

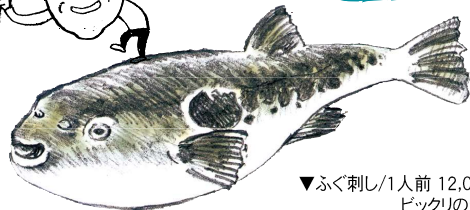
# 地元「探訪」 「カンこりゃうまいわ!!」



本当は  
紹介したくない...

## 河豚専門卸の 直営店

～ぶぐ料理 楽ふく～



▼ぶぐ刺し/1人前 12,000円～  
ビックリの量です!

山口県、冬の海の幸として全国的に有名なものの代表は、やはり河豚であろう。

下関の唐戸市場は、天然とらふぐ取扱量の8割近くを占めるということもあって、全国的に下関が有名です。しかし、天然とらふぐの中でも最高級のもは、杵島から姫島にかけて捕れるものらしく、同じ山口県でも、実は周南市が一番とは東部に住む者にとっては何だか誇らしいような…。中でも杵島は、河豚延縄漁の発祥の地とも言われています。

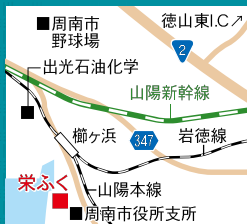
今回は、河豚を堪能できるお店を紹介します。栄ふくさんは河豚専



磯田敢己(いそたかんき・49歳)

地酒や磯田酒店の三代目店主。  
住所/岩国市周東町中市1282  
TEL/0827-84-0017

今日もまた、食材の様々な顔を見  
見すべく、さすらい歩く美食家。



ぶぐ料理 栄ふく

住所/周南市榑ヶ浜東浦町242-30  
TEL/0834-25-0575

営業時間/11:00～22:00

年中無休 駐車場/15台

<http://www.ccsnet.ne.jp/aokifugu/>

門卸「青木商店」さんが経営されているお店で、個室ですが民宿のような雰囲気(気楽に過)すことができる店です。この店をお勧めした訳は、専門卸店直営だけあって量がたっぷり堪能できることです。ぶぐ刺しは4〜5切れを一気につまんで食べても有り余るほどの量があります。更に一切れ一切れがぶ厚く、まさに天国です。

あまり知られてほしくないお店の一つですが、編集長に押し切られてしまいました。トホ木トホ…。



●文:磯田敢己 ●デザイン:有吉貴史