

【玄品ふぐ】ふぐ屋からの挑戦状！夏ふぐ×イタリアン！

全5品の美肌とらふぐコース 3,000円が7月11日（月）より期間限定スタート

夏ふぐ×イタリアン！玄品ふぐの「美肌とらふぐコース」全5品。
この贅沢さで3,000円（税抜）

関東・関西を拠点に全国87店舗を展開するとらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」、「玄品 以蟹茂」、「ふぐ・かに専門 玄品」（株式会社関門海、本社：大阪市西区、代表取締役社長：田中正、以下玄品ふぐ）は、玄品ふぐ初の「とらふぐ料理」と「イタリアン」をコラボレーションさせたコース料理：べっぴんイタリアン「美肌とらふぐコース」全5品 3,000円（税抜）を全国87店舗にて7月11日（月）から期間限定でご提供を開始いたします。



※写真は2人前のイメージとなります。実際の盛り付けは多少異なる場合がございます。

べっぴんイタリアン「美肌とらふぐコース」全5品 3,000円（税抜）

■ふぐ屋からの挑戦状 ～夏ふぐ×イタリアン～

すべての人に「もっと身近に」「もっと日常的に」「もっと美味しく」とらふぐ料理を楽しんで頂きたい。

この創業からの想いを実現するため、ふぐに関して誰よりもよく知っている玄品ふぐが、従来のふぐのイメージを打破し、あえて夏場に、女性に向けて、「より元気に、より美しく」なってもらうために開発したのが、べっぴんイタリアン「美肌とらふぐコース」です。

ふぐのことを知り尽くした玄品ふぐメンバー全員の知恵と技術を集結して誕生した今回のコース。

「イタリアン」という今までのふぐ料理の概念を覆すメニューの数々は、私達にとっても新たな挑戦。とらふぐ料理専門店の私達だから出来た“夏ふぐ×イタリアン”を、是非楽しんで頂きたい。」

創業から 36 年。変わらぬ強い想いを込めて、この新コースをお届けします。



■なぜ、夏ふぐ×イタリアン？

とらふぐ料理は「冬（鍋）」「高級」または「男性的」なイメージが定着しており、女性にとっては敷居の高いお店に感じてしまわれがち。しかし、とらふぐ料理は女性に嬉しい美容や健康に良いと言われている成分がたっぷり入っており、その上とてもヘルシー。女性には最適な食材です。

「もっと沢山の女性にとらふぐ料理を身近に感じ、その美味しさを知って頂きたい！」

私達はそんな思いから、東京・大阪の 20 代～60 代女性 500 名にアンケートを実施。結果、よく行く飲食店ジャンル第 1 位となった「イタリアン」と「とらふぐ料理」をコラボレーションさせることで、女性の皆さんにより身近に、よりカジュアルにとらふぐ料理の魅力を知って頂こうと考えました。

シンプルな調理法で、ふぐの旨みを存分に引き出したべっぴんイタリアン「美肌とらふぐコース」。

全 5 品でなんと 3,000 円（税抜）。この機会に是非、とらふぐ料理に新たな発見を！

■べっぴんイタリアン「美肌とらふぐコース」内容

玄品ふぐ独自の技術を採用し、旨みをギュッと閉じ込めた「熟成とらふぐ」をふんだんに使ったコラーゲンたっぷり美肌メニューの数々をご堪能ください。



【冷たい前菜】ふぐ刺しカルパッチョ (写真：左上)

～玄品ふぐ独自の熟成とらふぐの刺身をふんだんに使った贅沢な一品～

旨みがギュッと詰まったこだわりの熟成とらふぐがたっぷり！贅沢な厚切りのふぐ刺しは噛めば噛むほど、口の中に旨みが広がります。熟成とらふぐのプリプリの歯応えと、塩&ピンクペッパー&オリーブオイルのシンプルな味をお楽しみください。

【温かい前菜】とらふぐバーニャカウダ (写真：右上)

～コラーゲンたっぷりのふぐ皮と 相性バツグンの濃厚ソース ～

自家製のアンチョビ仕立ての濃厚なソースがコラーゲンたっぷりのふぐ皮唐揚げの旨みと相まって、後を引く美味しさ。コラーゲンとふぐの旨み、アンチョビのコクが口いっぱいに広がります。フレッシュな夏野菜と一緒にお召し上がりください。

とらふぐアクアパッツァ (写真：左下)

～魚介&夏野菜！ふぐとアサリから出た コク深い絶品スープ～

ふぐ、あさり、キノコ、トマト、ズッキーニ、パプリカをふぐスープで炊き上げた旨みの詰まったスープ。カルトッチョ（紙包み焼き）風に蒸し煮にしたことで、スープに素材の旨みがギュッと閉じ込められます。包みを開いた瞬間広がる香草とふぐのお出汁の香り。最後にオリーブオイルのフレッシュな香りをプラス。まずはスープからお楽しみください。

とらふぐリゾット (写真：中央下)

～ふぐの旨みとコラーゲンが米一粒一粒に凝縮された特製リゾット～

贅沢にたっぷりのとらふぐコラーゲンの入ったスープでじっくり炊き込んだ特製リゾット。

ふぐの旨みとコラーゲンゼリーをお米一粒一粒が吸い込んでおり、女性には是非食べて頂きたい一品です。香ばしいガーリックの風味が広がる中に、トマトの酸味とアンチョビのコク、オリーブオイルが深みのある味わいに仕立てています。

メープルナッツのアイスクリーム (写真：右下)

～玄品ふぐ 人気 No.1 のデザートメニュー～

3種のナッツ（アーモンド、ピーナッツ、クルミ）が入ったメープル味のアイスクリーム。玄品ふぐ人気ナンバーワンの定番デザートメニューです。お好みでゆずシャーベットもお選びいただけます。

■ご提供期間

7月11日（月）から10月末日まで

※期間変更になる可能性もあり

■ご提供店舗

全国87店舗にてご提供しております。

（一部月曜日定休の店舗に関しましては、翌日7月12日（火）からのご提供となります。）

■会社概要

株式会社関門海

代表者： 代表取締役社長 田中 正

大阪本社： 〒550-0014 大阪府大阪市西区北堀江2丁目3番3号 久竹ビル3F

東京本部： 〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町1丁目9番2号 稲村ビル9F

事業内容： とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」の店舗展開、新規開発業態の運営、フランチャイズ本部の運営など

店舗数： 直営59店舗、フランチャイズ41店舗（平成27年3月31日現在）

関門海 HP： <http://www.kanmonkai.co.jp/>

玄品ふぐ HP： <http://www.tettiri.com/>

Facebook： <https://www.facebook.com/XuanPinfugu/>

CM 動画ギャラリー：

【玄品ふぐ】ふぐ屋からの挑戦状 ～夏ふぐ×イタリアン～（食べてみて編）<https://youtu.be/BfluHJ6k2Vo>

【玄品ふぐ】ふぐ屋からの挑戦状 ～夏ふぐ×イタリアン～（挑戦編）https://youtu.be/CNYf3l_Arbo

テレビ、ラジオ番組等、収録のご協力も対応いたします。お気軽にご相談ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 Nene Laco.(ネネラコ)

Tel : 080-4762-1889 Fax : 06-7164-0894

E-mail : info.nene.laco@gmail.com

担当：和田 真理