

下関春帆楼阿倍野店  
期間限定「白子祭」を開催  
～まったり甘く濃厚なとらふく白子をお楽しみください～

春帆楼阿倍野店（所在地：大阪市阿倍野区、店長：島津 研二）は、白子祭りを開催中です。



阿倍野店 とらふく白子醤油焼イメージ

ふくの白子は、オス一匹から一対のみしか取れない貴重な精巣部分で、「海の宝石」とも呼ばれます。白子は産卵期前の最も寒い時期（1月～3月頃）に大きくなり、栄養分がたっぷり含まれる旬の時期です。

春帆楼阿倍野店では、この時期限定で白子付き会席をはじめとしたメニューを揃えた白子祭りを開催中です。

例年好評をいただいている白子祭りは、リピーターのお客さまが多く「手頃な値段で白子が存分に味わえる。白子好きな人は食べなければ損！」との声をいただく人気企画です。クリーミーかつ濃厚で絹のような舌ざわりの白子をぜひご堪能ください。（希少な白子は数に限りがございますので、ご予約の上ご来店ください。）

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社春帆楼 企画営業課 白川

TEL: 080-9511-1711 Email: [ayako.shirakawa.rd@orix.jp](mailto:ayako.shirakawa.rd@orix.jp)

## 白子祭りメニュー

白子会席 11,000 円 (税込 12,100 円)

食前酒	梅酒
先付	小鉢
前菜	季節の前菜七種盛り
椀物	とらふく白子豆腐
造り	とらふく薄造り
炊合せ	季節の炊合せ
蒸物	とらふく白子玉蒸し
揚物	ふく唐揚げ
台物	とらふく白子入りちり鍋小鍋
食事	ふく雑炊 香の物
水菓子	季節物



阿倍野店 白子会席イメージ

## 《単品メニュー》

単品メニューはコース、会席等の追加メニューとしてご注文いただけます。  
(単品のみではご注文いただけませんのでご注意ください。)

とらふく白子焼き (塩・醤油)  
4,000 円 (税込 4,400 円)  
※白子会席をご注文で 3,500 円 (税込 3,850 円)

表面に振り塩し、遠火でじっくり焼き上げます。表面はこんがり香ばしく、中はトロリとまるでミルクのような食感です。



とらふく白子醤油焼きイメージ

とらふく白子酒蒸し 4,000 円 (税込 4,400 円)

霜降りした白子を酒・昆布出汁とともに蒸し上げ、中までしっかり旨味が染み渡った白子に酢橘を添えて仕上げました。



とらふく白子酒蒸しイメージ

とらふく白子寿司 3貫 1,500円 (税込 1,650円)

振り塩と遠火で焼き上げ、旨味を凝縮させた白子を軍艦巻きに。薄く引いた酢橘の上にアクセントのもみじおろし乗せて見た目も美しく仕上げました。



とらふく白子寿司イメージ

とらふく白子天ぷら 4,000円 (税込 4,400円)

新鮮な白子をサクッと揚げました。中からトロツとした白子が溢れ出す人気の一品です。



とらふく白子天ぷらイメージ

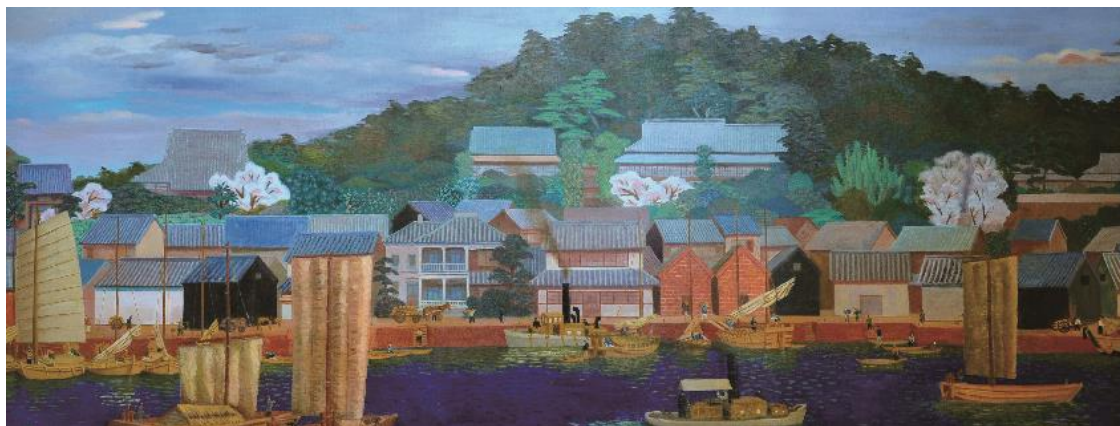
※下関では昔から『ふぐ』のことを『ふく』と呼びます。この由来は、ふく(福)として縁起をかつぐ意味が込められていると言われています。

※個室をご希望の場合は、別途個室料を頂戴しています。詳しくは公式ウェブサイトをご確認ください。

開催期間	～2025年3月31日(月)迄
開催店舗	春帆楼阿倍野店 〒545-8545 大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 あべのハルカス近鉄本店タワー館 14階 <a href="https://www.shunpanro.com/location/abeno/">https://www.shunpanro.com/location/abeno/</a> 期間中定休日:なし(あべのハルカス近鉄本店タワー館に準ずる) 営業時間11:00～23:00(ラストオーダー 21:00)
ご予約方法	春帆楼阿倍野店 ウェブ予約: <a href="#">一休レストラン</a> お電話: 06-6625-2378 (11:00～21:00)

## ■お手打ち覚悟のおもてなし。おいしさにこだわるふぐ料理店。

明治20年の暮れ、大時化（おおしけ）でまったく魚がとれないある日に、「魚を食したい」とおっしゃった初代内閣総理大臣伊藤博文公。当時の春帆楼の女将ミチは、その御膳に、お手打ち覚悟でご禁制のふぐを出しました。こころばかりの美味しいお料理を召し上がっていただくためです。このおもてなしのころから、春帆楼の歴史ははじまりました。のちに春帆楼は、日本のふぐ公許第一号としてふぐ料理店を営むこととなります。

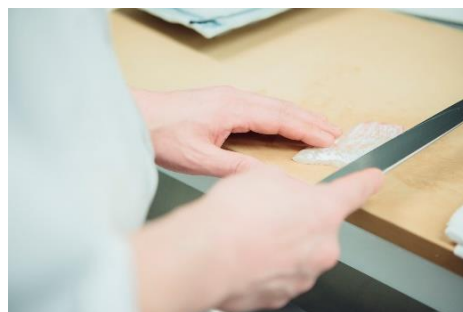


春帆楼図（昭和12年和田三造・稗田研二・木下茂連作）

## ■130年間受け継がれ続けた、おいしさを引き出す職人の技と心。

### 【さばきの技】

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。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。



さばきの技 イメージ

### 【盛りの技】

薄造りしたふぐの身の先端を立たせる華麗な盛り付けは、一流の技と経験、厳選された素材、丹念な仕込みがあってはじめて形となる、熟練の境地です。春帆楼では、この熟練の技を活かし、ふぐ刺しを華やかな菊盛りにしてお届けします。



盛りの技 イメージ

### 【食の技】

ふぐ専用栽培された、シャキシャキとし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。もみじおろしと春帆楼特製のだいたいぼん酢でお召し上がりください。



食の技 イメージ

## 「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。



春帆楼本店外観

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/>