



◆残席わずか◆豪華「限定イベント」

【日本酒蔵元】×【熊本お野菜】×【天然とらふぐ】
11月12日（土）浅草、13日（日）梅田にて開催！



蔵元の希少なお酒、熊本の新鮮なお野菜、天然とらふぐが豪華「饗宴」

この日だけの「限定イベント」12日（土）東京：浅草、13日（日）大阪：梅田にて

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、本社：大阪市西区、代表取締役社長：田中 正、以下玄品ふぐ）は、160年以上の歴史があり、モンドセレクション最高金賞をはじめとする数々の世界的アワードを受賞している兵庫県丹波市の酒蔵「西山酒造場」の杜氏と、2015年野菜ソムリエアワード近畿地区優勝の宮崎ノゾミさんをお招きし、希少な日本酒を飲み比べながら、熊本の産直野菜と天然とらふぐの豪華コラボレーション料理を堪能いただくイベント：第5回【福来楽会（ふっくらかい）】を11月12日（土）に玄品ふぐ 浅草の関、翌11月13日（日）に玄品ふぐ 梅田東通の関にて開催します。



イベントでは、兵庫県丹波市の清く澄んだ綺麗な水と恵まれた兵庫県の大地で育ったお米で造られた「西山酒造場」の日本酒ブランド「小鼓」をはじめとする数種のお酒を、お料理に合わせてご用意させていただきます。杜氏や野菜ソムリエのお話をお楽しみいただきながら、通常メニューには登場しない、料理長が腕を振るった玄品ふぐ自慢の「天然とらふぐ料理」を、是非ゆっくりご堪能下さい。

◆お酒ラインナップ（一部）

- ・微発泡 泡梅

スパークリングワインの様に、食前に愉しめる発泡性の梅酒です。

厳選した国産梅と清酒漬けの梅酒を使用し、梅のコクと旨みを引き出しながらも、爽やかな味わいに仕上げました。

- ・路上有花 桃花

兵庫北錦の米の旨味が残る、まるやかな味わいが特徴。

モンドセレクション 最高金賞受賞、iTQi 優秀味覚賞 3ツ星獲得

- ・山田錦スパークリング

シュワシュワと軽やかにはじける爽やかなうす濁り酒。お米の優しい甘さと低アルコールで飲みやすいお酒です。キユッと冷やしてお楽しみ頂きます。

- ・路上有花 黒牡丹

60 数年振りに復活させた幻の酒米「但馬強力」。その特徴ある米の旨味が感じられるインパクトある力強い味わいです。

- ・??????

当日のお楽しみ①！！

とれたばかりの新米を使った今の時期ならではのフレッシュな一品！

- ・??????

当日のお楽しみ②！！

他では飲むことが出来ません。ここでしか飲めない稀少なお酒を、杜氏が特別に準備しています！

◆「熊本産直野菜」を中心とした【天然とらふぐ特別コラボ料理】コース内容（全 11 品）

- ・口取り前菜
- ・和風スープ
- ・お凌ぎ
- ・活魚
- ・揚げもの
- ・口なおし
- ・蒸しもの
- ・季節鍋
- ・雑炊
- ・香のもの
- ・デザート

※コース内容は、熊本産直野菜の仕入れ状況に合わせて構成している為、一部変更する場合がございます。

※ご参加には事前のお申し込みが必要となります。

お申込みフォームはこちら：https://www.tettiri.com/event/apply/event_apply.html

◆ ゲストのご紹介



株式会社 西山酒造場 杜氏

株式会社西山酒造場 杜氏 八島公玲（やしまこうれい）

【平成 26 年日本酒造技術研究連盟にて優勝】

平成 14 年能登杜氏の四天王の一人と言われた榊田酒造店の三盃杜氏のもとで杜氏としての修行を積む。その後三盃杜氏は引退し、最後の愛弟子となる。

現在は、技術の一層の研磨もさることながら、蔵人の和を重んじ、また、それぞれの意見も尊重した酒造を構築し、世界に誇る圧倒的最高品質のものを目指している。



野菜ソムリエ×
ベジフルビューティーアドバイザー

野菜ソムリエ 宮崎ノゾミ（みやざきのぞみ）

【2015 年野菜ソムリエアワード近畿地区優勝】

子供の頃からアトピーに悩み、食生活を改善した事によってお肌の改善ができた経験から、「健康でキレイであるためにはバランスのいい食事と笑顔がいっぱいの生活が不可欠！」と思い、“キレイのライフデザイン”をテーマに活動を始める。

現在、セミナー講師や文章、メディアなどを通して、たくさんの方に野菜果物のすごいパワーやキレイを保つ生活スタイルを発信し続けている。

◆ 西山酒造場とは <http://www.kotsuzumi.co.jp/>

創業 1849 年（嘉永 2 年）。

160 年以上の歴史ある老舗酒蔵「株式会社西山酒造場」。磨き上げられた酒造り技術と、兵庫県丹波の自然を愛し、丹波、ひいては兵庫県の素材にこだわり、可能な限り添加物を排除した製法で、身体にやさしいお酒を開発・製造しています。特にこだわりの水は、竹田川の伏流水である蔵内の井戸水を使用。漫画『美味しんぼ』でも「口に含んだ時のふくよかな旨みが、いったん飲みこむと驚くほど早くスッキリと消える、実にいさぎよい味だ。」と紹介されています。

料理の味を損なわず、引き立てるお酒は、「一度飲んでみたい幻の酒」ではなく、「また飲んでみたい一生の酒」となるよう親しみやすく、深い味わい。今までお酒が苦手だと思われる方、お酒が飲めないと思われる方にも楽しんでいただけるお酒を目指しています。



◆ 福来楽会（ふっくらかい）とは

昨年から開催され、今回で第 5 回となる玄品ふぐ主催のイベント。

とらふぐ料理に合う、身体にやさしいお酒や素材をご紹介します、新しいとらふぐ料理の世界を発見して頂くことをテーマに、様々な企業様とのコラボレーションイベントを開催しています。

野菜ソムリエや杜氏、ワインソムリエ等、毎回ゲストをお招きし、お酒や料理にまつわるお話を聞きながら、耳でも舌でも楽しむ贅沢な食の空間をご提案しています。

◆ イベント概要

【開催日時】

- ① 2016年11月12日(土) 12:30～15:30 会場: 玄品ふぐ 浅草の関
- ② 2016年11月13日(日) 12:30～15:30 会場: 玄品ふぐ 梅田東通の関

【開催場所/アクセス】

- ① 玄品ふぐ 浅草の関 : 東京都台東区浅草 1-19-6 1F-2F
銀座線浅草駅1番出口 徒歩2分
浅草線浅草駅A4番出口 徒歩3分
東武浅草駅 南口 徒歩2分
- ② 玄品ふぐ 梅田東通の関 : 大阪府大阪市北区堂山町 4-17
御堂筋線 梅田駅より徒歩5分
阪急 梅田駅より徒歩3分

【参加要項】

※各開催日とも1組・2名様以上での受付となります。

①浅草会場: 先着11組

②梅田会場: 先着11組

※募集人数に達した場合、受付終了となります。

※20歳以上の方は、アルコールをご提供させていただきますので、お車でのご来店はご遠慮下さい。

※20歳未満の方は、ソフトドリンクのご提供をさせていただきます。

【金額】

お1人様 10,000円(税込・お飲物込) ※事前お振込となります。

【お申込み/詳細】

<http://www.tettiri.com/event/> (「げんぴんふぐ イベント」で検索)

【お申込み期日】

11月6日(日)

◆ 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