

ふく料理の一号店「春帆楼」がふく料理解禁120周年記念キャンペーンを実施！
～ 下関本店のペア宿泊券やお食事券が当たるチャンス～

山口県下関市の割烹旅館「春帆楼」は、ふく料理の解禁120周年を記念したキャンペーンを2008年10月1日から11月30日まで、松坂屋名古屋店、近鉄阿倍野店、広島店、小倉店の直営店4店舗で行います。

初代内閣総理大臣・伊藤博文が、1888年（明治21年）に「ふく料理*」を解禁してから、今年で120周年となります。「春帆楼」はこの解禁の舞台となり、ふく料理の第一号店として認められた歴史と定評のある割烹旅館です。

これから2月にかけては、ふくが一番美味しいと言われる旬の季節。ぜひ店舗にお越しください。

（「ふく」…下関では、河豚（ふく）を“福”に通じるということで「ふく」と呼びます。）



春帆楼本店外観

【ふく解禁120周年記念キャンペーン概要】

< 実施期間 > 第一弾：2008年10月1日～31日
第二弾：2008年11月1日～30日

< 対象店舗 > 松坂屋名古屋店（名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店南館10階）
近鉄阿倍野店（大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 近鉄百貨店阿倍野店10階レストラン街）
広島店（広島市中区銀山町10-17 ブルーウェーブイン広島内）
小倉店（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）

< キャンペーン内容 >

第一弾：期間内に各店舗の対象メニューをお召し上がりいただいたお客様にプレゼント
MY箸袋をプレゼント
宅配商品の10%OFFチケットをプレゼント
次回ご利用いただける3,000円分のお食事券をプレゼント キャンペーン期間中、一回のご精算が30,000円以上の方を対象といたします。

第二弾：お一人様5,000円につき一回抽選にチャレンジ（空クジなし）

- 1等 下関本店ペア宿泊券（またはお食事券30,000円相当）
- 2等 ふく刺身（30センチ）の次回ご利用チケット
- 3等 春帆楼謹製鯛わた 110g
- 4等 更に美味しくなった春帆楼特製新ポン酢（300ml）
- 5等 春帆楼オリジナルグッズ
- 6等 粗品

～春帆楼の歴史～

【伊藤博文との深い縁】

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

【ふぐ料理公許第一号店】

日本では、縄文時代からふぐ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ぐ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、ふぐ食は禁止されてしまいました。

長らく禁止されていたふぐ食を復活させたのは、初代総理大臣・伊藤博文でした。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ぐを御前に出しました。伊藤博文はこの旨さに驚き「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「ふぐ公許一号の店」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】



日清講和条約調印式

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、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。

春帆楼の概要

【サービス】 宿泊・宴会・ブライダル・ふくフルコースを始め、海鮮会席などのお食事・
店舗展開・ふく料理セットの宅配・P B商品の展開・リーガロイヤルホテルと提携してのケータリングサービス

【経営】 オリックスグループ 株式会社春帆楼

下関本店

【所在地】 山口県下関市阿弥陀寺町4-2 (TEL 083-223-7181 / FAX 083-232-7980)

【施設規模】 客室数10室(ご宿泊50名様) / 宴会場2室 / 地上4階

【宿泊】 ふくフルコース (1泊2食付) 33,600円(税込)~

御献立

お通し/前菜/小吸い/ふく刺し(菊盛)/ふくちり/

味噌椀/白子料理/ふく唐揚げ/ふく雑炊/フルーツ

【宴会】 ふくフルコース 21,000円(税込)~

御献立

お通し/前菜/小吸い/ふく刺し(菊盛)/ふくちり/

味噌椀/ふく唐揚げ/ふく雑炊/フルーツ



ふくフルコース(本店)

店舗展開

<百貨店でのレストラン展開>

・松坂屋名古屋店

住所：名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店南館10階

連絡先：TEL 052-264-3828 / FAX 052-262-6330

営業時間：11:00-22:00

座敷・席数：大小座敷(5室)、テーブル席(40席)

メニューの一例：昼限定「旬彩松花堂」2,625円(税込)

ふく会席「下関」5,775円(税込)

ふくコース 10,500円(税込)~



旬彩松花堂(松坂屋名古屋店)

・近鉄阿倍野店

住所：大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 近鉄百貨店阿倍野店 10階レストラン街

連絡先：TEL 06-6625-2378 / FAX 06-6623-1692

営業時間：11:00-22:00

座敷・席数：大小座敷(3室)、テーブル席(32席)

メニューの一例：萩御膳 2,100円(税込)

ふくコース 10,500円(税込)~



春帆楼近鉄阿倍野店

<ホテル内>

・小倉店

住所：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

営業時間：11:30～21:30

座敷・席数：大小座敷(2室)、テーブル席(32席)

メニューの一例：ふく御膳「浅野」1,890円(税込)

ふくコース 8,400円(税込)～



ふく会席「早朝」(小倉店)

・広島店

住所：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

営業時間：11:00～21:30

座敷・席数：大小座敷(3室)テーブル席(44席)

メニューの一例：ふく会席「唐戸」3,675円(税込)

ふくコース 10,500円(税込)～



ふく会席「唐戸」(広島店)

<デバ地下食品街>

・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席もある人気のデバ地下グルメ。

住所：東京都中央区日本橋 2-4-1 高島屋東京店 B1

連絡先：TEL 03-3272-1029 / FAX 03-3272-1029

営業時間：10:00～20:00

商品例：【テイクアウト】天然とらふく刺し 5,800円(税込)～

ふく巻き寿司 2,100円(税込)

天然とらふく唐揚げ 3,150円(税込)

【イトイン】春帆楼セット 3,045円(税込)

ふく雑炊 1,890円(税込)



ふく雑炊(高島屋東京店)

<ふく宅配>

「ふく料理セット」各種を、春帆楼ホームページ

(<http://www.shunpanro.com/>)からお取り寄せできます。

商品例：とらふく料理セット 4人前 31,500円(税込・送料込)

(とらふく刺し、一尺皿(30.3cm) とらふくちり 500g、とらふく皮、

とらふくひれ、ぼん酢、薬味一式 養殖ふく使用)

とらふく刺しセット 4人前 18,900円(税込・送料込)

とらふくちりセット 4人前 15,750円(税込・送料込)

<本件に関する問い合わせ>

下関本店について 春帆楼本店 広報担当/手柴 Tel: 0832-23-7181

上記以外の事項について 春帆楼業務部 担当/宇佐見 Tel: 03-3435-3437

春帆楼ホームページ <http://www.shunpanro.com/>