

2022年9月15日
株式会社中華・高橋

報道関係者各位

フカヒレだけでなく希少部位の縁側や尾の身などが味わえる唯一無二の

サメづくしコースを提供

『日本橋古樹軒 心齋橋店』にて予約制の『シェフズテーブル』を9月20日より開始

～ 9月20日の『日本橋古樹軒 心齋橋店オープン3周年』に合わせ
サメを身近に味わっていただく機会を提供 ～

中華食材輸出入卸およびフカヒレ製造を手掛ける株式会社中華・高橋(本社:東京都中央区日本橋/代表取締役社長 高橋滉)は、2022年9月20日(火)から大丸心齋橋店本館地下2階『日本橋古樹軒 心齋橋店』にて、サメの希少部位が味わえる唯一無二の新サービス『シェフズテーブル』を開始いたします。



コースメニュー写真(イメージ)

■フカヒレを身近に、さらにおいしく。をさらに進化。他では食べることのできない『サメづくし』を提供します。

『日本橋古樹軒 心齋橋店』は《フカヒレを身近に、さらにおいしく》をコンセプトとした、フカヒレメーカーの直営店舗です。

開業 3 周年を迎える 9 月 20 日からサメの美味しさを身近に味わっていただける『サメづくし』のフルコースをシェフが目の前で調理し、味わえる贅沢な空間『シェフズテーブル』として開始致します。

今までの中華のコースといえばフカヒレ姿煮。フカヒレ姿煮は、サメのヒレを乾燥したものをゆっくり丁寧にやわらかくし、上質なスープで炊き込んだ料理です。今回のコースはその大きな姿のフカヒレを切り分け、中の具材にフカヒレだけを入れた春巻とステーキにします。本コースはフカヒレに加え、縁側や尾の身、サメの骨、胃袋等の超希少部位を使用しています。サメのフルコースなるものは今までになく、サメの事を誰よりも知っている日本橋 古樹軒だからこそ出来るコースとなっています。サメの魚種へのこだわりや卸事業では扱えないような超希少部位を使ったお料理は正に唯一無二の存在です。

季節感あふれる料理の数々は、フカヒレ料理を知り尽くした腕利きシェフが手掛けており、お酒や中国茶とともに楽しみいただけます。

■コースで提供される料理



フカヒレステーキ



よだれ鮫

サメづくしコース 12,000 円～(魚種による)/人(2 名様より～ 4 名迄)

アルコールペアリング 3,000 円/人

※1 日 2 組限定。表記価格は全て税込です。写真はイメージです。

■BtoC フカヒレ商品のパイオニア『日本橋 古樹軒』について

『日本橋 古樹軒』は、フカヒレ姿煮をはじめ、ラーメンや点心など、フカヒレを手軽楽しめる家庭向け商品を製造および販売している中華・高橋の小売部門です。

1953 年(昭和 28 年)に創業した中華・高橋は、サメの水揚げ日本一の宮城県気仙沼市にフカヒレ加工工場を構え、全国のホテルやレストランへ業務用フカヒレ商品を製造してきた老舗企業。業務用商品を手掛けるなかで「フカヒレは大好きだが、高いからなかなか食べられない」という声が多いことから、2001 年(平成 13 年)に『日本橋 古樹軒』を開業しました。

『日本橋 古樹軒』は、家庭用のフカヒレ商品を販売している店であるのに対し、『日本橋 古樹軒 心齋橋店』は、フカヒレやサメをその場で手軽に味わっていただく店という位置づけです。サメのリーディングカンパニーが本気で取り組む飲食事業の進化にぜひご注目ください。



カウンター席イメージ

■ 『日本橋古樹軒 心齋橋店』店舗情報

店名: 日本橋古樹軒 心齋橋店

場所: 大丸心齋橋店本館 B2 フードホール内

電話: 050-3555-1132

シェフズテーブル営業日: 事前予約制/ 1 日 2 組限定

営業時間: 店舗に直接お問合せ下さい。

定休日: 1 月 1 日(施設に準ずる)

席数: 店内 4 席(ご予約席のみ) フードホール 200 席

URL: <https://kojuken.co.jp/shinsaibashi>

【会社概要】

社名: 株式会社中華・高橋

代表: 代表取締役社長 高橋 滉(タカハシ アキラ)

本社所在地: 東京都中央区日本橋箱崎町 39-4

URL: <https://www.chutaka.co.jp/>

設立年: 1953 年 5 月

資本金: 8,180 万円

従業員数: 60 人

事業内容: フカヒレをはじめとした業務用中国料理食材の加工・販売

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社中華・高橋 管理本部 遠藤洋一

携帯: 090-2420-0516 TEL: 03-3820-0030 FAX: 03-3820-0039

E-mail: y.endou@chutaka.co.jp