

下関ふぐ



生産地：山口県下関市及び福岡県北九州市門司区

登録団体：下関唐戸魚市場仲卸協同組合

農林水産大臣登録第19号



特性

活かし込みにより身質が引き締まり、高い技術により高い鮮度を保ったみがき処理（除毒等）が行われているみがきふぐ（とらふぐ）。全国各地からの集荷と仲卸業者の確かな目利きにより、全国の需要者のニーズに応じた出荷が可能となっている。

地域との結び付き

山口県出身の伊藤博文によるふぐ食公許以来の伝統。仲卸業者の目利きとふぐ処理の技術の高さは、とらふぐの集積地としての長い歴史の中で連綿として培われたものである。