

平成25年6月17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ージャー
田淵 広宣
電話番号 06-6578-0029 (代表)

【NEWS RELEASE】

とらふぐ専門玄品ふぐ 新商品販売開始のお知らせ

この度、関東、関西を拠点にふぐ料理専門店を全国展開する「とらふぐ料理専門 玄品ふぐ」(株式会社関門海代表取締役社長 田中正)において、6月17日より夏の新メニュー「ふぐすき焼き」と「焼きふぐ」を販売いたします。

ふぐは贅沢、高価で敷居が高いというイメージがあり、「誰でも」「いつでも」気軽に食べられる食材ではありませんでした。そんな中、「玄品ふぐ」は「とらふぐ料理をもっと身近に食べて欲しい」という思いから、養殖業者から直接買い付け、創業当時コースで1万円以上したふぐ料理を、てっさ980円、てっちり1,980円という破格の価格で提供し、ふぐ料理の敷居を下げたパイオニアとして全国展開してきました。

そしてこの夏、ふぐ料理をさらに身近なものにするため、誰でも味がイメージできるすき焼きをベースに、他社では真似のできないとらふぐの骨、身、皮、全てを使用した軟骨入りとらふぐつみれで食す「ふぐすき焼き」を1,980円にて発売いたします。すき焼きは一般的に、和牛だと700kcal~900kcal、低カロリーの鶏もも肉でも550kcalですが、当社ふぐすき焼きはさらにヘルシーな435kcalの健康を考えたすき焼きとなっております。

また昨年は男性比率の多いふぐ屋のイメージを払拭すべく、女性をターゲットにメニュー内容を変更し、今までアラ身で提供していた焼きふぐを、女性でも食べやすいように身の比率を多くするとともに、部位が選べる焼きふぐに改善しました。今年は認知拡大の次のステップとして、30代の客層と飲み中心の顧客の需要を取り込むためにコース価格を2,870円に抑え、夏人気の焼きふぐにサラダ、寿司を付け、五感でも楽しめる焼きふぐコースとして販売いたします。

▼軟骨入りとらふぐつみれ

当社商品開発において、とらふぐの骨や頭は通常固く可食部位ではありませんが、「とらふぐの骨を軟化する」という独自の技術により、骨を食べることができるようになり、独特のプリコリした食感を楽しめるふぐ業界初の「軟骨入りとらふぐつみれ」(当社調べ)の商品化に成功いたしました。さらに、とらふぐの皮を入れることによりコラーゲンも豊富に摂取できるほか、ふぐの可食率を高めることでゴミがでず、地球にも優しい画期的な商品となりました。

これは創業理念でもある「食で世の中を変える、明るい未来実現に貢献する」ということの具現化であり、今冬にはこの技術を応用して、新感覚の「骨まで食べられるとらふぐ唐揚げ」の商品化も進めております。



▼軟化技術を使用したふぐシュウマイ



▼焼きふぐ（3種盛り、ふぐ身、アラ身の3種類から選べます）



▼ふぐのつみれで楽しむ「福すき焼き」、手軽な「焼福コース」

すき焼き、焼きふぐの両コース 2,870 円にて6月17日より販売予定。（一部取り扱いのない店舗あり）。



■福すき焼きコース

湯引き、ふぐすき焼き、ふぐ玉うどん、デザート



■焼福(やきふく)コース

湯引き、焼きふぐ、彩り野菜サラダ、ふぐ寿司、デザート

■会社データ

株式会社 関門海

- 本 社 大阪府大阪市西区北堀江 2-3-3 久竹ビル 3F
- 東京本部 東京都中央区日本橋茅場町 1-9-2 稲村ビル 9F
- 店 舗 数 96 店舗（玄品ふぐ 83 店舗：大阪・兵庫・京都・愛知・東京・神奈川・千葉・埼玉・北海道）

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社関門海 営業支援部 池田・竹田

TEL : 03-5649-0029 FAX : 03-5649-0030

玄品ふぐ URL : <http://www.tettiri.com/>