



初代店主と親友との
やりとりから生まれた
ふぐざく。

ほまちょう 波満蝶 3代目店主 藤田直孝さん

ふぐの名産地・下関で修行を積んだ初代店主

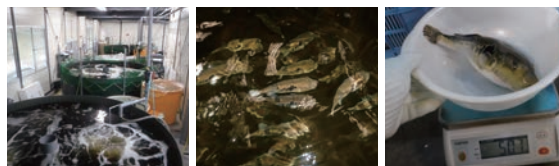


ふぐざく発祥の店として有名な波満蝶。その始まりは80年前以上に遡ります。下関で修行を積んだ初代店主は、ふぐ料理を習得しました。新居浜市に戻り、昭和14年に波満蝶を開店。店が混んでいたある日、親しくしていた常連客が、「兄さん、どなんでもええけん、ごつうにかみごたえあるように切ってつかあや」と言うので、ふぐの身、皮など切り込んでたっぷり酢をかけて出すと「うまい、うまい」と言って喜んだそうです。これが今に伝わる「ふぐざく」の始まり。名前は、ふぐをざくざくと刻んで混ぜ合わせていることにちなんでいます。

一年寝かせたポン酢で、まろやかな酸味に



湯せんしたふぐの「皮」と「内皮」、その間にある「とうとうみ」、そして「身」。この4種類にネギ、カワハギの肝を紅葉おろし、ポン酢とともに味付けをする「ふぐざく」。波満蝶では特にポン酢にこだわっており、毎年、11月中旬～下旬に地元で穫れた橙を絞り、特製の醤油を混ぜ合わせたくうえで、さらに1年間寝かせます。これによって醤油となじみ、橙の酸味の角がとれたまろやかな味わいになります。波満蝶から始まったふぐざくは、今では新居浜市内だけでなく、松山市など県内各地の料亭で提供されています。



標高150mの山中で始まった、ふぐの試験養殖

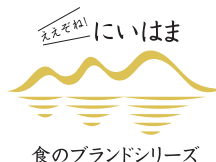
鉾山観光のテーマパークとして多くの来場者が訪れるマイントピア別子。この山あいの地で温泉水を使用したふぐの試験養殖が始まっています。手掛ける磯イージェスによると、温泉水によってふぐへのストレスが軽減され、稚魚が早く成長。最後に海水並みの塩分濃度の水槽で身が締まり、美味しさが増すと云います。地元で育まれた養殖ふぐを使った「ふぐざく」が新しい新居浜市の名物となることでしょうか。

29(ふぐ)の日恒例 ふぐ供養祭



愛媛県内では屈指のふぐの水揚げを誇る新居浜市。毎年2月9日の「29(ふぐ)の日」にちなみ、ふぐに感謝するふぐ供養祭が行われます。これは新居浜料飲組合による催しで、新居浜漁港での神事のあと、丸々太ったトラフグを威勢よく海に投げ込み、ふぐ料理を味わいます。

「ええぞね」にいはいま 食のブランドシリーズとは?



長く地元で愛されているご当地食や、自然風土を生かした食材や料理など、新居浜市の魅力を感じることができる「食」を、地元の方言「ええぞね」(意味:いいよね)を用いて、ブランド化。ロゴマークは新居浜市の食の源泉となる、赤石山系と盤灘をイメージしています。



