

玄品ふぐ 最安のとらふぐ料理コース：税込3,980円！
夏限定コース【夏安居（げあんご）】が6月1日よりスタート

～“日常”に贅沢なひと時を～

安さの裏に隠された「創業からの想い」を込めた渾身のとらふぐ料理コース2種

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、夏限定コース【夏安居（げあんご）】を、玄品ふぐで最も安いとらふぐ料理コース価格：税込3,980円にて、6月1日～8月31日まで全国86店舗（祇園の関を除く全店）にてご提供を開始します。



【夏安居】焼ふぐコース 3,980円（税込）



【夏安居】ふぐ香辛（チゲ）コース 3,980円（税込）

<3,980円に込めた 創業からの想い>

玄品ふぐでは【日常に贅沢なひと時を提供する】をコンセプトに、年に1回、数年に1回ではなく、「日常の中」で気軽にとらふぐ料理を味わえる贅沢の提供に努めております。1980年創業時、1人前2万円と言われたとらふぐ料理を「てっちり1人前1,980円」という当時としては破格の価格でのご提供を始めてから35年以上、妥協なき愚直なまでの研究による食材の技術開発や商品開発により、「価格」に加えて「美味しさ」と「安心・安全」の提供を実現してまいりました。

いつの時代にも、高価なとらふぐ料理をもっと身近に、もっと日常的に、もっと美味しくご提供したいという想いを込め、夏の限定コース「夏安居（げあんご）」では、玄品ふぐで最も安い価格設定：税込3,980円のとらふぐ料理コース開発に挑戦致しました。

＜なぜ、3,980円？ ～現代サラリーマンのお財布事情～＞

昨年、株式会社新生銀行より発表された「2015年サラリーマンのお小遣い調査」によると、玄品ふぐのメインターゲット層である40代、50代男性会社員の1回の飲み代平均は40代で5,246円、50代5,402円となっております。一般的に適度な飲酒量と言われているビール1～2杯を飲まれていることを想定すると、お料理代の予算は4,000円前後であることが予測されます。

予算4,000円以内で、味、ボリュームともにご満足いただけるとらふぐ料理を目標とし、また、とらふぐ料理の固定概念に縛られない自由な発想のもと、「夏」に食べたい料理を思案した結果、3,685円（税抜）、3,980円（税込）にて夏らしい2つのコース：夏安居（げあんご）『焼ふぐコース』と夏安居（げあんご）『ふぐ香辛（チゲ）コース』が完成しました。

＜夏限定コース「夏安居（げあんご）」内容＞

①『焼ふぐコース』 ご提供価格：3,980円（税込）

●付き出し（湯引き）

…玄品ならではのとらふぐの皮のぷりぷり食感。

●てっさ または ぶつ刺し

…玄品独自に厚く引いたお刺身は噛みしめるほどにとらふぐの旨みが味わえます。

●焼きふぐ（彩り夏野菜添え）

…タンパクで低カロリーのとらふぐを濃厚なタレに絡めて焼く香ばしさを堪能。

●ふぐわさび茶漬け または ふぐ寿司

…（茶漬け）わさびの風味とふぐの出汁がご飯に染みわたります。

…（ふぐ寿司）厚めに引いたとらふぐの身をキリッと握りました。すだちを絞ってお召し上がりください。

●デザート

②『ふぐ香辛（チゲ）コース』 ご提供価格：3,980円（税込）

●付き出し（湯引き）

●てっさ または ぶつ刺し

●ふぐ香辛（チゲ）鍋

…ピリッと辛いお鍋。とらふぐの濃厚なお出汁でこれぞ「旨辛！」。

●雑炊 または うどん

…（雑炊）トマトとチーズを加え、まろやかなピリ辛は女性におすすめです。

…（うどん）ふぐ出汁の旨みを吸い込んだうどんと、フワフワの卵がベストマッチです。

●デザート

玄品ふぐでは、今後もより多くの方々に【日常の贅沢なひと時】を愉しんでいただけるよう、日々、技術開発、商品開発に取り組んで参ります。

<ご提供店舗>

祇園の関を除く、全国 86 店舗にてご提供しております。

<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/>

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】

株式会社関門海

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、伊熊明子