

かぼすフグを使った
美味しい
おすすめ料理



歯ごたえと
上品な旨味

刺身 てっさ

トラフグ特有の歯ごたえと
上品な旨味が詰まって絶品



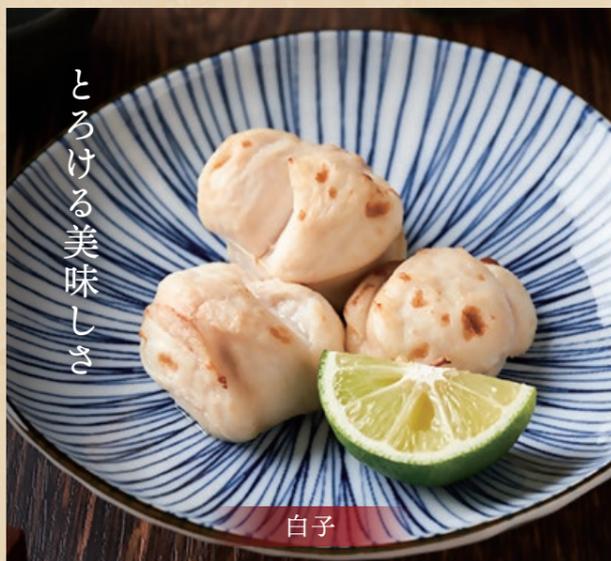
プリプリの食感と
あふれ出す旨味

からあげ



冬の定番
メの雑炊は旨味あふれる

てっちり



とろける美味しさ

白子

カボスの風味が香る白子。
焼きや天ぷらなどトロける旨味が絶品



かぼすフグ
生産地マップ

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して...

しゅんくる



<http://theoita.com>

vol.39

かぼすフグ



しゅんくる

2025.vol.39

しゅんくるのバックナンバーは
ホームページ (<https://theoita.com/>) でご覧いただけます。

発行 大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1
TEL 097-506-3636



大分県漁業協同組合

〒870-0021
大分県大分市府内町3丁目5番7号
大分県水産会館
販売課 TEL 097-534-1522



The あじ
あなたの思いをカタチに。



トラフグ本来の上品な甘さとひきしまった身に
カボスの香りが加わった大分の新たなブランド魚へ

かぼすフグ

出荷時期
11月～3月



平屋づくりの陸上養殖場で養殖



カボス生果皮を餌に混ぜ込んで給餌



乳白色の身は透明感があり、豊かな味わいに
爽やかな香りで、しっかりとした歯ごたえは絶品

フグの王様ともよばれる最高級食材「トラフグ」に“大分らしさ”を加えた新たなブランド魚「かぼすフグ」。

生産量日本一のカボスを餌に使用することで、身や白子にほんのりカボスが香り、上品でさっぱりとした味わいになる「かぼすフグ」が誕生しました。

最高級食材トラフグを熟練生産者が養殖

大分県はふぐ類の養殖が盛んで、全国3位（R4）の生産量を誇っています。

養殖トラフグの主な産地である佐伯市は、豊後水道に面する美しいリアス海岸が続く自然豊かな環境です。

県外の養殖場では、海面の生け簀を使用するのが一般的ですが、かぼすフグの場合、陸上に建てた平屋づくりの養殖場で経験豊富な生産者が一尾一尾大切に養殖しています。

大分の新たなブランド魚へ

大分県では、他産地の養殖魚と差別化することを目的に、特産のカボスを餌に混ぜて育てるブランド魚「かぼすブリ」等が生産され、県産養殖魚を代表する魚として県内外での需要が高まっています。

かぼすブリに続けと、大分県水産養殖協議会トラフグ養殖部会、大分県漁業協同組合と大分県が連携し、7年間の歳月をかけて新たな【かぼす魚シリーズ】として、令和4年に「かぼすフグ」を開発しました。

「かぼすフグ」の特徴は、餌に「生果皮などのカボス」を混ぜて育てることで、柑橘系特有の香り成分である「リモネン」により、身や白子にほのかにかボスが香り、トラフグ本来の味を活かしつつ、さっぱりとした味わいになります。

美味しさの秘訣は、陸上の養殖池で一尾一尾を観察しながら稚魚から出荷まで徹底した品質管理を行うこと、また、大分特

産のカボスを混ぜ込んだ餌を生産基準に基づいて与えることです。地元大分をはじめ、県外で行われた試食会でも高評価を頂きました。

大分県漁業協同組合では、「かぼすフグ」の美味しさを生産者の思いとともに全国の皆様へ発信していきます。



大分特産のカボス。大分の食卓に欠かせないカボスは、料理も素材そのものの味も引き立てる



このマークが、かぼすフグの規格をクリアしている証拠
※平成30年に大分県漁業協同組合により商標登録されています
(商標登録 第6065878号)