。

※１　真ふぐの新たな愛称。“ふぐの女王”と呼ばれる真ふぐが、河津桜が咲き始める頃に萩沖での漁の最盛期を迎えることから、萩市の「萩の魚ブランド化推進協議会」により「桜ふぐ」と名付けられました。

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
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. 桜ふぐフェアイベント概要

開催期間	2025 年 4 月 13 日（日）迄
開催店舗	下関春帆楼日本橋髙島屋店 〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-4-1 日本橋髙島屋地下 1 階 https://www.shunpanro.com/location/nihonbashi/ 期間中定休日：なし 営業時間：10:30～19:30（イートインラストオーダー19:00） ※イートインスペースは 4 席です。
ご予約方法	お電話：　03-3211-4111　※日本橋髙島屋 S.C.に繋がります。 （イートインのご予約は承っておりません）

【イートインメニュー】

■天然真ふぐチゲセット　　2,970 円（税込）

春帆楼特製だいだいぽん酢と紅葉おろしでさっぱりとお召し上がりいただく真ふぐの刺身と、味噌ベースのピリ辛の味付けがクセになる真ふぐチゲのセットです。

イートインメニュー　真ふぐチゲセットイメージ

【テイクアウトメニュー】

■天然真ふぐの刺身　3,240 円（税込）

福岡県糸島の橙（だいだい）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た特製だいだいぽん酢と紅葉おろしでさっぱりとお召し上がりいただく真ふぐの刺身です。真ふぐの甘みをしっかりと感じられるおすすめ商品です。

テイクアウトメニュー　天然真ふぐの刺身イメージ

■天然真ふぐの唐揚げ　1,944 円（税込）

とらふぐよりも小ぶりな真ふぐの特徴を生かし、柔らかくジューシーな唐揚げに仕上げました。脂質が少ないのでヘルシーです。
お手頃価格で食べやすいサイズ感で、お酒にもよく合う一品です。

※萩の真ふぐは、すべて天然物のため海況等の事情によりご提供できない場合もあります。
※日ごとの販売数には限りがございますので、完売の際はご了承ください。
※掲載写真はイメージです。

2. 萩市「萩の魚ブランド化推進協議会」

桜ふぐ
SAKURA-FUGU

　萩市や漁協などでつくる「萩の魚ブランド化推進協議会」では、春の真ふぐの美味しさを多くの人に知っていただこうと「桜ふぐ」と愛称をつけ、萩市内の飲食店が参加して桜ふぐメニューを販売しています。
　華やかなイメージと日本らしさを感じる「桜ふぐ」という愛称をつけることで、国内だけでなくインバウンドも含めた観光客の誘客にもつなげたいという思いが込められています。

公式ウェブサイト：https://hagi-gochi.jp/food/sakurafugu
Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/sakura.hugu

3.「下関春帆楼」概要

春帆楼下関本店　外観

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、多くのお客さま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。関門名物のふく料理を、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/