

報道関係者 各位

販売等が認められていないふぐの有毒部位の流通について

令和 8 年 9 月 2 日（水）、庄内保健所に、鶴岡市内の店舗において、ひれが付いた状態のふぐの加工品が販売されていると通報があり、調査したところ、有毒部位である尾ひれが付いた状態で販売されていたことが確認されました。

当該商品は、有限会社仁三郎が製造・出荷したもので、県内の店舗のみで販売されておりました。現在のところ、健康被害は発生しておりません。

ふぐの種類によっては皮（ひれ）が有毒部位とされており、当該品のふぐの種類が不明なことから、喫食すると健康被害が発生する可能性があります。

購入された方が当該商品を喫食せず製造者に返品するよう、周知いただきますようお願いいたします。

1 販売商品の概要等

1) 販売品 ふぐのフライ（そうざい半製品）、ふぐの南蛮漬け（そうざい）

2) 販売店（製造者への聞き取りによる）

JA 鶴岡ファーマーズマーケットもとあ〜る駅前店：鶴岡市日吉町 3-3

JA 鶴岡ファーマーズマーケットもとあ〜る白山店：鶴岡市白山西野 191-2

産直めぐり：鶴岡市西荒屋杉下 106-3

3) 販売量（現時点で判明している分・追加調査中）

ふぐのフライ：58 パック（賞味期限：2026 年 10 月 31 日までのもの）

ふぐの南蛮漬け：38 パック（賞味期限：2026 年 12 月 31 日までのもの）

4) 製造者 有限会社仁三郎（鶴岡市三瀬己 301、308）

連絡先：0235-73-2109

※ 商品の写真は別紙のとおり

2 製造者・販売店の対応

- ・ 製造者は販売先から自主回収を実施するほか、ホームページにて喫食しないようお知らせしています。
- ・ 販売店では店頭から当該販売品を撤去し、店頭でポップ表示等により購入者に向けて喫食しないよう呼びかけを行っています。

3 ふぐによる食中毒について

食中毒の症状は、食後 20 分から 3 時間程度の短時間でしびれや麻痺症状が現れます。麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で死亡することがあります。

【問合せ】

食品安全衛生課

食品・営業衛生主幹 伊藤陽子

電話 023-630-2567

[広報監]防災くらし安心部次長 岩瀬 一