

2012年8月29日

報道関係各位

株式会社春帆楼

## ふく料理の最高峰『下関春帆楼』が東京に初出店！

株式会社春帆楼(しゅんぱんろう)(本店:山口県下関市、社長:吉留 邦彦)は、2012年9月3日に『下関春帆楼 東京店』を千代田区平河町にオープンします。

「春帆楼」は、1888年、伊藤博文公が「ふく料理※」を「春帆楼 下関本店」で食したことをきっかけに、日本のふく料理公許第1号の榮譽を担いました。1895年には日清戦争の講和談判会場となり、その名は全国に知られるようになりました。以降、山口下関の迎賓館として今日に至っています。(※「ふく」……下関では、河豚(ふぐ)を“福”に通じるということで「ふく」と呼びます。)

「下関春帆楼 東京店」は下関本店が有する重厚感、伝統の技、おもてなしを再現した東の旗艦店として出店いたします。高級感溢れる店内は本店最上階の「帝の間」(昭和天皇皇后両陛下の御座所)を模した「聴雨(ちょうう)の間」や、本店の屏風絵をアートパネルとして用いた和個室など、下関本店のしつらえを継承する和室の他、日清講和記念館をイメージした洋個室やカジュアルにご利用いただけるテーブル席もご用意し、ご商談やご会食などの少人数利用から最大18名様のご宴会まで、多様な用途に対応できる空間となっています。

「ふく」は稚魚から一貫して管理している通年商品の養殖物に加え、10月～3月の期間は産地直送の天然物をラインナップし、「ふく」にしかない繊細でほのかな味わいを歴史が培った技法により最良の状態でご提供します。本場下関のふく料理の他にも雲丹、鯛、車海老、おこぜなど山口県の新鮮な食材をふんだんに使った料理の数々をお楽しみいただけます。



ご接待をはじめ、ご会食、ご慶事、法要などのさまざまなシーンでご利用ください。

以上

### <お問い合わせ先>

「下関 春帆楼 東京店」 支配人 小林 雄二 kobayashi@shunpanro.com

TEL : 03-5211-2941 FAX:03-5211-2943

春帆楼ホームページ <http://www.shunpanro.com/>

# Press Release

## 「下関 春帆楼 東京店」概要

- 住 所：東京都千代田区平河町 2-7-9 JA 共済ビル
- アクセス：東京メトロ半蔵門線、有楽町線、南北線  
「永田町」駅 4 番出口から徒歩 2 分、銀座線、丸の内線「赤坂見附」駅から徒歩 7 分
- 営業時間：昼食 11:00～14:30 (14:00 オーダーストップ)  
夕食 17:00～22:00 (20:30 オーダーストップ)
- TEL/FAX：TEL 03-5211-2941 (店舗)  
TEL 03-5211-2940 (事務所)  
FAX 03-5211-2943
- 席 数：54席(個室5室、テーブル席18席)
- 定休日：日曜、祝日
- その他設備：敷地内に駐車場および車寄せあり、  
店内に化粧室設置、貴賓室



### 春帆楼と平河町

「下関春帆楼 東京店」が開店する地は、明治大正時代に活躍した山口県出身の政治家 杉孫七郎氏の邸跡です。同氏は下関戦争の講和に副使として抜擢された人物で、そのときの正使・高杉晋作や通訳・伊藤博文も春帆楼との縁は深く、高杉晋作が率いた騎兵隊の本拠地・長門国阿弥陀寺の跡地に春帆楼本店が建ち、伊藤博文公は日清戦争の講和条約の締結会場として春帆楼本店を選んでいました。幕末という激動の乱世に名を残した3名の志士たちの縁が、春帆楼を下関から平河町へと導いたかのようです。

### お食事料金

#### ふくのフルコース

- ◎静 しずか…………… 12,600 円
  - ◎八嶋 やしま…………… 15,750 円
  - ◎環 たまき…………… 18,900 円
  - ◎帝 みかど …… 時 価
- ※帝は天然のとらふくコースです。  
10月～3月の期間限定となります。

