



秋田

産地ならではの
美味しさをお届け！
「北限の秋田産天然ふぐ」を
手軽に味わえます

秋田まるごと加工

秋田まるごと加工(秋田県秋田市
土崎港北、渡邊弘美代表、018・
847・2283)の渡邊代表に
は、以前、義姉が経営する「魚料理・
炭火焼き 白帆」に勤務していた
ころから、「秋田の魚を地元はも
とより、全国のより多くの方々に
知ってもらいたい」という熱い想
いがあった。その思いから秋田産
天然ふぐを主とした鮮魚の加工製
造販売を思い立ち、同社を創業し
たのである。

さまざまな種類の魚介類が水揚
げされている秋田沖。そのほとん
どが県外へと出荷されており、中
には他県で高級魚として扱われて
いるものも、低価格で取引されて
いる。その中の一つが「ふぐ」であ
る。天然ふぐの北限である秋田県
は、東日本で常にトップクラスの
漁獲量を誇る隠れたふぐの名産地
だ。北緯40度の冷たい日本海に揉
まれて育つふぐは、成長は遅いも
のの、引き締まった肉質は、味、歯
ごたえともに良く、さらに良質の

白子は食通をうならせている。

現在の商品ラインナップは、北
限のふぐを加工した「ふぐ雑炊」、
「ふぐ鍋」、「ふぐ唐揚げ」、「ふぐ
ジャーキー」、「トラフグのひれ」
等。産地ならではの美味しさを手
軽に味わうことができる。秋田新
幹線「こまち」で「ふぐジャーキー」
の車内販売が予定されているほ
か、お刺身や鍋セットはメールや
ファックスで注文が可能だ。

また、鱈の骨で出汁をとり、鱈の
しよつつる(※しよつつるとは「魚
醤」のこと)で味付けし、さらに鱈
子を入れた「鱈の親子雑炊」を開発
中である。秋田の魚といえば「鱈
(はたはた)」の印象が
強いが、同社の商品を
食べていただくこと
で、「北限のふぐ」をは
じめとする秋田の美
味しい魚介類をもっ
と知っていただきたい。

商品の詳細や注文
方法はホームページ
にて

(http://akita-fugu.com/fugu_info/)



ふぐジャーキー



トラフグのお刺身と鍋セット