

平成24年7月20日

株式会社 関門海
代表取締役社長 田中正
(コード番号: 3372 東証マザーズ)
問合せ先 経営支援部 シニアマネジャー
田淵 広宣
電話番号 06-6578-0029 (代表)

【NEWS RELEASE】

新業態店舗の新規オープンのお知らせ

この度、当社のふぐ料理店「ふぐ 玄銀 (くろがね)」(東京都中央区)につきまして、東京西麻布にあります「李朝懐石 草思庵 (ソウシアン)」を手掛ける遠山光雄氏(運営会社 合同会社草思庵 代表社員 池田雅彦)とのコラボレーション企画により、新たに「草思庵玄品コムゴ」という店名に変更し、韓国料理とふぐ料理のコラボレーションメニューも織り込んだ「新韓国料理」と銘打ち、平成24年8月1日(水)に新規オープンすることとなりましたので、ご案内申し上げます。

東京でも隠れた名店の集まる港区西麻布に創業以来、数多くの支持を受け、テレビ・雑誌に取り上げられる草思庵 (<http://www.soushian.com/>) は、オーナー料理人であり、遠山光雄氏がプロデュースしている人気店です。

遠山光雄氏は新しいコンセプトの料理メニューも数々考案し、「医食同源」、「食は命なり」というコンセプトで、薬膳を取り入れながらも、食べ易い料理の数々を提供し、絶大な支持を受け、多くの飲食店のプロデューサーとしても活躍しております。

今回は、そのような草思庵の基本的なコンセプトをメニューの中心に置きながら、当社のふぐ料理を身近に楽しんでもらうという考え方を遠山光雄氏に共鳴いただき、コラボレーション企画として決定いたしました。

従来、韓国でも、ふぐを食べるという文化は有り、現状でも韓国式のふぐ料理は存在しますが、今回は特に、草思庵オリジナルによる韓国式の特製のコチジャンをつけ、サンチュで巻いて食べてもらう「ふぐ刺し」や、特製の辛いスープで食べていただく「ふぐ鍋」、「ふぐ身の韓国式炒め物」等、遠山光雄氏の考案による新メニューもご提供させていただきます。

当社としては、今回のコラボレーション企画により、新しい試みを社会に発信し、既存の当社の主力店「玄品ふぐ」店舗を含め、より一層の活性化を通じて会社業績の向上に取り組んでいく所存でございます。

※ 合同会社草思庵

本店：東京都港区芝浦四丁目2番22号

資本金の額：100万円(出資比率 遠山光雄50%、池田雅彦50%)

社員：業務執行社員 池田 雅彦(代表)、遠山 光雄(料理、店舗プロデューサー)

Chosanhm
초사암

新韓国料理

草思庵

玄品コムゴ



■「草思庵玄品コムゴ」 店名の由来

コムゴは韓国の民族楽器で日本の琴に類似した楽器です。草思庵と玄品ふぐをつなぐ繊細さを音楽にたとえております。



3F

月～金 11:30～15:00 (L.O 14:30) 17:00～03:00 (L.O 02:30)
土 11:30～23:00 (L.O 22:30)
日・祝 17:00～23:00 (L.O 22:30)

不定休 TEL 03-3569-0129