

ふぐのフルコースをどうぞ

ふぐ料理の醍醐味はフルコースを食べること。
刺身から始まり、雑炊で仕上げる。
あなたもちょっと奮発して、フルコースに挑戦してみませんか？

ふぐ刺し

地域によると「テッサ」とも呼ばれているふぐ刺し。
その味の決め手となるのがポン酢。
市内の料理店では、秘伝のポン酢でお客様をお待ちしています。

から揚げ

さっぱりした中にもコクがあり、白身なのでヘルシーです。
外は香ばしく、中はジューシーに揚げた独特の食感を味わってください。

ふぐのヒレ酒

真冬の冷たい風で乾燥させ、炭火で焼き上げたふぐのヒレに、熱燗を注いで1〜2分待ってからお召し上がりください。
[白子酒]…白子を入れたもの
[身酒]…ふぐ肉を数切れ入れたもの
[骨酒]…焼いたふぐの骨を入れたもの

ふぐちり

別名を「テッチリ」。
ふぐのあらと昆布でとったダシに、旬の野菜を加えます。白子も入れてその食感をお楽しみください。
煮すぎないことがおいしさの秘訣です。

雑炊

フルコースの終盤を飾る雑炊。
薬味のねぎをたっぷり入れて出来上がり。
栄養も満点で、しかもおいしい。
ご家庭でもぜひ挑戦してみてください。

周南市のふぐを召し上がれ

周南市内には、ふぐを味わえる飲食店や旅館などがたくさんあります。
周南市にお越しの節は、是非ふぐ料理をお召し上がりください。

ふぐのシーズンは9月中旬〜3月中旬頃ですが、この時期以外にも料理をご提供できるお店もあります。



ご家庭でも一流料亭の味を楽しめます。
周南市で水揚げされた新鮮なふぐを全国にお届け。
贈答用としてもご利用いただけます。

【内容】

刺身、あら、皮刺、
ヒレ酒用ヒレなど

【価格】 (いずれも2人前)

とらふぐ刺身セット
¥5,000〜
とらふぐフルコースセット
¥10,000〜



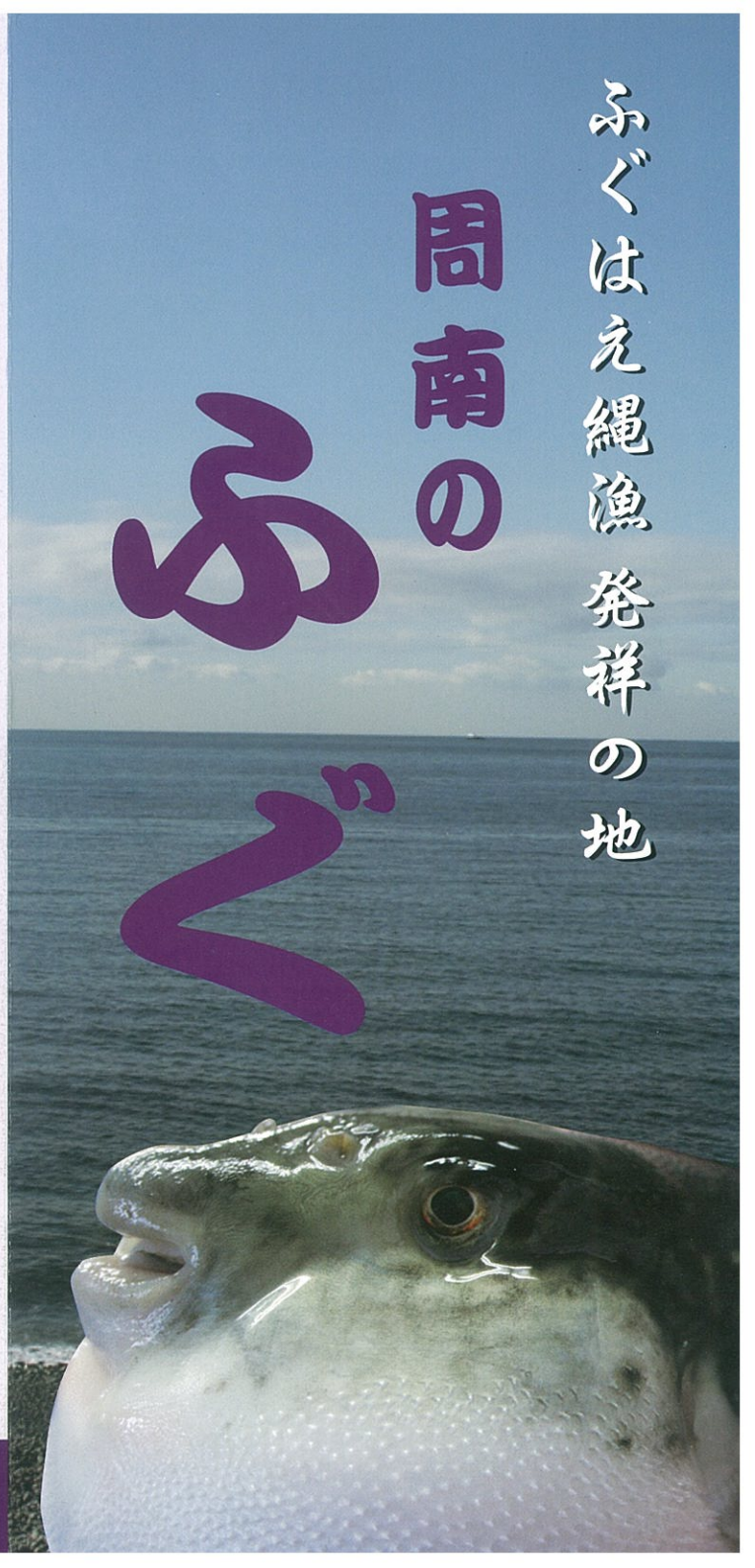
※お問合せ、詳細は別添の資料をご覧ください。

周南市へのアクセス



ふぐはえ縄漁発祥の地

ふぐ



お問い合わせ

周南市観光交流課
観光案内所「まちのポート」
ホームページ <http://www.kanko-shunan.com>

☎ 0834-22-8372

☎ 0834-22-8691