

『ふく楽舎』 イベントメッセージ

天然とらふくの旬と言われております。～秋の彼岸から 春の彼岸まで～

本年度のふくシーズンの無事有終を祝しまして「天然とらふく名残の宴」を、恒例の『下関ふく供養祭 4月29日』を前に別紙の通り開催致します。天然とらふく料理の美味しさを楽しんでいただく催しでございます。

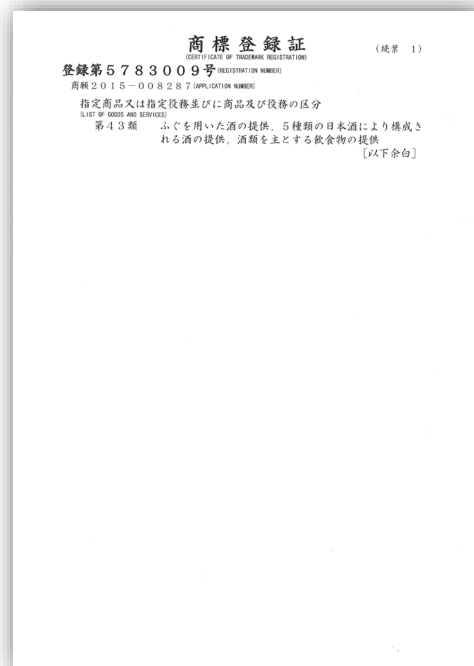
1. 天然とらふく料理⇒東京豊洲市場や関東・関西の高級料亭や有名とらふく料理店 向けの高品質天然トラフグを使用!!

2. 『五鰯酒(ごふくざけ)』 五種類のふく酒を味わって頂きます。

- ①とらふく・白子酒 ②とらふく・身酒 ③とらふく・骨酒
④とらふく・うぐいす酒 ⑤とらふく・ひれ酒

ごふくざけ
『五鰯酒 <商標登録>』 下関の新ブランドとして発信中!!

※下関ふく料理店のために『榊平越商店』が商標登録をしました。



極上天然とらふく料理&トラフグ白子酒など、五趣のふく酒をお楽しみ下さい。ご友人、知人様、お誘い合わせの上“至福のひとときを”お過ごし下さい!!

榊天白ひらこし『ふく楽舎』

TEL 083-267-4998