

【下関春帆楼高島屋日本橋店】 春もおいしい「桜ふぐ」フェア開催中 ～山口県萩市産の真ふぐで春の訪れを五感で楽しむ期間限定メニュー～

下関春帆楼日本橋高島屋店（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。



テイクアウト商品 イメージ

冬だけでなく春にもふぐの魅力を味わっていただきたく、今年も「桜ふぐ」の販売を行います。テイクアウト2商品、イートイン1商品の計3商品をご用意いたしました。旬の真ふぐならではの弾力ある食感と、深い旨みをご堪能いただけます。

「桜ふぐ」とは、“ふぐの女王”と称される真ふぐの、春にかけての愛称です。河津桜が咲く頃に最盛期を迎えることから名付けられました。美しいあめ色の身と濃いうまみ、心地よい歯応えが特長で、すべて天然物。養殖が主流のとらふぐに比べ、手に取りやすい価格も魅力のひとつです。

「春になったら桜ふぐを食べよう」を合言葉に、ぜひこの機会に下関春帆楼日本橋高島屋店へお越しください。桜の開花とともに、春の訪れを五感で愉しんでいただけるよう、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

以 上

<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	2026年3月31日(火)迄
開催店舗	下関春帆楼日本橋高島屋店 〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-4-1 日本橋高島屋地下1階 https://www.shunpanro.com/location/nihonbashi/ 期間中定休日：なし 営業時間：午前10時30分～午後7時30分 (イートインラストオーダー：午後7時) ※ 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 ※ 日本橋高島屋 S.C.につながります。 (イートインのご予約は承っておりません)

※ お電話予約の際は、ご要望に応じて申込条件書面を遅滞なく別途お送り致します。

【桜ふぐの3つの特徴】

- ① 春まで続く美味しさ：旬を迎えた萩の真ふぐは、地元漁師の間で「とらふぐに勝る」と評されるほどの味わいです。
- ② 希少な天然もの：流通する多くのとらふぐが養殖であるのに対し、萩の真ふぐはすべてが天然ものです。
- ③ 抜群の鮮度：山口県産の天然ふぐの大半を漁獲する地元漁師が、1匹ずつ活きたまま水揚げするため、鮮度は折り紙付きです。

【イートインメニュー】

■天然真ふぐチゲセット 2,970円(税込)

春帆楼特製だいたいぼ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 天然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た特製だいたいぼ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。真ふぐの甘みをしつ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(右)
天然真ふぐの唐揚げ(左)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の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。

※ 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。

2. 萩市「旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会」



萩市や漁協などで作る「旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会」では、春の真ふぐの美味しさを多くの人に知っていただくため「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。

3. 「下関春帆楼日本橋高島屋店」概要

下関春帆楼日本橋高島屋店は、日本橋高島屋 S.C 地下 1 階に立地し、ふぐ薄造りやふぐちりをはじめとした下関春帆楼の商品を、お持ち帰りとお持ち帰りでお楽しみいただけます。また、贈り物として、全国各地への配送サービスも承っております。明治初頭創業の伝統の味をご自宅で、感謝の気持ちを伝えたい方への贈り物として、ぜひお気軽にお立ち寄りください。

4. 下関春帆楼本店 概要

春帆楼は 1888 年に初代内閣総理大臣である伊藤博文より命名され、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