



平成27年6月15日  
株式会社フォーブス

## 吟醸料理・そば ふくろう（池袋）の“そば前”に新たなラインナップが登場！ 今が旬！「江戸前穴子」と「泉州水なす」の提供を開始しました

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）では、まさに今、旬を迎えた「江戸前穴子」と「泉州水なす」料理のご提供を本日開始いたしました。夏酒3種利き酒セットと合わせてご賞味ください。



### 【夏酒3種利き酒セット】

銀座・夢酒みずきで経験を積んだ店長・平野が個々の日本酒の特徴を考えながらその日のおすすめ夏酒を厳選します。

<内容> 日替わりの3種類を、各30ml 合計90ml でご提供いたします

<価格> 700円（税別）

### 【ふくろうの吟醸料理“そば前”「江戸前穴子」「泉州水なす」料理】

#### そば前とは・・・？

食通で知られる池波正太郎さんの言葉で有名なのが「蕎麦前なくして、蕎麦屋なし」

そば前とは、そばを食べる前につまむ肴やお酒のことをいいます。そばを食べに行ってもちょこちょこつまみ、酒をくべる時間がそば屋に行く醍醐味だと…。それに合った肴や酒がないのはそば屋での楽しみがないのと同じだと語っています。

お酒にもこだわる当店では、料理人がひと手間かけた肴もご用意しております。

#### 『吟醸料理』＝ 吟選素材 ＋ 発酵調味料

日本の発酵調味料である「酒粕」「醤油」と、素材の相性を見極め、ひと手間かけてより美味しさを引き出したお料理を当店では『吟醸料理』と名付けました。生産者が美味しさを追求して育てた食材を丁寧に、素材の持ち味を引き出す…。そして、日本酒も日本の発酵文化が産んだ宝物。珠玉の大吟醸と美味しく食べられない理由がありません。

## 「江戸前穴子」と「泉州水なす」料理

6～8月、脂が乗ってもっとも美味しいとされる穴子。特に腹身はふわふわのとろとろで、調理法それぞれの食感も楽しめます。当店では、「穴子の蒲焼き」「あなざく」「穴子天ぷら」でご提供しております。また、露地栽培の水なすも今がまさに旬。皮が薄く、水分をたっぷり含んだ泉州水なすは「からし和え」にてご提供しております。



※仕入れの状況により、予告なく変更や終了になる場合があります。

## 【店長のコメント】

当店はそば前にこだわり、ひと手間かけた酒肴を供することを日々研究しております。

『そば前でありながら簡単な肴ではなく愛情とこだわりを持つ』

日本古来の伝統酒である「日本酒」に合う素材は何か？お料理は何か？旬を美味しくいただくには？

「そば屋で飲む」というと、ちょっと粋な大人の男性の楽しみと思われがちですが、当店は約3割のお客様が女性のお客様です。都会の喧騒からちょっと離れ、しっぽりと飲むのに最適な環境です。

もっと多くの方にふくろうを知っていただきたいと思い、“イサキの姿造り”をサービスでお付けする新プランも考えました。詳細は、ホームページ ([http://musshu.jp/store/fukurou\\_top.html](http://musshu.jp/store/fukurou_top.html)) をご覧ください。

＜吟醸会席＞お料理全7品 お一人様3500円

＜特選会席＞お料理全8品 お一人様4500円

＜2時間飲み放題＞お一人様1500円

※価格はすべて税抜

## 【吟醸料理・そば ふくろう 店舗概要】

池袋の喧騒の先に佇む、落ち着いた空間のそば居酒屋  
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：JR池袋駅東口 徒歩8分

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・木 11:30～15:00

定休日：日曜日 席数：34席

URL：[http://musshu.jp/store/fukurou\\_top.html](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](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)

「吟醸料理・そば ふくろう」店長 平野 TEL 03-5396-3434