



とらふぐ専門店 玄品、下関の新年とらふぐ初競りで
最高値 15,000 円の巨大天然とらふぐ総量 600kg を落札！
通常料金で天然とらふぐを提供する



「天然ジャック！とらふぐスペシャルウィーク」を1月7日より開催

全国でとらふぐ専門店「玄品」を展開する株式会社関門海(本社：大阪市西区、代表取締役社長：山口 久美子)は、1月4日(月)に新年恒例の初競りが開かれたとらふぐの取扱量日本一を誇る山口県下関の南風泊市場にて、1月7日(木)から全店で実施する「天然ジャックとらふぐスペシャルウィーク」に先駆けて、1キロ当たりの最高値 15,000 円にて1匹最大 7.5kg の天然巨大とらふぐを総量 600kg 落札しました。

これまで天然とらふぐは、インバウンド需要等を中心に消費されてきましたが、昨年来のコロナ禍により消費が大きく激減しています。そこで当社は、地域生産者を応援する農林水産省「#元気いただきますプロジェクト」第4弾として、1月7日(木)～13日(水)の7日間限定で通常の全ての養殖とらふぐコースを天然とらふぐに変更し、養殖とらふぐコースの金額のまま提供する玄品初の「天然ジャックスペシャルウィークイベント」を開催いたします。

天然とらふぐは大自然の海の中で育っているため、筋肉質で、食べた時の身の跳ね返しと旨みを味わえるのが魅力です。この天然とらふぐスペシャルウィーク開催を迎えるにあたり、代表の山口久美子は「ふぐは昔から福を招くと言われ、下関では「ふく」と呼ぶほど縁起の良い食材。まだまだ終息の行方が見えないコロナ禍の時だからこそ、福を呼ぶとらふぐを一人でも多くのお客様にお届けしたい」という想いで初競りに参加。競り落とした大型の巨大天然とらふぐは、大阪法善寺総本店をはじめ、大阪・東京など都心 17 店舗にて実際にお客様に見ていただいて福をお届けできるようご提供させていただきます。

【創業 40 周年記念 天然ジャック！とらふぐスペシャルウィーク】

「玄品」はとらふぐ生産者を応援し、
「#元気いただきますプロジェクト」に
賛同しています。

令和3年
1/7(木)
13(水)

天然ジャック!!

スペシャルウィーク

大

全てのコースを *各コースの付き出しは除きます
天然とらふぐでご提供!
 ~ 玄品が厳選したおおよそ 1.2~3.0kg サイズの天然とらふぐを使用しています ~

玄

4,000円

- ◆ 付き出し
- ◆ 天然てっさ
- ◆ 天然てっちり
- ◆ 雑炊
- ◆ デザート

醍醐

5,400円

- ◆ 付き出し
- ◆ 天然てっさ
- ◆ 天然唐揚げ
- ◆ 天然てっちり
- ◆ 雑炊
- ◆ デザート

天楽

6,700円

- ◆ 付き出し
- ◆ 天然てっさ
- ◆ 天然唐揚げ
- ◆ 天然焼きふぐ
- ◆ 天然てっちり
- ◆ 雑炊
- ◆ デザート

大とらふぐ鍋

7,800円

- ◆ 付き出し
- ◆ 天然てっさ
- ◆ 天然唐揚げ
- ◆ 天然ぶつてっちり
- ◆ 雑炊
- ◆ デザート

大とらふぐ鍋焼

10,000円

- ◆ 付き出し
- ◆ 天然てっさ
- ◆ 天然唐揚げ
- ◆ 天然焼きふぐ
- ◆ 天然ぶつてっちり
- ◆ 雑炊
- ◆ デザート

冬楽 吟旬賞福

【冬楽】
「玄」コース+飲み放題
6,700円【税込】

【吟旬】
「醍醐」コース+飲み放題
7,500円【税込】

【賞福】
「天楽」コース+飲み放題
9,000円【税込】

飲み放題付 2名様より

単品メニューも 天然とらふぐでご提供!

- ◆ 天然 てっさ 1,200円【税別】
- ◆ 天然 ぶつ刺し 1,600円【税別】
- ◆ 天然 唐揚げ 1,700円【税別】
- ◆ 天然 ふぐ皮唐揚げ 900円【税別】
- ◆ 天然 焼きふぐ各種
 - ・ 3種盛り 2,100円【税別】
 - ・ 骨付きふぐ 2,100円【税別】
 - ・ ふぐ身 2,100円【税別】
 - ・ 焼きふぐ皮 1,000円【税別】
- ◆ 天然 てっちり 1,980円【税別】
- ◆ 天然 特大ぶつてっちり 3,000円【税別】
- ◆ 天然 鍋追加 各種
 - ・ 骨付きふぐ 1,980円【税別】
 - ・ ふぐ身 1,980円【税別】
 - ・ 鍋ふぐ皮 800円【税別】
- ◆ 天然 焼白子/鍋白子 各 1,980円【税別】

■ 網身を「てっさ」から「ぶつ刺し」への変更される場合

■ 「玄」「醍醐」「天楽」「冬安居(冬楽/吟旬/賞福)」... +200円

■ 「大とらふぐ鍋」「大とらふぐ鍋・焼」..... +500円

*本フェア期間は天然とらふぐを使用したコースのみのご提供となり、人数分のコースご注文(お子様除く)より承ります。
 *「冬安居」3コースの飲み放題は各2名様より承ります(2時間制・30分前ラストオーダー)
 *「大とらふぐ・鍋」「大とらふぐ鍋・焼」コースは各2名様より+1,800円(税込)で飲み放題をお付けできます(2時間制・30分前ラストオーダー)
 *天然とらふぐには限りがあるため無くなり次第、終了させていただきます。
 *他のフェア、クーポン、株主優待等との併用はできません。



■天然ジャック！とらふぐスペシャルウィーク期間
2021年1月7日（木）～1月13日（水）

■実施店舗
全国73店舗全店

■内容：定番グランドメニューの全コースがお値段据え置きのまま、全て天然とらふぐ仕様でご提供いたします。

- ・玄コース 4,000円（税別）
- ・醍醐コース 5,400円（税別）
- ・天楽コース 6,700円（税別）
- ・大とらふぐ鍋コース 7,800円（税別）
- ・大とらふぐ鍋・焼コース 10,000円（税別）
- ・冬安居（飲み放題付コース3種）

*天然には限りがありますので無くなり次第終了とさせていただきます。

下関の南風泊市場初競り 天然とらふぐ

【会社概要】

■株式会社関門海 代表者：代表取締役社長 山口 久美子

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

事業内容：玄品グループの運営管理、とらふぐの調達、商品開発、海外展開など

店舗数：国内73店舗、海外2店舗（2020年12月1日時点）

関門海：<https://www.kanmonkai.co.jp/>

玄品：<https://www.tettiri.com/>

メディア掲載関係者様のご試食はご都合に合わせていつでも実施させていただきます。お気軽にご相談ください。

【本件に関するお問い合わせ】 担当：池田正之、三井正義

玄品グループ 株式会社宗國玄品ふぐ（株式会社関門海グループ会社）

Tel：06-6578-0029 Fax：06-6578-0030 E-mail：info@kanmonkai.co.jp