

豊後おおいたん
春夏秋冬
食通の舌をうならせます。

ふぐ



ふぐづくし

Fugu zukushi



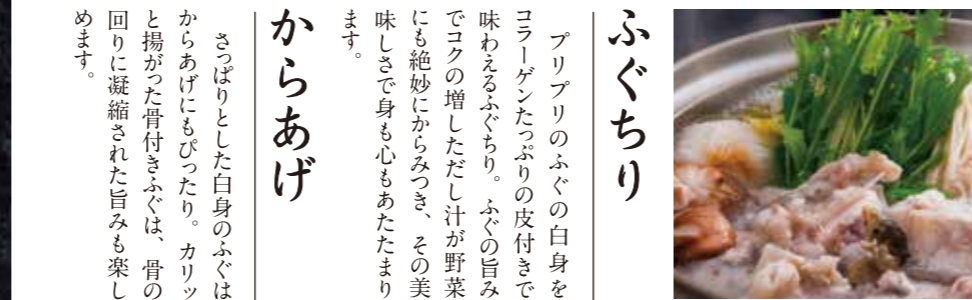
ふぐ雑炊

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。



ふぐちり

プリプリのふぐの白身をコ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。



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。

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



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ゲンと合わせて美容には最適です。

ふぐ

豊後おおいたん

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かばすは、ふぐの中でも評判が高く身が引き締まってふぐの食感が人気です。



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月頃とされていますが、大分では一年中おいしいふぐが楽しめます。便利な中心部に集中する名店でふぐをご堪能ください。

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。



9 ふぐ良別館

FUGUYOSHI BEKKAN
TEL 097-537-7098

大分市中央町3丁目6-26
HP/ https://www.fuguyoshi.com
営/ディナー 17:00~22:00
休/月曜日



実 110名
個 有(18室)
※カウンター席あり

創業49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こ堪能ください。



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)

大分市中央町3丁目4-13
HP/ https://fuku-ten.com
営/ディナー 17:00~22:30(LO21:30)
休/不定休



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た唐揚げなど、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)

11 萬徳屋本家 天まで上がり

MANTOKUYAHONKE TENMADE AGARE
TEL 097-552-2323 (要予約)

大分市牧1丁目3-12 ※ふぐコースは12月~
HP/ https://tenmade2.owst.jp 2月の期間限定です。
営/ランチ 11:30~14:30(料理LO 14:00/ドリンクLO 14:00)
ディナー 17:00~21:30(料理LO 21:00/ドリンクLO 21:00)
休/水曜日(他、不定休)



実 50名
個 有



萬徳屋本家「天まで上がり」は、中津市三光村に文久の年に建てられた造り酒屋の母屋を、大分市牧に移築しました。当店では、ふぐ料理だけでなく、豊後大分の郷土料理を中心としたお食事をお召し上がりいただけます。

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)

大分市都町3丁目6-10
HP/ http://www.kappo-nishioka.com
営/ディナー 17:00~22:00
休/日曜日・祝日



実 40名
個 有(全室)



落ち着いた佇まいの料亭は、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)

大分県大分市都町3丁目6-12 YMビル1F
営/17:00~23:00
休/日曜日・祝日



実 20名
個 有(3室)
※カウンター席あり



ふぐ料理はもちろん、大分の地魚や定番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)

8 白杵ふぐ山田や

YAMADAYA
TEL 097-533-1777 (要予約)

大分市都町3丁目1-26
HP/ http://www.usukifugu-yamadaya.jp
営/ランチ 12:00~15:00(前日までに要予約)
ディナー 17:00~22:00
休/日曜日(連休の場合は最終日)



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こ堪能ください。心よりお待ちしております。

ふぐコース 11,000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



「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。

※2024年3月29日現在の情報のため、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」

3 ふぐ八丁

FUGUHACCHO
TEL 097-536-2987 (要予約)

大分市都町2丁目4-11

営/17:00~23:00(月~土曜日)
17:00~22:00(日曜日)
休/不定休



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、からっと揚げたふぐの唐揚げがおすすです。

ふぐのコース 9,900円~(税込)

4 第二海源丸

DAINI KAIGENMARU
TEL 097-534-9500 (要予約)

大分市都町3丁目6-38 第一ビル 1F
HP/ https://kaigenmaru.owst.jp/
営/17:00~23:00(LO22:00)
休/日曜日(祝前日は営業)



実 52名(最大)
個 有(8室)
※カウンター席あり



「ふぐコース」は新鮮なたらふぐのお刺身やふぐの唐揚げ、焼きふぐ、ふぐ寿司などご予算に合わせてふぐ料理をご提供。厚切りのふぐ刺しは食べごたえが良く、ふぐ本来の旨味をご堪能いただけます。コースは6,600円(税込)からご提供しております。

ふぐコース 6,600円~(税込)

5 ふく亭本店

FUKUTEI HONTEN
TEL 097-537-0770 (要予約)

大分市都町3丁目7-5

HP/ http://fukutei.jp
営/ディナー 16:00~22:30
休/不定休



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。新鮮すぎて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 9,900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 ふぐ八丁
- 4 第二海源丸
- 5 ふく亭本店
- 6 割烹にしおか
- 7 竹善
- 8 白杵ふぐ山田や
- 9 ふぐ良別館
- 10 酒食・回
- 11 萬徳屋本家 天まで上がり

1 壺中の天地

KOCHU NO TENCHI
TEL 097-532-5555 (要予約)

大分市府内町3丁目7-27
HP/ https://www.cocyu-ten.com
営/17:00~22:30(LO21:30)
※土・日・祝日の営業日のみランチ有
休/不定休



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 7,700円~(税込)

2 郷土料理 こつつ庵

KOTSUKOTSUAN
TEL 097-537-8888 (要予約)

大分市府内町3丁目8-19

HP/ https://k2k2an.com
営/11:30~LO14:00 17:00~22:30(LO22:00)
休/日曜日(連休の時は連休最終日)



実 40名
個 有
※カウンター席あり



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。

ふぐコース 7,000円~(税込)