

国産養殖のとらふぐと各地の天然ふぐを活用した 平日限定プラン「ふぐ食べ比べ清涼会席」をご提供

～ふぐ料理公許第一号の「下関春帆楼」が挑む、
未来へふぐ文化をつなぐサステナブルな新提案～

日本のふぐ料理公許第一号である老舗ふぐ料理店、下関春帆楼本店（所在地：山口県下関市、総支配人：手柴 鋼太郎）は、2026年9月30日（水）までの平日限定で、多様なふぐの魅力を一度に堪能できる新メニュー「ふぐ食べ比べ清涼会席」を販売します。



ふぐ食べ比べ清涼会席 イメージ

近年、環境変化によりふぐの分布域が変化し、従来の漁場での水揚げにも影響が出ています。＊
その一方で、地方の産地ではとらふぐ以外の天然ふぐが存在し、その活用が注目されています。
本プランは、これら各地の天然ふぐを取り入れ、ふぐ文化の維持・継承につながる取り組みを通じた「地域応援・地域共創」をコンセプトとして開発されました。

これまで培ってきた職人の確かな技術を継承し、多様なふぐを取り入れた高付加価値な夏の食体験をご提案。ふぐの新たな美味しさを発見していただくとともに、地域の水産業支援と持続可能な食文化の発展に貢献してまいります。

＊ 水産庁「海洋環境の変化による水産業への影響と対応」より

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. ふぐ食べ比べ清涼会席概要

開催期間	2026年9月30日（水）迄の平日限定 ※ 8月8日（土）～8月17日（月）の期間は提供対象外となります。
開催店舗	下関春帆楼本店 〒750-0003 山口県下関市阿弥陀寺町 4-2 https://www.shunpanro.com/location/shimonoseki/
ご予約方法	お電話：083-223-7181

※ 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。

2. 「ふぐ食べ比べ清涼会席」の3つの特徴

① 産地と繋がるサステナブルな調達

確かな品質を誇る「国産養殖とらふぐ」、ふぐの女王と称され濃厚な甘みを持つ天然の「山口県産真ふぐ」、そして身が締まり深い味わいを楽しめる地物「愛知県産ひがふぐ」を積極的に活用し、地域の漁業者との取引拡大に取り組み、水揚げ不安定化に左右されない安定供給を実現しました。

② 職人技が光る、贅沢な「ふぐ三種食べ比べ」

「揚物（唐揚げ）」と「御飯（寿司）」のメニューにおいて、異なる味わいを持つふぐの食べ比べをご用意。それぞれの食感や旨みの違いをダイレクトにお楽しみいただけます。

③ ふぐを身近に楽しむ、夏の平日限定プライス

夏の平日にふぐを気軽に楽しんでいただけるよう、飲み放題込みで7,700円（税込）という特別価格でご提供いたします。

3. ふぐ食べ比べ清涼会席 7,700円（税込・飲み放題込）

伝統の「とらふぐ薄造り」から、夏らしくさっぱりと仕上げた「夏野菜冷製スープ」「鱧しゃぶしゃぶサラダ」まで、涼を感じる全10品の贅沢なフルコースです。

通し：関門蛸の土佐酢和え
前菜：季節物五種盛り合わせ
吸物：夏野菜冷製スープ
御造：とらふぐ薄造り 薬味一式
煮物：冬瓜海老そぼろ餡かけ
揚物：ふぐ唐揚げ三種食べ比べ（ヒガンフグ・マフグ・ゴマフグ）
冷菜：鱧しゃぶしゃぶサラダ
蒸物：茶碗蒸し
御飯：ふぐ寿司三種食べ比べ（トラフグ・ヒガンフグ・マフグ）
水菓子：季節物



ふぐ食べ比べ清涼会席 イメージ

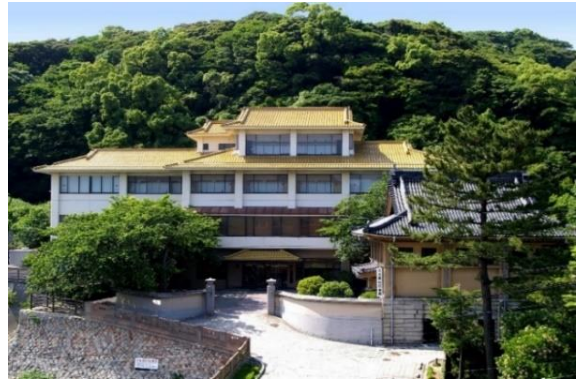
※ 仕入れの都合により、一部メニューが異なる場合がございます。

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