

弊社は昭和五十八年 「ふく料理の宅配」を 全国で初めて開発・商品化し 生鮮の産直宅配を開拓した会社です。



商号 有限会社ふく太郎本部
 概況
 昭和 33 年 有限会社一休（割烹料理店）設立
 昭和 58 年 全国に先駆けて“ふく料理宅配専門店”開始
 昭和 59 年 有限会社ふく太郎本部に改称（ふく料理の宅配及びふく加工を目的とする）
 平成 13 年 熊本県天草でマリンワールド(株)と委託養殖場の契約開始
 平成 15 年 熊本県より天草委託養殖場の“とらふく養殖認証書”を取得
 平成 19 年 新社屋・工場 門司区白野江に完成 本社として稼働
 平成 19 年 (社)大日本水産会より水産食品加工施設 HACCP 認定制度をフグ業界で初めて認定取得 “ふぐ刺身”
 平成 21 年 九州大学国際環境工学部との“とらふぐコラーゲン”共同研究
 平成 22 年 姉妹店 食楽庵ふる川 西小倉駅前店開業
 平成 22 年 HACCP 認定取得 “ふぐちり”
 平成 23 年 山口県下関市で陸上委託養殖を開始
 平成 24 年 東京営業所開設
 平成 24 年 銀座ふく太郎（東京店）開店
 平成 25 年 北九州市より食品業初のオンリーワン企業に認定
 所在地 本社・工場 福岡県北九州市門司区白野江1丁目21-24
 支店 山口県下関市安岡町2丁目7-17
 TEL 093-341-2951 FAX 093-341-1333 <http://www.fukutarou.co.jp/>
 代表者 代表取締役社長 古川 幸弘
 役員 7名 従業員数 45名（内ふぐ処理師免許取得者 19名）

ふぐ業界初の HACCP 認定工場



ふく太郎本部 工場作業風景



液体窒素-196℃で超瞬間凍結のため生と遜色のない鮮度です。

こだわり 原料は純国産にこだわっています。天然とらふぐ、養殖とらふぐ、天然まふぐ

市場：下関南風泊市場 委託養殖場：熊本県天草市 山口県下関市

おせち GIFT



迎春とらふく刺身飛翔鶴（4人前）¥15,750
 とらふくフルコース（5人前）¥31,500
 ふく料理ホームコース（3人前）¥15,750

とらふく刺身 15切、8切

温度帯：冷凍
 賞味期限：30日間
 発注ロット：
 15切
 2枚入×30袋以上
 8切
 3枚入×20袋以上



とらふく入りしゅうまい 30g

温度帯：冷凍
 賞味期限：1年間
 （製造日より）
 発注ロット：36ヶ×10p



お歳暮 GIFT



ふく冬の懐石（2人前）¥10,500



ふくちりセット（3人前）¥5,250

まふくドレス 2kg・♂物 （約3~6本 1kg）

温度帯：冷凍 賞味期限：180日間
 発注ロット：
 約2kg×3パック



とらふくアラ 2kg（カット済）

温度帯：冷凍
 賞味期限：180日間
 発注ロット：



まふくフィレ （山口産・活♂）

温度帯：冷凍
 賞味期限：180日間
 発注ロット：約500g×10パック



まふく炙りフィレ 500g（山口産・活♂）

温度帯：冷凍
 賞味期限：180日間
 発注ロット：約500g×10パック



平成25年度
「寿司店様向け」ふく料理食材

※解凍後は解凍日を含み3日以内に、
ご使用ください。

－ 196℃の液体窒素で瞬間凍結。

解凍後のドリップなし。



HACCP工場で衛生的に通常の倍の24時間以上、
じっくりと熟成を行い、職人が丁寧に仕上げています。－196℃の液体窒素で瞬間凍結処理を行うため、食感の変化や解凍ドリップなどが一切ありません。

とらふく白子ミニ

約90～100g

発注ロット：10パック



とらふく白子110g

発注ロット：10パック

とらふく白子1kg

発注ロット：500g×2

温度帯：冷凍 賞味期限：180日間

とらふくの漬け500g

【珍味】

温度帯：冷凍

賞味期限：180日間

発注ロット：500g×6パック



ふくの身を醤油、豆板醤、昆布で仕込みました。付出し、
又はお茶漬け等にもご利用ください。



ふく太郎本部®

福岡県北九州市門司区白野江1丁目21-24
Tel:093-341-2951 Fax:093-341-1333



焼き白子軍艦

とら
ふく
漬け
軍艦

まふく
炙り
寿司

まふく寿司

とら
ふく
寿司

ふく押し寿司

ふく寿司をさらに美味しくする食べ方

- ①塩を薄くふりかけて、ふりかけた面が内側になるようシャリにのせます。
- ②カボス3：ポン酢1のたれをぬってお召上がりください。
※お好みで、刻みねぎ・モミジオロシをシャリとネタの間に
入れてもより一層美味しくお召上がり頂けます。

熟成国産とらふく寿司ネタ6貫

温度帯：冷凍

賞味期限：180日間

発注ロット：6切×30パック

長崎や熊本で育てられた高級魚の
国産とらふくはHACCP工場にて安全
に旨味をひきだすためじっくり
熟成させて加工し、液体窒素－
196℃で瞬間凍結。下関伝統のふく
刺し調理法でつくられた寿司ネタ
です。



活メまふく炙り寿司ネタ10貫

温度帯：冷凍

賞味期限：180日間

発注ロット：10切×
30パック



活メまふく寿司ネタ10貫

温度帯：冷凍

賞味期限：180日間

発注ロット：10切×
30パック



とらふくのシーズンが終わる春先から初夏にかけ、山口県萩沖の延縄漁で獲れる活まふくの品質は他港で水揚げされたものとは全く異なります。もちろん活魚のまま処理しますので、生食用として充分にご提供できます。まふくは、とらふくよりも低価格ですが味は決してひけをとりません。「ふぐの女王」といわれる優しく甘い味わいの国産天然まふくを、寿司ネタにどうぞ！※血合いを取り除き、湯引かずに生のままスライスしているので見た目もスッキリ高級感があります。湯引いたことによる水分を含むこともないので、より一層美味しくお召上がり頂けます。