

成城ふぐアトリエは、2021年11月に世田谷区成城にて創業したふぐ料理専門店だ。

同店最大の特長は、素材や下処理に徹底的にこだわり、「ふぐ本来の旨味」を提供することだ。ふぐは山口県下関市の南風泊市場(はえどまりしじょう)から直送で仕入れている。下処理に惜しみなく時間をかけ、24~48時間ほど熟成させることで「ふぐ本来の旨味」を引き出す。「ふぐ本来の旨味」にこだわる理由は、大西代表が銀座で研鑽を積んでいた際、お客様から「ふぐはポン酢の味しかしない」「味がよくわからない」と言われることが多く、「ふぐ本来の旨味」が知られていないことを痛感したからだ。言うまでもないが、ふぐ料理の主役は、おいしいポン酢ではなく「ふぐ」だ。そこで、同店ではポン酢をあえて提供せずに、シンプルに「昆布醤油・塩・柑橘果汁」でご賞味いただくことをお勧めし、他では味わうことができない“ふぐアトリエの味”を提供している。店舗でのメニューは、「湯引き皮・刺身・唐揚げ・ちり・雑

炊」のおまかせコースのみだが、「刺身・ちり・唐揚げ」をテイクアウトすることもできる。

また、同店は成城発の「TOKYO STYLE」を掲げ、柑橘類・大根・とうがらし等の薬味は狛江市近郊から、本醸造醤油はあきる野市から、塩は伊豆大島から仕入れるなど、ふぐに合う東京産の素材を選び抜いている。(仕入れ状況により他県産を使用するケースもある。)

また、多くの方に「ふぐを身近に感じていただきたい」という代表の想いから、ふぐを知って料理も楽しめる「座学・実演・実食」のオリジナルのワークショップも開催している。

成城にお越しの際は、ぜひ一度足を運んでみてはいかがだろうか。

企業情報

- 📍 成城ふぐアトリエ
- 📍 東京都世田谷区成城
- 👤 大西茂代表取締役
- ☎ 03-6411-2094

<https://www.fugu-atelier.com/>



せいじょう ● 成城ふぐアトリエ 「TOKYO STYLE」の ふぐ料理専門店

