



伊勢丹新宿店にとらふぐ専門「玄品」が初出店 7日間だけの「ふぐ惣菜」「ふぐ弁当」が登場！



全国でとらふぐ専門「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、コロナ禍において外販・通販事業の拡大を進めてきましたが、中食市場におけるとらふぐ料理を使用した商品が希少であることに着目し、とらふぐ専門店ならではの惣菜、お弁当という新たなジャンルを開拓すべく10月27日(水)～11月2日(火)の7日間、東京の伊勢丹新宿店地下1階フードコレクションに初出店いたします。



【とらふぐを主役にしたお弁当&惣菜】

とらふぐ専門「玄品」は、コロナ禍での新たな事業展開を推し進めている中で、ふぐ刺しやふぐ鍋といったふぐ料理の定番商材を中心に、店舗でのデリバリー・テイクアウトに加え、飲食店やECモールなどに食材提供することでも販路拡大を図ってきました。

当社はこの新たな市場を開拓していく中で、ふぐの調達力と加工技術に加え、飲食店で積上げてきたメニュー開発力の強みがあることから、ふぐ刺し、ふぐ鍋以外に「とらふぐ」を主役にした専門店ならではの「お弁当」と「惣菜」を発信力の高い東京の伊勢丹新宿店にて7日間限定で新発売いたします。

今回の催事では、とらふぐを贅沢にミンチにしアレンジした「ふぐ南蛮」、皮の食感を楽しめる「ふぐの松前」などの惣菜や、西京焼き、塩麴焼きといった「焼きふぐ」に加え、昆布締めでより奥深い味わいに仕上げた「てまり寿司」弁当など、フードコレクションでしか味わえないとらふぐ尽くしの限定メニューを取り揃えました。伊勢丹新宿店の中でも毎週、話題のアイテムや、全国の美味しいものが一堂に集まるフードコレクションは食に関心がある人の来場が大いに見込めることから、今回の出店によりとらふぐ料理の新たな魅力と可能性を発信できると考えています。

関門海はこれからも中食事業への挑戦と時代のニーズに沿った様々な事業展開を視野に入れ、とらふぐの新たな可能性と美味しさを広げて参ります。



■とらふぐてまり寿司 2,200円(税込)

昆布締めふぐ刺しに色とりどりの野菜を添えたヘルシーな手巻寿司。

お弁当の中央には「ふぐの松前漬け」やふぐのすり身を湯葉で巻いた「ふぐの湯葉揚げ」といったふぐの新たな美味しさを味わえる惣菜もご用意しております。



■とらふぐ天むす弁当 1,600円（税込）

ふぐの身を贅沢に使用した天ぷらに、ふぐ味噌や昆布のアクセントを楽しめる和好きにはたまらないお弁当。

時間をかけて煮込んだ煮物やとらふぐ唐揚げに厚焼きもぜひお楽しみください。

■とらふぐ「お惣菜」各種（ふぐ松前 600円、ふぐ白和え 600円、ふぐ南蛮 800円、蓮根揚げ 800円）



■販売期間 2021年10月27日（水）～11月2日（火）

■伊勢丹新宿店地下1階フードコレクション

https://www.mistore.jp/store/shinjuku/feature/foods/event_calendar.html

【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