

豊後水道にもまれて育った。

好漁場で全国に名を馳せる豊後水道。県内外から新鮮な海の幸を堪能できる地域で有名です。中でも、激しい潮流で育った大分ふぐは、ふぐの中でも評判が高くなる身が引き締まってふぐの食感が人気です。



豊後おいしいたん

ふぐ



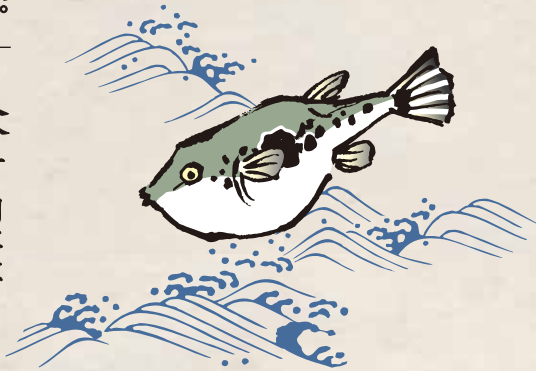
大分かばすを使用するのが大分ふぐの特徴。



ふぐ料理になくはならないのが「大分かばす」。大分ふぐとの相性がピッタリで、まろやかな香りがふぐの旨みを引き立てます。さらにクエン酸とビタミンCが豊富でふぐのコーラーゲンと合わせて美容には最適です。

開あじ・開さばだけじゃない！
大分ふぐの魅力

大分の海の幸と言えば、開あじ・開さばが有名ですが、豊後水道で一本釣りされるトラフグも食通をうならせるほど魅力があります。



大分市内にはふぐの名店がたくさん

ふぐの旬は9〜3月頃と言われていますが、大分では一年中おいしいふぐが楽しめます。便利な中心部に集まる名店でふぐをご堪能ください。



ふぐづくし

Fugu zukushi

ふぐ刺し

豊後水道の潮流にもまれてひきしまった身を丁寧に引いたふぐ刺し。むっちりとした歯ごたえと独特の甘みが口いっぱいにひろがります。



ふぐちり

プリプリのふぐの白身をコーラーゲンたっぷりの皮付きで味わえるふぐちり。ふぐの旨みでコクの増しただし汁が野菜にも絶妙にからみつき、その美味しさで身も心もあたたまります。



からあげ

さっぱりとした白身のふぐはからあげにもぴったり。カリッと揚がった骨付きふぐは、骨の回りに凝縮された旨みも楽しめます。



ふぐ雑炊

ふぐの身とアラから出る旨みたっぷりのだし汁で仕上げたアツアツの雑炊です。



ひれ酒

熱めにした日本酒の熱燗に芳ばしく焼き上げたふぐのヒレを入れていただきます。そのふくよかな香りがふぐ通の舌をうならせます。



FUGU Fugu of Bungo-Oita

The Bungo Strait is renowned throughout Japan as an excellent fishing area. Fugu, or pufferfish, flourish in the swirling tides of the Bungo Strait near Oita, a prized catch and one of the prefecture's premier products. The fugu full-course meal is a specialty of Oita. In addition to the usual serving of fugu as freshly sliced raw sashimi, such meals include the fish in a variety of other delicious preparations, including fried whole, in stew, in rice porridge, and flame-boiled in cup of hot sake. A meal of such dishes is known as a fugu-zukushi ("fugu feast").

※ご紹介のお料理等は店舗により提供されていない場合がございます。ご予約の際、各店舗へお尋ねください。

豊後おいしいたん

ふぐ



春夏秋冬
食通の舌をうならせます。



大分ふぐ名店会・(一社)大分市観光協会

〒870-8504 大分市荷揚町2番31号
TEL097-537-5764 FAX097-537-5670

8 白杵ふぐ山田や
YAMADAYA
TEL 097-533-1777 (要予約)



実 36名
個 有
※カウンター席あり

創業百余年を迎え、いつの時代も変わらず、お客様に喜んでいただきたいという気持ちを持ち続けることが山田やの使命と考えております。厳選された白杵ふぐをぜひ山田やでご堪能ください。心よりお待ちしております。



ふぐコース **8,800**円～(税込)

9 ふぐ良別館
FUGUYOSHI BEKKAN
TEL 097-537-7098



実 110名
個 有 (18室)
※カウンター席あり

創業40年信頼と実績老舗の技量に魅せられて語り継がれてきた「ふぐ良」卸元直送による安心の価格と確かな品質で県内外のお客様に愛され続けてきた上質な味とおもてなしを存分にご堪能ください。



ふぐちりコース **7,050**円～(税込)