お問い合わせ先

新居浜市 経済部 運輸観光課

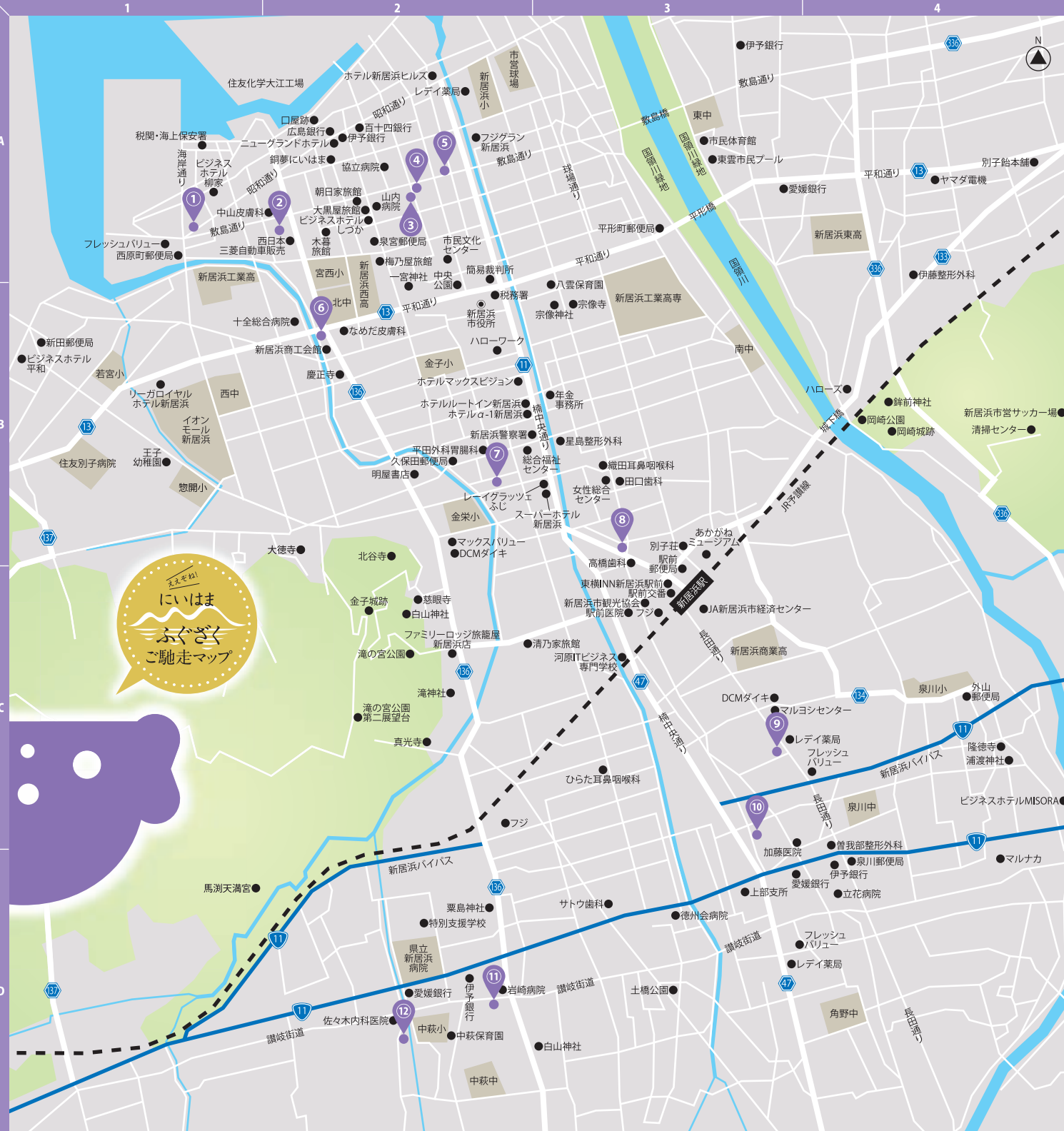
〒792-8585 愛媛県新居浜市一宮町一丁目5-1 TEL:0897-65-1261 FAX:0897-65-1305

新居浜市 経済部 運輸観光課

ふぐざく



発祥の地



にいほま
ぶがざく
ご馳走マップ

① 瀬戸内割烹 鞍馬 A-1

〒792-0011 新居浜市西原町2-2-10
☎0897-34-2435 営18:00~22:00
休日・祝・祭日 駐有(8台)

