

磨き抜かれた最高の味力

「下関ふく」

南風泊市場では、常時400もの水槽の中で、5万匹のふくが出荷の順番を待っています。実は、「下関ふく」の品質の良さはここにあるのです。
仲卸人のこだわりと、設備力が為せる。「下関ふく」の味力に迫ってみましょう。

天然ふくの好漁場の真中

下関の南風泊市場は、天然ふくの好漁場である日本海や五島列島、韓国の済州島や中国の黄海豊後水道のまさに中心に位置します。良質かつ捕れたての天然ふくが、最短距離で水運される南風泊市場は、まさに天然ふくの聖地なのです。



天然ふく

「ふく」は活きたまま、陸路や航路で、日本一のふく市場「南風泊市場」へ運ばれます。

ふくの履歴書
ふくの履歴書は、生産者の顔や名前、例の種類や給餌方法まで、ふくの生育に関する内容が一目で分かります。



養殖場



現地で買い付け
養殖ふくは品質はもちろん、生産管理の徹底した生産者を厳選し、仲卸人が現地で、実際に自分の目で確かめた、いい「ふく」だけを買い付けます。

五島列島 天然ふく

済州島 天然ふく

日本海 天然ふく

豊後水道 天然ふく

養殖場

養殖場

南風泊市場に到着、水揚げされた「ふく」は袋セリにかけられ、仲卸の水槽で3〜4日、活かし込まれた後、身が引きしまったもののみの中から、さらに厳選されたものだけが「下関ふく」としての称号を得られます。



活かし込み

出荷
仲卸の厳しい目ききと高度な加工技術によって磨かれた「ふく」が「下関ふく」として「みぎふく」や「鮮魚」として、全国の料理店や専門店に出荷されます。



この商品は下関南風泊で水揚げされたふくを認定処理施設で加工処理されたものです。下関唐戸魚市場仲卸協同組合

このシールは、下関・南風泊で水揚げされたふくを認定処理施設で加工処理した「下関ふく」のみ貼付されています。

下関唐戸魚市場仲卸協同組合

<http://www.axis.or.jp/~karato-n/>

〒750-0005
山口県下関市唐戸町5番50号
TEL 0832-33-0186
FAX 0832-33-0272
E-mail uoichiba@tip.ne.jp

