

ふく文化の発信基地『ふく楽舎』 イベント情報

下関の元気をつなげる!!

万事、情熱家の多い我が下関。

「ふく」に魅せられた通人や料理人も多く輩出、文化を育んできました。

この伝統！ これからも、いつまでも。

人生の豊かなひと時に、そして新たな出会いに「下関ふく」を。

「ワインでふく」も下関から大きく育てたいチャレンジ、
そして新しい出会いへの扉のひとつと考えています。



第5回 **ワイン**で『ふく』

～ふく楽舎 **響(きょう)の宴(うたげ)**～

毎々、格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。

1年中、「ふく」でにぎわう下関を！！

私たち下関が「ふくの文化」を生み出し、育ててきました。

「ワインでふく」ふく料理とワインの食文化にもチャレンジ！！

広く人々に愛されるよう、育ててまいりたいと思います。

今回も発起人の西祐司様(蛍クリニック会長)選定ご推奨のワインと

トラフグの「目利き力」では業界屈指、唐戸市場名物袋セリで

買付歴 **50** 数年の平尾瞳(榊平越・専務)が選んだ厳選トラフグを

下関伝統のふく料理方法を踏襲する、ふく楽舎の

「逸品・とらふく白子付きコース料理」でお楽しみいただきます。

株式会社 天白ひらこし【ふく楽舎】

担当者 緒方 達也

TEL 090-4696-9478