



【100セット限定】  
国産天然白子入り 玄品ふぐ特製  
お正月セット販売開始！



国産天然白子が入った「お正月セット」が登場。  
【期間限定】11月18日（金）まで予約受付中！

関東・関西を拠点に全国 93 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、玄品ふぐ自慢の国産天然白子が入った「お正月セット」を11月18日（金）までの期間限定にて、100セット限定予約販売を開始致します。



【お正月セット詳細】

販売サイト：<http://genpinfugu.com/products60.html>

商品名：「国産天然白子入り 玄品ふぐ特別企画 お正月セット (3人前)」

価格：39,500円 (税込、送料込み)

販売期間：11月18日（金）まで

お届け日：12月29日、30日、31日からお選び頂けます。

お品書き：全7品

◆天然てっちり（ふぐ鍋）

玄品ふぐの独自技術による、繊細で奥深いふぐの旨味・食感をお楽しみ下さい。

鍋を食べた後の出汁は、ふぐと野菜から溶け出しているのもそれだけを飲んでも絶品。

最後の雑炊までご堪能下さい。

◆天然てっさ（ふぐ刺し）

玄品ふぐならではの「厚切りてっさ」。最高のこりこり感、噛みしめるとじんわり後からくる旨味。

ガバッと一気に食べてもよし！一枚ずつ味わっても食べてもよし！

◆天然からあげ

玄品ふぐ特製タレと自家製ブレンドの粉をつけて揚げた唐揚げは、玄品ふぐの隠れた人気メニューです。

ふぐとは思えないほどの旨味が口の中いっぱい広がります。

◆天然白子

とらふぐの可食部位の中でも特に稀少なとらふぐの白子。

とろける舌触りとクリーミーな食感に驚かれること間違いなし。

鍋ものだけでなく、焼き・天ぷらなど様々な調理法でもお楽しみ頂けます。

◆天然湯引き（皮刺し）

良質なコラーゲンがたっぷりの皮を皮刺しに。

職人技による滑らかでプリンプリンの食感は玄品ふぐならではの味です。

◆ふぐわさび

とらふぐの身をふんだんに使った贅沢な逸品。

◆とらふぐ辣油

とらふぐの身とふぐエキスが入った辣油。

【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53店舗、フランチャイズ42店舗（平成28年3月31日現在）

◆関門海 <http://www.kanmonkai.co.jp/>

◆玄品ふぐ <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