

酒蔵レストラン

たから

報道関係者各位

平成28年7月28日

株式会社フォーブス

食と酒の新たな発見“たから探し”が楽しめる「酒蔵レストランたから」(天神) 美味発見フェア「長崎県対馬産“黄金あなご”」を8/1～開催

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス(代表取締役:松崎充宏)が運営する福岡・天神「ソラリアプラザ」7階の和食レストラン「酒蔵レストランたから」では、8月1日(月)より、美味発見フェア「長崎県対馬産“黄金あなご”」をスタートし、長崎県対馬から直送の活〆黄金あなごを5つのメニューでご提供いたします。8月31日(水)までの期間限定メニューとなります。



長崎県対馬産“黄金あなご”について

日本一のあなご水揚げ量を誇る一大産地「対馬」。

長崎県対馬市の西沖、韓国と国境付近の水深150～200m、水温6度以下に生息する天然あなごは、良質なえびやタコ、いか、深海いわしなどを餌として丸々と太り、黄金色に輝くことから“黄金(こがね)あなご”としてブランド化されました。一般的なものに比べて大きく、脂がのって味も格別。

今回はこの“黄金あなご”を5つの調理法でご提供します。中でも、料理長のおすすめは“黄金あなごの薄造り”。新鮮だからこそ味わえる薄造りは、プリプリとした食感、独特の歯ごたえがたまらない逸品です。

- フェア名 美味発見フェア「長崎県対馬産“黄金あなご”」
- 提供期間 平成28年8月1日(月)～31日(水)
- 問合せ・予約 酒蔵レストランたから 092-741-0077
- メニュー・価格 ※価格はすべて税別

・黄金あなごの薄造り 980円



・黄金あなごの白焼き 1200円



・黄金あなごの天ぷら 1200円



・黄金あなごの玉子とじ 880円



・黄金あなごの焼きあなごと胡瓜、茗荷の酢の物 650円

タレをつけて焼いた黄金あなごを夏にぴったりのさっぱり酢の物にしました。
夏野菜の食感とあなごの組み合わせが相性抜群です。



【店舗概要】

店名：酒蔵レストランたから

住所：福岡市中央区天神2-2-43 ソラリアプラザ7階

交通：西鉄福岡「天神駅」ソラリア口より徒歩2分

市営地下鉄七隈線「天神南駅」2番出口より徒歩4分

電話：092-741-0077 店長：橋本

営業時間：11:00~23:30

定休日：不定休日あり ※施設休館日に準ずる

席数：44席

URL：http://musshu.jp/store/tenjin_takara_top.html

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「酒蔵レストランたから」店長：橋本 TEL 092-741-0077