10 酒食・回
SHUSHOKU KAI
TEL 097-532-3477 (要予約)



実 60名
個 有

当店では、ふぐ卸問屋「高島水産」直送の白杵ふぐを堪能していただけます。肉厚のふぐ刺し、秘伝の醤油ダレや衣で揚げる唐揚げなど、心をこめて美味しいふぐ料理をご用意してお待ちしております。



ふぐコース **7,700**円～(税込)

5 ふく亭本店
FUKUTEI HONTEN
TEL 097-537-0770 (要予約)



実 75名
個 有 (15室)
※カウンター席あり

ふく亭が提供するふぐは「少し厚めのふぐ刺し」です。新鮮すぎず薄くはひけないため、一枚一枚にほどよい歯ごたえがあり、そこから感じられる甘みが自慢の味です。心を込めて作るふぐ料理をご堪能ください。



ふぐコース **8,800**円～(税込)

6 割烹にしおか
KAPPO NISHIOKA
TEL 097-536-2686 (要予約)



実 40名
個 有 (全室)
※カウンター席あり

落ち着いた行末の料亭は、先代の女将から受け継ぐ「真っ白い心での対応」が信条。大分のものを中心に、食材そのものの良さを生かすシンプルな料理と味付けが長年の人気を誇っています。



ふぐコース **8,800**円～(税込)

7 竹善
CHIKUZEN
TEL 097-537-3593 (要予約)



実 15名
個 有 (3室)
※カウンター席あり

定番のふぐ料理はもちろん、大分の地魚や大将直伝の一品料理も多数揃えております。四季に合わせた旬な料理と地酒で、大分でのひとときをお楽しみください。



ふぐのフルコース **8,800**円～(税込)

名店の伝統の技が光る、春夏秋冬の大分ふぐで舌鼓。

大分市観光協会推奨「大分ふぐ名店会」加盟店MAP



実 最大宴会人数 個 個室の有無 (要予約) 事前にご予約が必要なお店 ※2022年9月現在の情報のため、内容が変更になる可能性があります。



「大分ふぐ名店会」の詳細情報をチェック
二次元バーコードを読みとれば、大分ふぐ名店会の携帯版ホームページに簡単にアクセスできます。ぜひご覧ください。

※2022年9月現在の情報のため、内容が変更になる可能性があります。

9月29日は
「ふぐの日」

大分ふぐ名店会とは

大分ふぐの美味しさを一人でも多くの人に知っていただくために、素材の品質や鮮度にもこだわる大分市内のふぐ料理店が集まり発足した団体です。より安心・安全で、お客様に美味しく食べていただけるふぐ料理を日々研鑽するだけでなく、質の高い大分ふぐのPRイベントも実施しています。ぜひ加盟店にてふぐ料理をお楽しみください。



3 ふぐ八丁
FUGUHACCHO
TEL 097-536-2987 (要予約)



実 40名
個 有
※カウンター席あり

豊後水道でとれた新鮮な天然物のふぐを心ゆくまでご賞味ください。専門店ならではの肉厚に切られたふぐ刺しと、からっと揚がったふぐの唐揚げがおすすです。



ふぐのコース **8,800**円～(税込)

4 第二海源丸
DAINI KAIGENMARU
TEL 097-534-9500 (要予約)



実 52名
個 有 (8室)
※カウンター席あり



ふぐコース **8,800**円～(税込)

大分ふぐ名店会 加盟店

店舗の場所は左中央の地図をご覧ください。

- 1 壺中の天地
- 2 郷土料理 こつつ庵
- 3 第二海源丸
- 4 ふぐ八丁
- 5 ふく亭本店
- 6 竹善
- 7 割烹にしおか
- 8 白杵ふぐ山田や
- 9 ふぐ良別館
- 10 酒食・回

1 壺中の天地
KOCHU NO TENCHI
TEL 097-532-5555 (要予約)



実 54名
個 有

新鮮で美味しい肉厚なふぐ刺しを個室にてご用意しています。大分の食材を使った季節の料理コースや関アジ、関サバ(要予約)もご用意いたしております。心に残るひとときをご提供いたします。

ふぐコース **6,050**円～(税込)

2 郷土料理 こつつ庵
KOTSUKOTSUAN
TEL 097-537-8888 (要予約)



実 40名
個 有
※カウンター席あり



ふぐコース **6,000**円～(税込)

創業50年を迎えた大分郷土料理居酒屋。ふぐに加えて関アジ関サバや、とり天、だんご汁、ニラ豚など大分の郷土料理を幅広く扱っています。2020年に店舗を大幅リニューアルしました。