

2023年8月14日

各位

下関春帆楼本店

**創業 140 年のふく料理公許第一号店春帆楼**  
**当日予約可能！ぷらっと本店ふく料理プラン販売開始**  
**～夏の「ふく」を味わう、受け継がれた“捌き・盛り・食の技”をお気軽に～**

創業 140 余年の老舗ふぐ料理店「下関春帆楼本店」（所在地：山口県下関市、総支配人：手柴 鋼太郎、以下：春帆楼本店）は、2023 年 8 月 15 日（火）～9 月 30 日（土）の期間限定で、当日予約可能なぷらっと本店ふく料理プランを昼食限定で販売いたします。



春帆楼本店 外観

春帆楼本店のふく料理<sup>※1</sup>は、受け継がれた 3 つの技「捌きの技」「盛の技」「食の技」で、丹念に仕上げたものだけをご提供しているため、通常 4 日前までの完全御予約制とさせていただきます。

この度、期間限定・ご昼食限定で、3 つの技を用いた春帆楼王道のふく料理を、県内外の観光のお客さまも含めて、皆さま当日に“ぷらっと”ご来店いただける、当日予約が可能なプランとしてご用意いたしました。

※1 下関では昔から『ふぐ』のことを『ふく』と呼びます。この由来は、ふく（福）として縁起をかつぐ意味が込められていると言われています。

## ■夏は知られざる、ふくのお楽しみの季節

### (1) 引き締まった身の食感

夏は成魚になる前や産卵を済ませて徐々に回復した元気なふくが多く、引き締まった身の食感が味わえます。

### (2) 夏バテ解消におすすめ

ふくは、皮とクチバシは大半がゼラチン質で、コラーゲンの塊！低カロリーかつ高タンパクで紫外線対策にも効果があります。また、特製だいたいぼん酢でお召し上がりいただくさっぱりとしたふく料理は、暑い夏に涼を感じることができ、夏バテ対策にもおすすめです。

さらに、春帆楼本店からは関門海峡の素晴らしい景色を望むことができます。ぜひ、夏の旅の思い出として、自慢のふく料理をご堪能ください。

## ■春帆楼で受け継がれた3つの技

### 【捌きの技】

ふく刺しの身上は皿の絵柄が透けて見えるほど薄く引く包丁さばきが醍醐味。それは「ふく料理公許第一号」の伝統のなせる薄造りの技です。そして、美しく繊細なこの技を支えているのが丹念な仕込みです。さばいたふくをさらに巻き、時間と温度に細心の注意を払いながら秘伝の製法で一昼夜おくことで身をほどよく引き締め、ふく独特の食感と旨みを引き出します。



### 【盛りの技】

薄造りしたふくの身の先端を立たせる華麗な盛り付けは、目でも味わうふく料理の醍醐味の一つです。一流の技と経験、そして厳選された素材と丹念な仕込みがあって、初めて形となる熟練の技。美しい器との調和を楽しんでいただけるよう、華やかな菊盛りや、ご祝宴にふさわしい鶴盛りなど、職人の趣向をこらした一皿を盛り付け、お客さまにご提供させていただいております。



## 【食の技】

シャキシヤキとしたふく専用栽培された極細の葱をふぐの身で巻くのは、下関発祥の食し方です。ピリリと辛味を効かせた紅葉おろしと春帆楼特製ぽん酢でお召し上がりいただきます。新鮮な葱の豊かな香りとぽん酢のさわやかな酸味がお口の中にいっぱいに広がり、ふくのおいしさを極上なまでに引き立てます。春帆楼ならではの食べ方でお召し上がりください。



## 1,当日予約可能！ぷらっと本店ふく料理プラン 販売概要

販売期間	2023年8月15日（火）～2023年9月30日（土） ランチタイム（11：00～）
ご利用人数	2名様～6名様程度
ご予約方法	お電話にて承っています。 春帆楼本店 083-223-7181 ※空席状況は日々異なります。確実にご利用いただく場合は、早めのご予約をお願いいたします。
ご注意事項	とらふく薄造り、とらふくちり鍋等、全てお一人様ずつのご提供（個人盛り）となります。

## 2,対象商品

### ■ぷらっとふく会席 9,680円（サービス料・税込）

先付	鯛わた共和え
前菜	季節の五種盛り
御椀	ふぐ真丈清まし仕立て
向付	とらふく薄造り（個人盛七寸皿）
焼物	ふく香草焼き 季節野菜のソテー
揚物	ふく唐揚げ
鍋物	ふくちり鍋（個人鍋）
蒸物	ふく茶碗蒸し
止肴	ふく皮サラダ
御飯	とらふく雑炊 香の物
水物	デザート





## ■ぷらっとふく特別会席 18,150円（サービス料・税込）

先付	鯛わた共和え
前菜	季節の七種盛り
御椀	ふく真丈 清まし仕立て
向付	とらふく薄造り（個人盛八寸皿）
強肴	ふく香草焼き ふく白子添え
揚物	ふく唐揚げ
鍋物	とらふくちり鍋
蒸物	白子酒蒸し
止肴	ふくたたきサラダ
御飯	とらふく雑炊 香の物
水物	デザート



## ■ぷらっと ふくフルコース 24,200円（サービス料・税込）

先付	鯛わた共和え
前菜	季節の七種盛り
御椀	とらふく真丈 清まし仕立て
向付	とらふく薄造り菊盛り
揚物	とらふく唐揚げ
蒸物	白子酒蒸し
鍋物	とらふくちり鍋
御椀	とらふく味噌椀
御飯	とらふく雑炊 香の物
水物	季節の盛合わせ



### 3、「下関春帆楼」概要

初代内閣総理大臣伊藤博文公の命名により創業の老舗旅館。1888年に伊藤博文公により、ふぐ料理公許第一号に認定され、1895年、日清戦争の終盤、日清講和条約（下関条約）の締結会場となったことは広く知られるところです。1958年、1963年には二度の昭和天皇皇后両陛下のご宿泊の栄を賜り、現在も下関の迎賓館として、多くのお客様に愛される施設です。源平合戦や明治維新の舞台となった関門海峡を見下ろす高台に位置する春帆楼本店。関門名物のふぐ料理を、歴史を見つめてきた関門海峡の絶景と共にご堪能いただけます。現在は全国各地に出店を広げ、本場下関の味をお気軽にお楽しみいただけます。



<https://www.shunpanro.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>  
株式会社春帆楼 企画営業課 白川  
TEL:03-5776-3430