



縁起ものの「とらふぐ料理」で景気づけ。Go To Eat で7割のお客様が注文！コロナ疲れも吹き飛ばす「玄品」の超絶人気コースが「ダブル」にパワーアップしこの秋登場！



全国でとらふぐ専門店「玄品」を71店舗展開する株式会社関門海(本社：大阪府松原市、代表取締役社長：山口 久美子)は、政府の新型コロナウイルス感染状況の改善により、一定の条件の下で行動制限を緩和していく方針を受け、この秋より「とらふぐ食べてニッポンに活力！」キャンペーンを展開。まずは昨年 Go To Eat で7割ものお客様が注文し話題となったコースをさらにパワーアップし、内容、価格ともにコロナ疲れも吹き飛ばすお得な「ダブルふぐ刺しプレミアムコース」全6品4,400円(税込)を2021年10月1日(金)より全国の「玄品」で販売を開始します。

【とらふぐを食べてニッポンに活力！】

古来より日本人に愛され続けている「とらふぐ」は、めでたい縁起の良い料理として重宝され、日本の食文化に浸透してきました。とは言うものの、当社独自アンケートによると関東・関西に住む20代～60代男女200人にヒアリングした結果、20代では約5割、30代でも約3割の人が「ふぐ料理を食べたことがない」と回答。さらに食べたことがない人の6割以上の人が残念ながら「ふぐ料理は高そう」というイメージを持っているのが現実です。

そこで安く美味しいとらふぐ料理を40年以上提供し続けてきた玄品では、新型コロナワクチン接種が進み、行動制限緩和というネクスト With コロナの幕開けこそ、縁起のいいとらふぐ料理で「世の中を少しでも元気にしたい」との想いから、コロナ疲れも吹き飛ばす「とらふぐを食べてニッポンに活力！」キャンペーンを開催決定。

第1弾は、昨年の登場以降7割ものお客様が注文をされご好評をいただいた限定コースを今年はさらにパワーアップし、玄品の人気メニューを全て揃え、通常の価格よりもさらに敷居を下げた限定コースが登場。

特許製法でより旨みを高めた熟成とらふぐを存分に味わっていただくため、ふぐ刺しを王道の「薄造り」と名物「肉厚」のダブルで楽しめる合盛りを初披露し、「とらふぐ鍋」にはふぐつみれを湯葉でひとつひとつ丁寧に包み込んだ限定具材も加え、ふぐ料理は高いという既成概念を覆す4,400円(税込)というお手軽な設定にて発売します。

鍋も美味しく感じるこれからの季節。自粛明けの久しぶりの外食は、ぜひ玄品の価格と内容ダブルにお得なとらふぐ料理でプレミアムなひと時をお過ごしください。

- ダブルふぐ刺しプレミアムコース 4,400円(税込)
- 飲み放題付 6,400円(税込)



<内容>

- ・湯引き
- ・ダブルふぐ刺し(てっさ&ぶつ刺し)盛り合わせ
- ・唐揚げ
- ・てっちり(とらふぐ鍋)
～ふぐつみれの湯葉巻き入り～
- ・雑炊
- ・デザート

「てっさ」と「ぶつ刺し」2種が味わえるダブルふぐ刺し



ふぐつみれの湯葉巻き入りてっちり



■販売期間 2021年10月1日(金)～11月30日(火)

■ダブルふぐ刺しプレミアムコース

URL:<https://www.tettiri.com/campaign/wfugusashi/>

【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：〒580-0041 大阪府松原市三宅東1丁目8番7号

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71店舗、海外2店舗 (2021年9月1日時点)

関門海：<https://www.kanmonkai.co.jp/>

玄品：<https://www.tettiri.com/>

【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：072-349-0029

Fax：072-349-0023

E-mail：info@kanmonkai.co.jp