

山口県長門市産トラフグの概要

山口県の北西部に位置し、北部には北長門海岸国定公園に指定される美しい日本海の風景が広がる山口県長門市で陸上養殖しています。周囲に連なる山々から流れ込むミネラル豊富で清潔な海水を使って養殖することにより、トラフグ本来の淡泊な味の中に、雑味が少ないことから来るクリアで上質な味を感じられるのが特長です。

吟味した海水や餌を用いて熟練の養殖技術でトラフグを育てる製法が、日本酒の「大吟」醸」を造る精製度合いの高い製法を想起させること、また、淡泊さの中に感じられるすっきりとした上品な味が、洗練されていて上品であることを意味する「雅」を想起させることから着想を得て、「大吟^{だいぎん}雅とらふく」と名付けました。また長門市で約10年前からトラフグ陸上養殖に取り組み、陸上養殖を通じた地域活性化を目指す地域の思いを伝えるため、産地が分かるよう「山口長門産」や「長州」という言葉をショルダーフリーズに盛り込みました。

「大吟雅とらふく」が、山口県長門市の新たな地域産品として多くの方に知って頂き、召し上がって頂けるようご提供していきます。

山口長門産 長州極純淡麗 大吟雅とらふく

ネーミングロゴ



生産地の位置図



養殖場



大吟雅とらふく



調理例：てっさ