

はじめまして。でも、うまい！

フグの王様・トラフグなどに隠れてあまり知られていない「シマフグ」。  
“冬のトラフグだけじゃない、秋の美味しいフグ”ということを知っていただきたく、  
新たな取組をスタートしました。



# シマフグ

SHIMA - FUGU

お問い合わせ 萩市水産課 ☎ 0838-25-4195 (平日のみ)



オイシイ  
情報



観光  
情報

# 秋の天然ふぐ シマフグランチ・乾杯！ キャンペーン

期間/2024年11月1日～30日

皮が硬く処理が面倒なことから、店頭で見るとはほとんどなかったシマフグですが、水揚げが増えてくる秋のシマフグは、決してトラフグやマフグにも負けない味。  
萩の飲食店で、昼はランチ、夜は地酒やビール等と一緒に楽しんでいただくメニューをご用意しておりますので、その味を存分にお楽しみください。



## シマフグとは？

萩で水揚げされるシマフグは、すべて天然のもので、主に、トラフグやアマダイを獲る、はえ縄漁で漁獲されます。姿形や身の色は個性的で、紅葉が始まる頃の味は、トラフグやマフグにも決して引けを取らないという声も。多くの店舗でシマフグ料理が楽しめるのは、県内一はえ縄漁が盛んな萩だからこそです。

## Instagram投稿で「シマフグ唐揚げセット」が当たる！

Instagramに「特別メニュー」の写真と「#シマフグ」「#萩ランチ(又は#萩ディナー)」「#店舗名」を投稿していただいた方から10名に「シマフグ唐揚げセット」をプレゼント！



シマフグを朝獲れ鮮魚とともに //  
天然シマフグと朝獲れ鮮魚の海鮮丼 1,980円

その日の朝の獲れたての新鮮な魚をふんだんに乗せた海鮮丼。お吸い物と小鉢がついています。



シマフグの香味油焼き 580円  
ごま油にシマフグを漬け込んだ焼物。骨周りの旨味をゴマの香ばしい匂いと共にお楽しみいただけます。

萩膳  
萩市江向602(萩・明倫学舎内) ☎0838-25-8543  
☎11:00～15:00 ㊟火曜



海が見える「道の駅」の人気食堂 / シマフグから揚げ定食 1,400円

から揚げは、骨ごとぶつ切りにしてふっくらとした仕上がりが。しゃぶつきたくなるほど旨みたっぷりの頭の部分もお召し上がりいただけます。

鯖島食堂  
萩市三見1028-2 (道の駅 萩・さんさん三見内)  
☎0838-27-0333  
☎11:00～15:00 ㊟なし



シマフグの旨味が凝縮した雑炊は絶品 / シマフグ膳 2,000円 ※要予約

お鍋やから揚げはもちろん、萩産もずく酢にもシマフグの身をトッピング。ご飯は雑炊にしても◎

ダイニングまめだ  
萩市椿東3000-5 萩ロイヤルインテリジェントホテル2F  
☎0838-21-4689  
☎11:00～14:00  
㊟火曜(祝祭日の場合変更有)



天然の良さを感じる、シンプルな味わいに / シマフグから揚げ定食 1,400円

シマフグ本来のおいしさを楽しんでいたけりよう、ぶつ切りにして、シンプルな味付けのから揚げに。萩産の酢だいたいをぎゅっと絞ってお召し上がりください。

萩博物館レストラン  
萩市堀内355番地(萩博物館内)  
☎0838-25-6447 ㊟なし  
☎喫茶9:30～16:30(L.O.16:15)、ランチ11:30～14:30(L.O.14:30)



定番メニューにシマフグのフライを / シマフグと地魚のランチプレート 1,850円

シマフグと地魚をからりと揚げ、萩焼の大皿に盛りつけたワンプレートランチ。サクサクふっからの食感がたまりません。

ホトリテイ  
萩市南片河町62 ☎0838-22-1755  
☎11:00～16:00  
㊟不定休



シマフグのいろいろな食べ方が楽しめます / シマフグまるごとランチプレート 2,000円

シマフグをアヒージョ、レムラードソースをかけたパネトソース、もみじおろしと合わせたピネグレットソースで味わうスモークカルパッチョに。コンソメスープも一緒に。

レストラン まつおか  
萩市江崎1101 ☎08387-2-1801  
☎11:00～15:00 / 17:30～22:00  
☎月曜(祝日の場合水曜)



低利用魚の刺身を貼られた / 旨いフグの下廻り！  
活々天然シマフグの刺身 1,000円

た煎り酒のたれで、梅とシマフグ本来の味を楽しめます。

居酒屋 おもしろき  
萩市江向458-1 ☎0838-21-4773  
☎18:00～23:00  
㊟月曜、日曜(不定期)



一夜干しのシマフグのおいしさを上品に / シマフグ一夜干しのタタキのしゃぶしゃぶ

コースの一品で提供(コース6,600円～) 一夜干しのシマフグを軽く炙りしゃぶしゃぶで。特製甘酢でお召し上がりください。

割烹 千代  
萩市今古萩20-4 ☎0838-22-1128  
☎水曜日～土曜日11:30～14:00及び17:00～21:00、日曜日11:30～14:00 ㊟月・火曜



乾杯のメニューにいかがでしょうか / シマフグのアヒージョ 968円

萩野菜を使いシマフグをアヒージョに。シマフグの唐揚げ(968円)もあります。

萩の居酒屋 お成り道  
萩市椿東3000-5 萩ロイヤルインテリジェントホテル1F  
☎0838-21-4177  
☎17:30～21:30L.O.  
㊟火曜(祝祭日の場合変更有)

※価格は全て税込価格となっております。 ※時化などによりご用意できない場合もございます。