

博多の天ぷら喜水丸が4月1日（水）オープン！！  
3/30（月）オープン前の事前内覧会&試食会を行います！



博多の“揚げたて”を追求。素材と技にこだわった  
「天ぷら喜水丸」の美味しさの秘密。更に博多名物の「明太子」と  
「いか明太」が食べ放題という贅沢なサービスもご用意

※試食会の申し込みはリリース4枚目をご確認ください

博多名物「活イカ」や魚市場直送の鮮魚をメインに日本料理店・海鮮居酒屋・屋台横丁などを展開している喜水亭グループでは、グループにおける新業態である天ぷらの店「博多の天ぷら 喜水丸」を4/1（水）にオープンします。

福岡・博多の地で、九州近海の魚介や地産の旬野菜を、職人が一品ずつ丁寧に揚げてご提供します。素材本来の旨味を閉じ込めた軽やかな食感と、揚げたてならではの贅沢なひとときを、肩肘張らずにお楽しみいただける天ぷら専門店です。素材ごとの個性を引き出す繊細な火入れにこだわり、衣の中に「旬」を閉じ込めました。厳選した油でカラリと仕上げた天ぷらは、瑞々しさと香りが際立つ仕上がり。博多の食文化に根ざした、シンプルながらも奥深い味わいをお届けします。

明太子&イカ明太食べ放題の天ぷら専門店が喜水丸だけ！（グループ内でも両方食べられる店は天ぷら喜水丸だけです）。この機会に、喜水丸ならではのこだわりの天ぷらをご賞味ください！ぜひ取材・掲載のほどどうぞよろしくお願い致します。

博多の天ぷら喜水丸 内覧会&試食会

日時：3月30日（月）一部開始16:00～17:00 二部：開始17:30～18:30

（受付は開始時間の15分前）

定員：2部制 各5組10名 ※リリース3枚目の申込書をご返送ください。

場所：博多の天ぷら 喜水丸

<博多の天ぷら喜水丸 >

住所：福岡市博多区上川端町11-1 新川端グレイスマンションB1

電話：092-402-6030

営業時間：11:00～21:00 (L.O.20:30)

定休日：なし 席数：15席 カウンター席あり

【取材依頼  
お問い合わせ】

喜水亭グループ 広報 山内亜紀子 (allegretto)  
電話：080-4196-7301 mail:allegretto.y@gmail.com

「天ぷら喜水丸」では、厳選された食材と独自の調理法により、最後の一品まで軽やかに楽しめる博多天ぷらを提供しています。

### ■ 驚くほど「サクッと軽く」—— 独自の油と衣の黄金比

天ぷらの命とも言える「油」には、素材本来の味わいを最大限に引き出すキャノーラ油を採用。癖が少なく油切れに優れているため、食後感もすっきりと仕上がります。また、衣にはグルテンの生成を抑えた小麦粉をバランス良くブレンド。さらに最新の分子調理器具「Dr.フライ」を設置することで、油の粒子をコントロールし、油の中で華が細かく広がることで水分が抜けやすく、衣の中に余分な油が入りにくいためサクサクで重くない、理想的な軽い食感を実現しました。

### ■ 職人の手仕事が光る「厳選素材」

「良いものを手頃に」という思いから、数多くの食材を試し厳選したものだけを使用しています。

#### 【海老】

殻付きの状態仕入れ、1尾ずつ丁寧に店内で下処理を行っています。

#### 【大海老】

保水処理をしていない大ぶりのブラックタイガーのみを使用。海老本来の甘みと弾力が際立ちます。

#### 【白身魚】

スケソウダラを使用し、ふんわり柔らかく上品な味わいに仕上げました。

### ■ 美味しさを引き立てる「脇役」へのこだわり

#### 【特製天つゆ】

糸島産醤油をベースに、カツオ・昆布・いりこ、さらに「あごだし」を合わせた贅沢な仕立てです。たっぷりのおろし大根と共に楽しみください。

#### 【矢堅目（やがため）の塩】

五島列島の海水を薪で炊き上げた希少な塩を使用。まろやかな旨味が天ぷらの味を引き立てます。

#### 【極上のごはん】

北海道産昆布と共に炊き上げ、お米の美味しさを追求しています。

博多天ぷらの醍醐味である「揚げたて」を一品一品、最高の状態で提供すること。私たちはその一瞬の美味しさに、一切の妥協を許しません。



【单品】

- ◎大エビ 390円
- ◎エビ 290円
- ◎キス 250円
- ◎タラ 250円
- ◎イカ 230円
- ◎サバ 230円

- ◎豚ロース 250円
- ◎鶏ムネ 230円
- ◎鶏もも 230円

- ◎カボチャ 150円
- ◎ナス 150円
- ◎ピーマン 150円



【取材依頼  
お問い合わせ】

喜水亭グループ 広報 山内亜紀子 (allegretto)  
 電話：080-4196-7301 mail:allegretto.y@gmail.com

博多の“揚げたて”を追求。素材と技にこだわった「天ぷら喜水丸」  
3/30（月）オープン前の事前内覧会&試食会

お手数ですが、必要事項をご記入の上 3/27（金）15:00迄にメールでご返信ください。  
※下記の内容をメール本文にお書きいただいても大丈夫です。

Mail:allegretto.y@gmail.com

参加希望時間 1部/2部

↑ご希望の時間帯に○をつけてください。

会社名	
お名前	
住所	
電話番号	
携帯番号	
メールアドレス	
媒体名	

博多の天ぷら喜水丸 内覧会&試食会

日時：3月30日（月）一部開始16:00～17:00 二部：開始17:30～18:30

（受付は開始時間の15分前）

定員：2部制 各5組10名

場所：博多の天ぷら 喜水丸（福岡市博多区上川端町11-1 新川端グレイスマンションB1）

【取材依頼  
お問い合わせ】

喜水亭グループ 広報 山内亜紀子 (allegretto)  
電話：080-4196-7301 mail:allegretto.y@gmail.com