

【NEWS RELEASE】

とらふぐ専門玄品ふぐ 新商品販売開始のお知らせ

この度、関東、関西を拠点にふぐ料理専門店を全国展開する「とらふぐ料理専門 玄品ふぐ」（株式会社関門海代表取締役社長 田中正）において、6 月 17 日より夏の新メニュー「ふぐすき焼き」と「焼きふぐ」を販売しますのでご案内申し上げます。

ふぐは贅沢、高価で敷居が高いというイメージがあり、「誰でも」「いつでも」気軽に食べられる食材ではありませんでした。そんな中、「玄品ふぐ」は「とらふぐ料理をもっと身近に食べて欲しい」という思いから、養殖業者から直接買い付け、創業当時コースで 1 万円以上したふぐ料理を、てっさ 980 円、てっちり 1,980 円という破格の価格で提供し、ふぐ料理の敷居を下げたパイオニアとして全国展開してきました。

そしてこの夏、ふぐ料理をさらに身近なものにするため、誰でも味がイメージできるすき焼きをベースに、他社では真似のできないとらふぐの骨、身、皮、全てを使用した軟骨入りとらふぐつみれで食す「ふぐすき焼き」を 1,980 円にて発売致します。すき焼きは一般的に、和牛だと 700kcal～900kcal、低カロリーの鶏もも肉でも 550kcal ですが、当社ふぐすき焼きはさらにヘルシーな 435kcal の健康を考えたすき焼きとなっています。

また昨年は男性比率の多いふぐ屋のイメージを払拭すべく、女性をターゲットにメニュー内容を変更し、今まであら身で提供していた焼きふぐを、女性でも食べやすいように身の比率を多くするとともに、部位が選べる焼きふぐに改善しました。今年は認知拡大の次のステップとして、30 代の客層と飲み中心の顧客の需要を取り込むためにコース価格を 2,870 円に抑え、夏人気の焼きふぐにサラダ、すしを付け五感でも楽しめる焼きふぐコースとして販売します。

▼軟骨入りとらふぐつみれ

当社商品開発において、とらふぐの骨や頭は通常固く可食部位ではないが、「とらふぐの骨を軟化する」という独自の技術により、骨が食べられるほど柔らかくなり、独特のプリコリした食感を楽しめるふぐ業界初の「軟骨入りとらふぐつみれ」（当社調べ）の商品化に成功しました。さらにつみれに、とらふぐの皮を入れることにより、コラーゲンも豊富に摂取できるほか、ふぐの可食率を高めることでゴミがらず、地球にも優しい画期的な商品となりました。

これは創業理念でもある「食で世の中を変える、明るい未来実現に貢献する」ということの具現化であり、今年冬にはこの技術を応用して、新感覚の「骨まで食べられるとらふぐ唐揚げ」の商品化も進めております。



▼軟化技術を使用したふぐシュウマイ



▼焼きふぐ（3 種盛り、ふぐ身、アラ身の 3 種類から選べます）



▼ふぐのつみれで楽しむ「福すき焼き」、手軽な「焼福コース」

すき焼き、焼きふぐの両コース 2,870 円にて 6 月 17 日より販売予定。(一部取り扱いのない店舗あり)。



■福すき焼きコース

湯引き、ふぐすき焼き、ふぐ玉うどん、デザート

■焼福(やきふく)コース

湯引き、焼きふぐ、彩り野菜サラダ、ふぐ寿司、デザート

メディア限定レセプションのご案内

ご取材をご検討いただけますプレス様をご招待させていただきます。

ご都合の良い時間を下記からお選びの上、6 月 13 日 (木) までに

弊社応募フォームにてご応募下さい。お席に限りがありますので

ご希望に添えない場合がございます。あらかじめご了承ください。

またご希望日に合わない方は別途対応させていただきます。

■日時 6 月 17 日 (月)

①13:00～ ②17:30～ のどちらかお選びください。

■場所 玄品ふぐ神楽坂の関

〒162-0825 東京都新宿区神楽坂 5-35 電話 03-5225-3029

J R/地下鉄飯田橋駅 徒歩 5 分、地下鉄東西線神楽坂駅 徒歩 5 分、地下鉄都営大江戸線牛込神楽坂駅 徒歩 1 分

■新商品試食 ふぐすき焼き、ふぐシュウマイ

■ご応募フォーム

<http://s360.jp/form/31203-1009>

*1 社 2 名様までとさせていただきます。

■会社データ

株式会社 関門海

○ 本社 大阪府大阪市西区北堀江 2-3-3 久竹ビル 3F

○ 東京本部 東京都中央区日本橋茅場町 1-9-2 稲村ビル 9F

○ 店舗数 96 店舗 (玄品ふぐ 83 店舗: 大阪・兵庫・京都・愛知・東京・神奈川・千葉・埼玉・北海道)

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社関門海 営業支援部 池田・竹田

TEL 03-5649-0029 FAX 03-5649-0030

玄品ふぐ URL: <http://www.tettiri.com/>