



とらふぐ専門店「玄品」、12月18日～31日と1月7日～13日の  
期間限定で創業40周年記念フェアを開催！  
「天然とらふぐ」や「下関ふく」を使用し、国内のとらふぐ消費を  
拡大することで、生産者も応援いたします。



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、創業40周年を記念して12月18日(金)～31日(木)の14日間、国の地理的表示保護制度(以下「GI認証」という)に登録された「下関ふく」を食べ応えのある厚切りカットにして提供する「極上厚切りとらふぐフェア」と、1月7日(木)～13日(水)の7日間は、通常グランドメニューで提供している定番コースが全て天然とらふぐになる「天然とらふぐスペシャルウィーク」を実施いたします。

昨年までは、インバウンドのお客様を中心に天然とらふぐが人気であり通年安定して消費されていましたが、今年はコロナ禍により消費が減少しています。そこで玄品では、12月の冬の特別企画として、ふぐの本場下関より伝統的な加工技術でGI認証を取得した価値の高い「下関ふく」の中でも、特に大きく育った約1.5kgのとらふぐを厳選し、厚切りカットにて提供。さらに加工前に一度冷水で泳がせ身を引き締めることで、食べ応えとともにとらふぐの身質もより堪能できる通常7,500円相当のコースを5,000円(税別)というリーズナブルな価格にてご提供いたします。

また、1月7日(木)からはグランドメニューの中の定番3コースを「天然とらふぐ」に変更し、玄品初「天然とらふぐスペシャルウィーク」を開催。希少価値の高い国産天然とらふぐのコースは通常2万円ほどしますが、今回は玄品で提供しているコース価格4,000円から販売することで、より多くの方に養殖にはない天然の濃厚な旨み、筋肉質の歯ごたえをご堪能いただけます。

玄品はこれからもとらふぐ料理の魅力、美味しさを感じていただける新メニューやフェアを定期開催することで、新型コロナウイルスの影響を受けている地域の生産者を応援していきます。

#### 【創業40周年記念 極上「厚切り」とらふぐフェア】



#### ■フェア期間

2020年12月18日(金)～12月31日(木)

#### ■販売店舗

全国73店舗全店

#### ■「厚切りデラックスコース」 5,000円(税別)

- ・てっさ湯引き添え
- ・肉厚とらふぐ寿司
- ・特大からあげ
- ・厚切りぶつてっちり
- ・雑炊
- ・デザート

飲み放題は「ひれ酒飲み放題付」で+1800円  
2名様より

【創業 40 周年記念 天然とらふぐスペシャルウィーク】



■フェア期間

2021年1月7日（木）～1月13日（水）

■販売店舗

全国 73 店舗全店

■内容：定番グランドメニューの

・玄コース 4,000 円（税別）

湯引き・てっさ・てっちり・雑炊・デザート

・醍醐コース 5,400 円（税別）

玄コース + 唐揚げ

・天楽コース 6,700 円（税別）

玄コース + 唐揚げ + 焼きふぐ

の3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致します。

【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11月1日現在)

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