

ふく文化の発信『ふく楽舎』 イベントメッセージ

下関の元気をつなげる!!

第9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。
※4年ぶりの単独開催となりました。

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継承する、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