

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7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 **西祐司先生** ご推奨のワインとトラフグの「目利き力」では
業界屈指、(株)平越が選んだ厳選トラフグを素材に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) 天白ひらこし【ふく楽舎】

TEL 083-267-4998