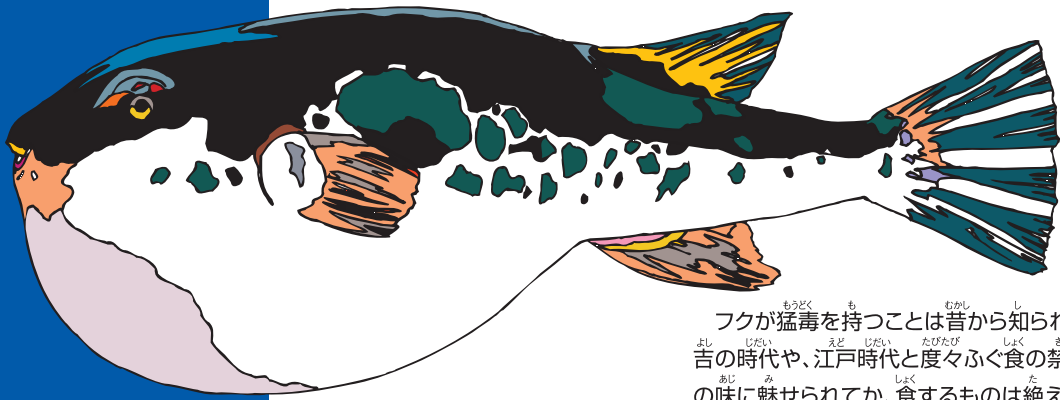


とりあつかいりょうにほんいち  
**取扱量日本一**



フクが猛毒を持つことは昔から知られており、危険な魚として秀吉の時代や、江戸時代と度々ふく食の禁止令が出されましたが、その味に魅せられてか、食するものは絶えず、食文化は継承されてきました。

明治時代になっても県令によってふく食は禁止されていましたが、我が国初代内閣総理大臣の伊藤博文が下関に宿泊した際、偶然食べたうまい刺身が禁止されているフクと知り、明治21年、ふく食禁止令を解き、下関がフク食の先駆け地となりました。

**フクの「うまいっちゃ」**



ふく刺し



伊藤博文



ふくの一夜



下関といえば「フク」。天然トラフグの取扱量が日本一の南風泊市場から、下関の「フク」は全国に送られるんだよ。

もちろん「フク」に詳しい料理人がそろっている下関で食べる「フク」料理は絶品。ふく刺し、から揚げ、ちり鍋、雑炊、ひれ酒…。一品ものからフルコースまで、養殖物から天然物まで、はたまた変化に富んだ料理法の数々。冬の味覚の王様「フク」を本場の下関で絶対食べてね。

※「フク」は「不遇」につながり縁起がよくないとされ、「フク」は「福」と通じることから下関では「フグ」のことを「フク」と呼んでいます。

いろんなフクの食べ方があるよ



お夫 ぶく



ふくめしの素



ふく茶漬



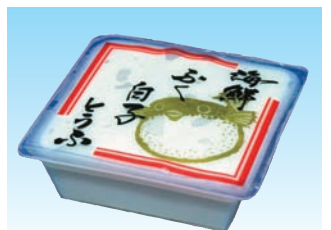
とらふくぞうすい



ふくの煮ごり



ふくの義経



海鮮ふく白子とうふ



天然真ふくたたき

天然真ふく唐揚げ

天然真ふく一夜干し

とらふく雑炊

ふくしょうゆ

ふくのひれ酒

※第1回下関ブランド認定品の中から(フク)関連商品を掲載しています。

■「フク」に関するお問い合わせは  
**下関ふく連盟** (下関唐戸魚市場株式会社内)  
 TEL 083(267)8181  
<http://www.fuku.com>