

伝統のふく、日々新たななり。

深化した美味、美酒にて、ふく有終のひとときを

天然とらふく

■下関ふくを食す会

なごり え

第九回 波残りの会

美酒と天然とらふくをご用意しました。

会費／15,000円

一、とらふくの「五ご 鰯ぶく 酒ざけ ざんまい」

日本酒と「とらふく」の縁組み五趣を一堂に味わう

白子 酒／とらふく白子裏ごし造り

身 酒／とらふく刺身を熱燗に

うぐいす酒／とらふく口ばし焙焼

骨 酒／とらふく中骨焙焼

ひれ 酒／とらふくひれ焙焼

二、特選・天然とらふくコース料理

前菜・刺身・唐揚げ・ちり鍋・雑炊

拝啓

早春の候 皆様方には、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
また、平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、来る令和六年四月十三日(土曜日) 本年の天然とらふくシーズンの無事有終を祝しまして
「とらふく名残の宴」を本年も開催させていただきましたこととなりました。

ふく楽舎では、本場下関ならではの極みを味わっていただきたいという強い思いと、『ふく』への
感謝の気持ちを込めて、皆様にご賞味いただければと思っております。『五鰯酒』とともに、伝統
の技が冴える「天然とらふく」フルコースです。

余韻にひたる「極みのひと時」をどうか心地よくお過ごしください。

敬白

◆日 時 令和六年 四月 十三日【土曜日】 午後六時三十分から

◆発起人会 西 祐司・梅本一夫・古田賢造・郷田祐一郎・鳴瀬道生・富永洋一

〔順不同〕

◆協力 協同組合 下関ふく連盟

◆募集定員 五十名様 先着順／定員になり次第締め切らせて頂きます。