

2023年9月25日

各位

株式会社春帆楼

下関春帆楼日本橋高島屋店限定
オリジナル THERMOS 製エコバッグプレゼント
～ふぐ刺し、ふぐちりなど伝統の味をご自宅で～

春帆楼日本橋高島屋店（所在地：東京都中央区、店長：石原利光）は、2023年10月1日より、テイクアウト商品を税抜 8,000 円以上お買い上げのお客さま先着 100 名さまに「春帆楼オリジナルデザインの THERMOS 製エコバッグ」をプレゼントいたします。

テイクアウト商品
税抜 8,000円以上
ご購入のお客さま

春帆楼オリジナルデザイン

先着
100名様
限定

なくなり次第終了!

**THERMOS 製
エコバッグ
プレゼント**

2023年10月1日(日)～31日(火)まで

お弁当の持ち運びに
ピッタリサイズ

手のひらサイズに畳んで
持ち運びができます。

※イトインのお会計は除外とさせていただきます。

春帆楼日本橋高島屋店は、デパ地下グルメとして、自慢のふぐ刺しやふぐちり、ふぐ寿司をはじめとした下関ならではの商品をテイクアウト商品として豊富に取り扱っております。

限定プレゼントのエコバッグは、春帆楼のブランドロゴをプリントしたオリジナルデザインです。春帆楼のブランドロゴは、伊藤博文公^{※1}が明治時代に春帆楼を訪れた際に、友人の土峰老閣（陸奥宗光公）へ宛てた手紙の中の「春帆楼」の直筆文字を使用しています。

また、エコバッグは THERMOS 製を使用し、丈夫な生地と縫製がもたらすしっかりした作りと、たたむと非常に小さくなるサイズ感で、普段使いにぴったりのおしゃれなエコバッグです。

歴史を積み重ねてきた春帆楼だからこそ伝えられる郷土の味を、この機会に是非ご賞味ください。

※1 伊藤博文と春帆楼

1887年の暮れ、当時初代内閣総理大臣を務めていた伊藤博文公が春帆楼に宿泊した折、海は大時化でまったく漁がなく、困り果てた春帆楼女将のみちは打ち首覚悟で禁制だったふぐを御膳に出しました。(当時は、河豚(ふぐ)禁食令が引き継がれており、ふぐ中毒が増加するなか、法律にも「河豚食ふ者は拘置科料に処す」と定められていました。)

しかし、伊藤公は「こりゃあ美味い」と賞賛。1888年には、当時の山口県令(知事)原保太郎に命じて禁を解かせ、春帆楼はふぐ料理公許第一号として広く知られるようになりました。

1,キャンペーン概要

キャンペーン期間	2023年10月1日～2023年10月31日 ※先着100名さま。なくなり次第終了
対象店舗	春帆楼日本橋高島屋店
プレゼント商品	THERMOS製オリジナルエコバッグ レッド・ネイビーからお好きなカラーをお選びいただけます。
ご参加方法	テイクアウト商品を1回のお会計合計税抜8,000円以上をお買い上げのお客さまにその場でお渡しいたします。
ご注意事項	イートインカウンターでのご利用分は対象外です。

2,対象商品

ふぐ刺し 19cm	4,400円
ふぐ刺し 22cm	6,500円
ふぐ刺し 25cm	8,600円

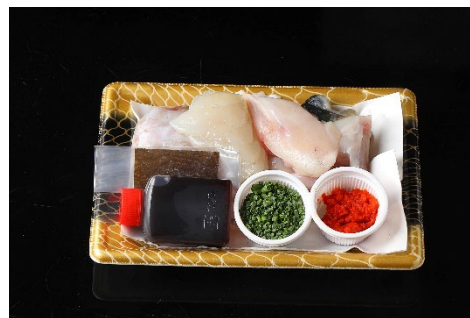
ふぐ刺しの身上は皿の絵柄が透けて見えるほど薄く引く包丁さばきが醍醐味。それは「ふぐ料理公許第一号」の伝統のなせる薄造りの技です。そして、美しく繊細なこの技を支えているのが丹念な仕込みです。

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、ふぐ独特の食感と旨みを引き出します。



ふぐちり 1人前 4,000 円
ふぐちり 2人前 8,000 円

厳選したとらふぐのみを使用したちり鍋は、春帆楼王道の味わいです。とらふぐならではの繊細な旨み・香りご堪能いただけます。メは雑炊としてお召し上がりください。



ふぐ煮凝り 2,200 円

ふぐの皮はゼラチン質で煮込むと水に溶けます。ふぐの味わいを生かした上品な味付けは、口の中に広がる美味をお楽しみください



ふぐ巻寿司 2,200 円

春帆楼の主役とらふぐと安岡葱、だいたいぼん酢といった名脇役達を贅沢に一口で味わえるふぐ寿司。巻き寿司にしてご用意しております。



とらふぐ唐揚げ 1,800 円
唐揚弁当 1,000 円
ふぐ皮 2,200 円

だいたいぼん酢 950 円
赤おろし 1,000 円
雑炊スープ 700 円

※全て税抜価格です。

※画像はイメージです。

※仕入れの都合により、ご用意ができない場合がございます。

※お電話でのお取り置きが可能です。

※この他テイクアウト商品全てが対象となります。

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