橙酢100%の自家製ポン酢を使ったふぐざくです



⑦ せん 遊食房屋 新居浜店 B-2

〒792-0031 新居浜市高木町5-1
☎0897-37-8977 営ランチ11:00-15:00(LO14:30)
ディナー17:00-23:00(LO22:00)
休無休 駐有(50台)

個室でゆったり季節の味をお楽しみください
※ふぐざく、てっさ、てっちは冬季限定です



② 波満蝶 A-2

〒792-0012 新居浜市中須賀町1-3-27
☎0897-33-2810 営18:00~22:00
休日・祭日 駐有(10台)

当店発祥のふぐざくをご賞味ください



⑧ 平八 B-3

〒792-0811 新居浜市庄内町4-7-39
☎0897-36-4050 営11:30-13:30 17:00-22:00
休水曜日 駐有(25台)

先代名人の味を引き継ぎ、地元農家の橙で作った自家製ポン酢を使用しています
※ふぐはトラフグのみ



③ 瀬戸内料理 花月 A-2

〒792-0022 新居浜市徳常町7-50
☎0897-34-2813 営17:30~22:00
休日曜日 駐有(3台)

当店のポン酢は愛媛産の橙酢です
※ふぐ料理は10月までから3月まで



⑨ おかがわ C-3

〒792-0828 新居浜市松原町4-32
☎0897-41-2235 営17:30-23:00
休日曜日 駐有(6台)

トラフグの皮を自家製ポン酢といっしょにざくざくまで頂く料理
※ふぐざくは11月から3月まで



④ 照八 A-2

〒792-0022 新居浜市徳常町8-23
☎0897-33-1678 営11:30~14:00 17:00~22:00
休不定休 駐有(5台)

トラフグの身・皮など細切りにし、ネギと紅葉おろしをのせポン酢で食す
※ふぐコース料理(10月から2月まで)は完全予約制



⑩ 割烹 どんたく C-3

〒792-0828 新居浜市松原町13-73
☎0897-41-7311 営17:00-22:00
休日曜日 駐有(8台)

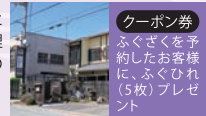
ふぐの皮と身を細切りにし、ネギと紅葉おろしをのせポン酢で食す
※ふぐコース料理(10月から2月まで)は完全予約制



⑤ 旬花酒灯 てんふじ A-2

〒792-0017 新居浜市若水町1-3-3
☎0897-34-1485 営17:30-22:30
休日曜日 駐有(16台)

トラフグの身と皮を賢くに調理した、新居浜の名物です

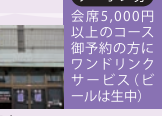


クーポン券
ふぐざくを予約したお客様に、ふぐひれ(5枚)プレゼント

⑪ 藤福 D-2

〒792-0045 新居浜市中萩町10-56
☎0897-41-1189 営11:30-14:00(土・日・祝日の昼は予約・会席のみ) 17:30-23:00
休日曜日 駐有(20台)

創業30年余り地物ふぐと地物橙ポン酢で提供しています
※ふぐ料理は10月から3月まで



クーポン券
会席5,000円以上のコース御予約の方にワンドリンクサービス(ビールは生中)

⑥ 大衆酒場 魚とん B-2

〒792-0025 新居浜市一宮町2-4-3 金田ビル1F
☎0897-37-4353 営ランチ11:00-14:30(LO14:00)
夜17:00-24:00(LO23:00)
休不定休 駐有(15台)

ふぐざくを手ごろな価格で食べられるリピーター率の高いお店です



⑫ 大衆割烹 ひさご D-2

〒792-0050 新居浜市秋生739-3
☎0897-43-1055 営17:00-23:00
休第2・第4日曜日 駐有(6,7台)

当店手作りのポン酢でお召し上がりください
※ふぐざくは冬季のみ

