

2024年11月6日

各位

株式会社春帆楼

**下関春帆楼本店**  
**3種の“ふぐ”を使用したふくしゃぶしゃぶ会席**  
～様々な“ふぐ”の美味しさを発見！～

下関春帆楼本店（所在地：山口県下関市、支配人：手柴鋼太郎）は、期間限定のふくしゃぶしゃぶ会席を販売します。



ふくしゃぶしゃぶ会席イメージ

春帆楼本店では、とらふくをはじめとした、ふく（まふく、ひがんふく）を使用したふくしゃぶしゃぶ会席をご用意しております。しゃぶしゃぶや天婦羅、刺身等、素材の味をしっかりと引き出した調理法でお召し上がりいただきます。とくにひがんふくは、「とらふくに負けない美味しさ」と言われるほど漁師の間では人気の高いふくですが、水揚げが少なく、安定した仕入れが難しいため、春帆楼では取り扱いをしておりませんでした。

このたびバイヤーが全国を探し回り、お客さまにご提供ができる量の仕入れが可能となりました。ふぐ公許第一号店として136年の歴史がある春帆楼として、「さまざまなふくの美味しさを発見していただきたい」という思いが込められた自慢の会席料理を、是非お楽しみください。

※1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、縁起の良い食べ物とされています。

## 1. 概要

開催期間	2025年2月28日（金）迄
開催店舗	下関春帆楼本店 〒750-0003 山口県下関市阿弥陀寺町4-2 <a href="https://www.shunpanro.com/location/shimonoseki/">https://www.shunpanro.com/location/shimonoseki/</a>
ご予約方法	お電話：083-223-7181
ご予約条件	・2名さま〜ご利用いただけます。 ・3日前までのご予約制です。

■ふくしゃぶしゃぶ会席 全9品 19,360円（税・サービス料込）



ふくしゃぶしゃぶ会席 1人前

- 【先付】 ふく昆布締め
- 【前菜】 季節の5種盛り
- 【吸物】 ふくつみれ清まし汁
- 【御造】 ふく薄造り
- 【鍋物】 ふくしゃぶしゃぶ

- とらふく まふく  
ひがんふく 野菜
- 【揚物】 ふく天婦羅  
とらふく とらふく白子  
ひがんふく まふく 野菜
- 【煮物】 ふく茶碗蒸し
- 【御飯】 ふく雑炊
- 【御椀】 味噌汁
- 【水菓子】 季節のデザート

※画像はイメージです。

※画像は1人前の盛り付け例です。

## 2. 「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、ふく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、多くのお客さまに愛されています。

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。関門名物のふく料理を、歴史を見つめてきた関門海峡の絶景と共にご堪能ください。

現在は東京、大阪に出店を広げ、本場下関の味をお気軽にお楽しみいただけます。

「下関春帆楼本店」は、地域の魅力を発信する「地域共創プロジェクト」に取り組んでいます。地元食材を積極的に全国に広めるなどの活動を通じて、今後も地域貢献に努めてまいります。

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



下関春帆楼 本店

<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](tel:03-5776-3430)  
MAIL: ayako\_shirakawa@shunpanro.jp