

2016年2月24日
株式会社 関門海

春をとらふぐで満喫する季節限定メニュー 「春霞膳（しゅんかぜん）」が登場

ふぐ桜寿司 焼き白子桜塩仕立てなど、他では味わえないふぐ料理！

関東・関西を拠点に全国91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、大阪市、代表：田中 正)は、「春霞膳（しゅんかぜん）」と称し、2016年3月1日～5月31日の期間限定で、「春の賑わいの華やかさ」をイメージした「春霞膳」を販売致します。

玄品ふぐは、「一年を通じて、美味しいとらふぐを楽しんでいただきたい」という思いを込めて、「冬」のイメージがあるとらふぐを、それぞれ春・夏・秋の食材と組み合わせ、四季ごとの特別コースをご用意しております。

今春の「春霞膳」もこだわりをもって前菜「福佳三昧(ふっかざんまい)」は印象的な一皿に。寿司を包む桜の葉の爽やかな香りをまとった“ふぐ桜寿司”や、口の中の温もりでとろりと溶ける“ふぐ煮凝り”には金粉をあしらうなど、華やかな6品を一皿に盛り付けました。その他、鮮やかなあられを使った“五色唐揚げ”、蓋を開けた瞬間に桜の香りが立ちのぼる“焼き白子 桜塩仕立て”など、定番のふぐ料理とはひと味違うとらふぐの美味しさを提案しています。



「健康・美容食」として注目度が高まっているとらふぐは、縁起ものとして重宝されてきた歴史もあります。春の大切なひとときをとらふぐで祝い、明日への活力にしたいかたがでしょうか。

取材等のテーマとしてご興味をお持ちいただけましたら、下記までお問い合わせください。
料理写真のご提供はもちろん、店舗での撮影・インタビュー等の対応もさせていただきます。

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。

株式会社関門海 URL：http://www.tettiri.com/

〔大阪本社〕〒550-0014 大阪府大阪市西区北堀江 2-3-3 久竹ビル 3F

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

【本件に関するお問い合わせ】Tel：06-6578-0029 Fax：06-6578-0030 E-mail：info@kanmonkai.co.jp

大阪本社 担当：山口久美子、三井正義