

2011年12月22日

各位

株式会社春帆楼

ふく料理「春帆楼 難波店」2012年1月6日～3月31日まで
とらふく白子をふんだんに使用したフェア『白子祭』実施

「春帆楼(しゅんばんろう)」(本店:山口県下関市)は、2012年1月6日～3月31日までの期間、昨年に引き続き「春帆楼 難波店」(大阪府)限定で、ふくの『白子祭』を開催します。

ふく白子は古代中国で「西施乳」(西施とは中国の春秋時代の傾国の美女)と呼ばれ、珍味の極みとされてきました。通常メニューのふく会席に白子料理をプラスした「白子付特別ふく会席」や様々な調理法で提供する単品料理など、年明けから春先が旬の白子を存分に堪能できるフェアです。

(※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。)

■『白子祭』 2012年1月6日(金)～3月31日(土)まで.....

【「白子付き特別ふく会席」】 お一人様 特別価格 10,500円(税込)

食通をうならせる海の宝石「とらふく白子」を贅沢に堪能できる特別会席です。



- 【食前酒】 梅酒
- 【先付】 鯛わた
- 【前菜】 旬菜七種盛り
- 【椀物】 旬の椀物
- 【造り】 とらふく薄造り
- 【焚合】 旬の炊き合せ
- 【鍋物】 ふくちり小鍋(とらふく白子入り)
- 【焼物】 とらふく白子源焼
- 【揚物】 ふく唐揚 青唐 茄子
- 【食事】 とらふく寿司
とらふく白子軍艦
味噌汁下関風
- 【水菓子】 季節物

※献立は月により変わります。

【とらふく白子七変化】 さまざまな調理法で楽しめるふく白子の単品料理もあります。塩焼、天婦羅、德利蒸し、刺身、醤油焼き 各4,200円、鍋用白子3,675円、茶碗蒸し1,575円



鍋用とらふく白子



德利蒸し(酒蒸し)



天婦羅

「春帆楼」は、明治21年、伊藤博文が「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号の栄誉を担いました。同28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。「春帆楼 難波店」は2010年3月2日になんばダイニングメゾン9階(高島屋大阪店内)にオープンしました。創業140余年の伝統の味と巧の技を、ふく料理はもちろん、桜鯛や鱧など旬の食材を使った料理にも生かしてご提供します。老舗の味を萩焼・有田焼などの彩りある伝統の器でお楽しみいただけます。

【「春帆楼 難波店」概要】

住所： 大阪市中央区難波 5-1-18
高島屋大阪店内
なんばダイニングメゾン 9 階
営業時間：昼食 11:00～16:00
(15:00 オーダーストップ)
夕食 17:00～23:00
(21:30 オーダーストップ)
TEL： 06-6633-3629
FAX： 06-6633-3629
座席数： 40席



以上

＜お問い合わせ先＞

「春帆楼 難波店」 店長 高木秀徳

TEL/FAX: 06-6633-3629

春帆楼ホームページ <http://www.shunpanro.com/>

◆参考資料◆

～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、春うらかな海の帆船を心に描いて命名した。



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】



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】 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・ソファー席など 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