#### 日本料理

- ◎季節の会席…………… 6,300 円～
- ◎ふく会席…………… 8,400 円～
- ◎料理長おまかせ会席 10,500 円～
  
- ◎お昼のミニ会席… 3,150 円
- ◎お昼のふく会席… 5,250 円

上記料金は消費税込み。  
<サービス料(10%)、個室料別>



<ふくのフルコース>

※画像はイメージです。

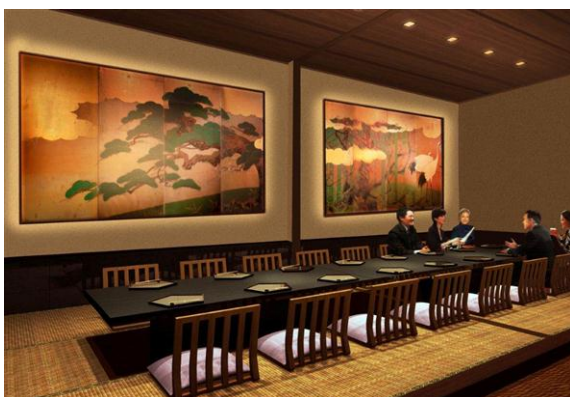
## 客席



### ■聴雨（ちょうりゅう）の間

1室（定員8名）

下関本店最上階の『帝の間』（昭和天皇皇后両陛下の御座所）をイメージした個室。「舟形天井」「本うるし塗りのテーブル」を配し、「個室化粧室」「専用通用口」を備えています。特別なひとときをご提供します。



### ■新川 松の間・鶴の間

各1室（定員各8名）

下関本店で数々の「宴席」を演出してきた花鳥風月の屏風絵。今般、その一部を忠実に模写し、アートパネルとして現代に再現しました。間仕切り壁を取り外した場合、最大18名様のお宴会場として対応可能です。



### ■講和の間・桂月の間

各1室（定員各6名）

日清講和記念館を描写。明治初期の和洋折衷でエキゾチックなインテリアで装飾しました。まるで歴史の舞台に立ち会っているような雰囲気をお楽しみいただけます。



### ■カジュアルゾーン

4卓（定員各4名）

少人数でもお気軽にご利用いただけるカジュアルゾーン。関門海峡をモチーフにした波型のアイアンワークやふぐをアクセントとして用いた特注ペンダント等、春帆楼の魅力が溢れています。

## 春帆楼の概要

---

- 【サービス】 ふく料理・日本料理などのレストラン展開  
宿泊・宴会・ブライダル・ふく料理セットの宅配・PB商品の展開(本店のみ)
- 【経営】 株式会社春帆楼 (オリックス不動産株式会社 100%出資)

## 【店舗一覧】

### ・「春帆楼」下関本店

住所 : 山口県下関市阿弥陀寺町4-2  
連絡先 : TEL 083-223-7181/FAX 083-232-7980  
座敷/席数 : 宴会場(3室)、客室数(11室)

## <百貨店でのレストラン展開>

### ・「春帆楼」松坂屋名古屋支店

住所 : 愛知県名古屋市中区栄3-30-8 松坂屋名古屋支店南館10階  
連絡先 : TEL 052-264-3828/FAX 052-262-6330  
座敷/席数 : 大小座敷(3室)、テーブル席(60席)

### ・「春帆楼」近鉄阿倍野店

住所 : 大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 近鉄阿倍野店10階  
連絡先 : TEL 06-6625-2378/FAX 06-6623-1692  
座敷/席数 : 大小座敷(3室)、テーブル席(32席)

### ・「春帆楼」難波店

住所 : 大阪府大阪市中央区難波5丁目1番18号  
高島屋大阪店内 なんばダイニングメゾン9階  
連絡先 : TEL&FAX 06-6633-3629  
席数 : 40席(半個室・ソファ席など34席、個室1室6席)

### ・「春帆楼茶寮」玉川高島屋S・C店

住所 : 東京都世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋S・C南館9階  
連絡先 : TEL&FAX 03-3709-7200  
席数 : テーブル席(32席)

### ・「春帆楼茶寮」下関大丸店

住所 : 山口県下関市竹崎町4-4-10 下関大丸7階  
連絡先 : TEL 083-235-8029/FAX 083-235-8029  
席数 : テーブル席(40席)

