



「ふく」といえば下関。下関といえば「ふく」。
ふくふくゼミナール 〽ふく料理体験学習とふくコース〽



ふく料理を体験！

建物に入ると、大きな水槽を悠々と泳ぐ、ふくの最高峰といわれる「とらふく」がお出迎え。

下関ふくの原点ともいえる「とらふく」の愛敬たつぷりのその姿を見た後は、プロの料理人の指導による「ふく料理教室」を体験。とらふく磨き二尾を使い、本格的なふく料理に挑戦。

料理の後は、響灘を見ながら、ゆつくりと本場のふくに舌づみ。見る・学ぶ・味わうをテーマに、下関のフグを満喫！



日本最大級「ふく水槽」

ふくの中でも最高峰といわれる「とらふく」が悠々と泳ぎまわっている。



ふく料理教室
「ふくふくゼミナール」

プロが手ほどきするふくの料理教室。日本で唯一のふく料理体験施設。

半日
コース



磨きふく

ふくの皮や毒を持つ部分（肝などの内臓が主）を完全に除去する作業のことを旧来「身を欠く」と言われていたが、現在、下関では「磨きふく」と呼ぶようになった。

11月25日（金）9:30～13:45

日本最大級のふくの水槽を見学

ふく楽舎