



報道関係者各位

平成29年2月28日

株式会社フォーブス

栄養豊富でデトックス効果もある最強野菜“クレソン”が主役の鍋 ふくろうの新メニュー『クレソンと鴨の鍋』3/1(水)スタート！

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）が運営する吟醸料理・そば ふくろう（東京都豊島区東池袋3-10-7 TEL：03-5396-3434）は、栄養豊富でデトックス効果もある最強野菜“クレソン”が主役の鍋『クレソンと鴨の鍋』を3月1日（水）より、新メニューとしてご提供いたします。

平成29年3月1日（水）より5月31日（水）までの期間限定となります。



新メニュー【クレソンと鴨の鍋】

クレソンは一般的に、最も色鮮やかで柔らかい3～5月が旬と言われています。当店で使用するクレソンは、「百年の孤独」で有名な黒木本店の『甦る大地の会』が焼酎もろみ粕肥料で育てた有機栽培クレソン（有機JAS認定）です。宮崎県高鍋町より直送してもらうため、鮮度抜群。生でも安心して召し上がっていただけるクレソンをより食べやすく、たっぷり食べられるお鍋にしました。

“最強の野菜”と呼ばれるクレソン

2014年、アメリカの研究者が「栄養素密度が高い野菜」第1位として発表し、“最強の野菜”と言われるクレソンは、ピリッとした辛さや香りの成分であるシニグリンを豊富に含み、肉の脂肪の消化を促進したり、胃もたれの解消、血液の抗酸化作用や抗菌作用もあると言われています。緑黄色野菜に含まれるカロテンも豊富で老化防止や眼精疲労に効果があるほか、むくみ予防・高血圧予防になるカリウムやビタミン類も豊富に含まれています。また、一緒に食べる鴨肉は高たんぱく低カロリーで不飽和脂肪酸が多く、血中コレステロールを下げたり、ビタミンB群がエネルギー代謝を促します。

メのそばもぜひお召し上がりください！

鍋のメには当店自慢のそばを。出汁には鴨の旨みのほか、クレソンに含まれるビタミンB6・B12・Cや、そばに含まれるルチン・ビタミンB1・B2が溶け出しています。ぜひ、出汁をそば湯で割って最後まで余すところなくお召し上がりください。

- メニュー名 『クレソンと鴨の鍋』（別名：鴨しゃぶ）
- 料金 お一人様1,400円（税別）
※メのそば 別途420円（税別）
- 提供期間 平成29年3月1日（水）～5月31日（水）

春の日本酒が飲み放題の「春爛漫！ポン酒ナイト」も同時開催

日本酒ファンに大好評の日本酒飲み放題プラン「ポン酒ナイト」にこの季節限定の日本酒もラインナップ。

他店では飲み放題に入らないような銘酒が飲み放題になります。

- プラン名 春爛漫！ポン酒ナイト
- 料金 お一人様1,280円（税別）
- 提供時間 60分制
※ラストオーダー15分前
- 提供期間 平成29年3月1日（水）～4月28日（金）
- メニュー 春ならではの日本酒を含めた銘酒 全10品



※仕入れ状況によりラインナップが変わります。

ご来店いただく度に新しい発見をしていただけるよう、趣の異なる銘酒をご用意させていただきます。

【吟醸料理・そば ふくろう 店舗概要】



池袋の喧騒の先に佇む、落ち着き空間のそば居酒屋
料理人がひと手間かけた吟醸料理で“じっくり一杯”が楽しめます

住所：東京都豊島区東池袋3-10-7

ホテルウィングインターナショナル池袋1F

交通：地下鉄池袋駅35番出口 徒歩8分

電話：03-5396-3434 店長：平野

営業時間：月～金17:00～23:00

土・祝16:00～22:00

ランチ 火～金11:30～14:30

定休日：日曜日 席数：47席

URL：http://musshu.jp/store/fukurou_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

「吟醸料理・そば ふくろう」店長：平野 TEL 03-5396-3434