## <ホテル内>

- 日本料理・ふく料理「三田 春帆楼」

住所 : 兵庫県三田市けやき台1-11-2 三田ホテル内2階レストランフロア

連絡先 : TEL 079-564-1101/FAX 079-564-1107

席数 : ホール席(38席)、個室2室(8席)

- 「春帆楼」広島店

住所 : 広島県広島市中区銀山町10-17 ブルーウェーブイン広島内

連絡先 : TEL 082-246-4999/FAX 082-245-2300

座敷/席数 : 大小座敷(3室)、テーブル席(40席)

- 「春帆楼」小倉店

住所 : 福岡県北九州市小倉北区浅野2-14-65 ブルーウェーブイン小倉内

連絡先 : TEL 093-531-4000/FAX 093-531-5120

座敷/席数 : 大小座敷(2室)、テーブル席(32席) 宴会場4室

- 「風月茶寮」浅草店

住所 : 東京都台東区浅草2-33-7 ブルーウェーブイン浅草内

連絡先 : TEL 03-5828-4321/FAX 03-5828-6421

席数 : 1階50席、2階大小宴会場(最大50名対応)

## <デパ地下食品街>

- 「春帆楼」高島屋東京店

ふく料理のテイクアウト専門店。イトイン4席もある人気のデパ地下グルメ。

住所 : 東京都中央区日本橋2-4-1 高島屋東京店地下1階

連絡先 : TEL&FAX 03-3272-1029

## ◆参考資料◆

### ～春帆楼の歴史～

#### 【伊藤博文公との深い縁】

豊前中津奥平藩の御殿医であった藤野玄洋が、現在春帆楼がある下関市阿弥陀町の地に明治 10 年月波楼医院として開業したのが春帆楼の前身です。その後、明治 14～15 年頃に藤野玄洋の妻ミチが、医院を接客用に改装し、中津から奉公人等を集め、料理店兼客館の営業を開始しました。「春帆楼」という屋号は、春畝という雅号を持つ伊藤博文公が、春うららかな海の帆船を心に描いて命名しました。



初代内閣総理大臣  
伊藤博文公

#### 【ふく料理公許第一号店】

日本では、縄文時代からふくを食べる習慣がありました。しかし、安土桃山時代になり、豊臣秀吉が朝鮮出兵した文禄・慶長の役（1592～1598）の際、攻略の要であった下関で武士達がふくを食べて相次いで死亡したことから、豊臣秀吉が「河豚食用禁止の令」を發布、ふく食は禁止されてしまいました。

長らく禁止されていたふく食を復活させたのは、初代総理大臣・伊藤博文公でした。今から 120 年前の 1888 年（明治 21 年）、伊藤博文が、春帆楼に立ち寄った際、海が時化

（シケ）続きで魚がまるで捕れず、困り果てた女将は、手討ち覚悟で止むを得ずふくを御前に出しました。伊藤博文公はこの旨さに驚き「一身よく百味の相をととのえ」と絶賛されました。そして翌年、「調理さえ心がければ」との条件つきで禁令を解き、それ以来、春帆楼は「ふく公許一号の店」として、広く知られるようになりました。



春帆楼本店外観

#### 【日清講和条約（下関条約）締結の地】

1895 年（明治 28 年）3 月、日清講和条約の会場選びは、長崎、広島など幾つかの候補地があげられていましたが、伊藤博文公が「下関の春帆楼で」と発表し決定。世界の外交史に名を連ねる日清講和条約（下関条約）は、当時の春帆楼 2 階の大広間で開催されました。こうして春帆楼は、世界史に名を残し、明治・大正期を通じて皇族や多くの政財官界要人、内外の顯官貴賓が足を運び、



日清講和条約調印式

鉄道唱歌（九州山陽 30 番）の歌詞（「♪世界にその名いと高き馬関条約結びたる春帆楼の跡とひて昔しのぶもおもしろや」）や、司馬遼太郎の小説「竜馬がゆく」の文中でも紹介されるなど、下関の迎賓館として、各界著名人に愛されています。