

はじめてまして。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、秋のおいしいフグ”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/2025年11月1日～30日

皮が硬く処理が面倒なことから、店頭で見ること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5名に「シマフグ唐揚げセット」をプレゼント！

Instagram公式アカウント フォロー&いいね！で キャンペーン限定グッズ が当たる！

「旬の地魚がおいしいまち・萩」公式Instagramをフォローして、キャンペーン告知投稿にいいね！をしていただいた方から抽選で10名に限定グッズをプレゼント！



1 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き。580円

シマフグの香味油焼き 580円
ごま油にシマフグを漬けた焼物。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。

萩暦

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



2 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に。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

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



3 シマフグを鉄板焼きで香ばしく / シマフグ膳 2,200円 ※要予約

鉄板焼きや天ぷらはもちろん、萩産もずく酢にもシマフグの身をトッピング。いろいろなシマフグ料理をお楽しみいただけます。

ダイニングまめだ

国 萩市穂東3000-5 萩ロイヤルインテリジェントホテル2F
☎0838-21-4689
国18:00～23:00
国火曜(祝祭日の場合変更有)



4 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だけよう、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。

萩博レストラン 夏みかんの木

国 萩市堀内355番地(萩博物館内)
☎0838-25-6447 国萩博物館に準ずる
国喫茶9:30～16:30(LQ16:15)、ランチ11:30～14:30(LQ14:30)



5 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 2,200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。サクサクふっくら食感がたまりません。

ホトリテイ

国 萩市南片河町62 ☎0838-22-1755
国11:00～16:00
国不定休



6 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ジー、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

国 萩市江崎1101 ☎08387-2-1801
国11:00～15:00、17:30～22:00
国月曜(祝日の場合水曜)



7 低利用魚のレツテルを貼られた / 旨いフグの下剋し！

活ベ天然シマフグの刺身 1,000円

ボン酢ではなく、梅とカツオの味が効いた煎り酒のたれで、シマフグ本来の味を楽しめます。

居酒屋おもしろき

国 萩市江向458-1 ☎0838-21-4773
国18:00～23:00
国月曜、日曜(不定期)



8 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～)

一夜干したシマフグを軽く炙りしゃぶしゃぶ。特製ボン酢でお召し上がりください。

割烹 千代

国 萩市今古萩20-4 ☎0838-22-1128
国水曜～土曜11:30～14:00及び17:00～21:00、日曜11:30～14:00 国月・火曜



9 素材を活かした新創作郷土料理のお店 / シマフグのバインミー 850円

シマフグを唐揚げにして、バゲットにはさんだベトナム料理「バインミー」。ベトナムのソルフードを萩の魚でお楽しみいただけます。

吉田町まる。

国 萩市吉田町81-1 ☎0838-21-4080
国17:00～24:00(LQ23:00)
国毎週火曜日、不定休



10 こじんまりとした雰囲気やゆったりと / シマフグ唐揚げ 700円

こじんまりとした雰囲気と焼き鳥が人気なお店。シマフグの唐揚げは、素材を生かしたシンプル味に。ふぐの唐揚げで贅沢なひとときを。

美萩野

国 萩市土原383 ☎0838-22-5410
国17:00～22:00(LQ21:00)
国不定休

※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。