



(有)青木フグ商店

ふぐ料理  
専門店

# 栄ふく



櫛ヶ浜にある(有)青木フグ商店は昭和34年4月創業。今年61周年を迎えます。フグ料理専門店「栄ふく」でご存知の方も多と思います。2代目社長の青木幸喜さんにお話を伺いました。  
取材・編集：大

### 【トラフグのみ！！】

(有)青木フグ商店はフグ専門の卸売の店。「安心・安全な商品をお客様に提供する」を経営理念に、東京の市場や料理屋へフグを卸しています。

平成5年から社長のお母さん(現女将)の名前を取り、フグ料理専門店「栄ふく」を始めたそうです。

仕入れるのはトラフグのみ。朝の5時頃から作業をします。処理して1～2日寝かせることで肉質が良くなり、旨味が増すそうです。



社長の青木幸喜さん  
40年近いキャリアを持つ  
「いいフグが入荷した時は  
やはり嬉しいですね」



かわいらしいフグのマーク  
の暖簾がお出迎え



フグ処理用の出刃包丁、フグ刺し用のフグ引き包丁など、処理段階により専門の包丁があるんです！

### 【トラフグのフルコースを是非♪】

完全予約制でコースのみ。2名からOK！コース内容は「煮凝り、刺身盛合せ(皮湯引き付)、唐揚げ、白子湯通し、フグ鍋、雑炊など」。刺身は少し肉厚なのでしっかりとフグの旨味を味わえます！刺身で1匹(2人前)、唐揚げで1匹使うという贅沢！唐揚げのボリュームは負けません。

ひれ酒や白子酒、白子揚げなどの単品もあります。

### 【フグは一年中です！】

昔は8名(現在4名)ほどいたフグの処理師でも足りないほど給島の天然トラフグの水揚げ量が多かったそうです。今は1/10くらいに減ったため、長崎から仕入れた養殖トラフグも使います。養殖技術の進歩で味は天然物と遜色ないようです。

フグは冬のイメージですが、一年中食べられます。実は4月～9月はお得な値段設定になっています♪「もっとPRして周南と言えど「青木フグ」と言われるようになりたい」と話されていました。



白子を濾して熱燗に混ぜたクリーミーな味わいの“白子酒”も絶品！



“白子揚げ”は、とろ～りとする濃厚な白子がたまりません！

### ♪ 青木フグさんから豪華プレゼント ♪

今月号のクロスワードの景品は「フグあらセット」(5,400円)を2名様にプレゼント。当選された方には(有)青木フグさんから直送します。ふるってご応募ください。

※所報「会議所とくやま」の感想も必ず書いて下さいね。



### ■ DATA

【住所】周南市大字櫛ヶ浜 242-30  
【営業時間】12:00～22:00  
【定休日】年中無休  
【TEL】0834-25-0575  
【FAX】0834-26-0727  
【HP】<http://sakaefuku.jp/>