

発表日 平成30年7月24日

| | |
|-----|--------------|
| 担当課 | 福岡の食販売促進課 |
| 直通 | 092-643-3514 |
| 内線 | 4052、4053 |
| 担当 | 堺田、中園 |

アンテナレストラン「^{ふくおか}福扇華」を東京に開設！ ～ 11月21日 グランドオープン ～

魅力あふれる福岡県を体感できるアンテナレストランが、東京都千代田区に建設中の「住友不動産ふくおか半蔵門ビル」1階にオープンします。

店舗名称は、「^{ふくおか}福扇華」。

営業開始は、平成30年11月21日（水）。

県では、「福扇華」を拠点として、「福岡の食」をはじめ、伝統工芸品などの物産や観光情報、歴史・文化など、福岡県が誇る様々な魅力を発信してまいります。

1 店舗名称

^{ふくおか}
福扇華

※「扇」はその形が末広がりであることから、昔から縁起物とされています。福岡のますますの繁栄を、そして、福岡から新しい風を吹かせたいという思いが込められています。

2 営業開始

平成30年11月21日（水）

ランチ：11時30分～14時 デイナー：17時～22時

3 コンセプト

福岡県の魅力を発信するアンテナレストラン

<4つの特色>

① 「福岡の食」を堪能

がめ煮や水炊きなどの郷土料理をはじめ、「博多和牛」やとらふく、真鯛といった天然魚、旬の野菜など、福岡の美味しい食材をふんだんに使った日本料理、「あまおう」や「秋王」など四季折々のフルーツ、また、「八女伝統本玉露」や県産酒を楽しむ。

② 「福岡の匠の技」を体感

内装に、県産材（京築ヒノキ、センダン）、大川組子、博多織の額装、八女すだれなどを、食器に小石原焼や上野焼を使用し、福岡県を体感できる上質な空間を提供

③ 福岡県の特産物を販売

「小石原焼」などの伝統工芸品や「八女茶」などのブランド農林水産物を販売

④ イベントスペースを設置

県、市町村等の観光・物産プロモーションイベントや企業等の商談会などを開催（事前予約必要）し、「福岡県」のファンを拡大

4 問合せ先

<店舗運営委託事業者>

トリゼンフーズ株式会社 飲食事業部店舗開発室 兼 店舗戦略室 室長 松田

TEL：092-633-3773 HP：<http://www.hanamidori.net>

※ プレス向け内覧会は、別途お知らせします。

<参考>

「福扇華」概要 (運営：トリゼンフーズ株式会社 (福岡市博多区))

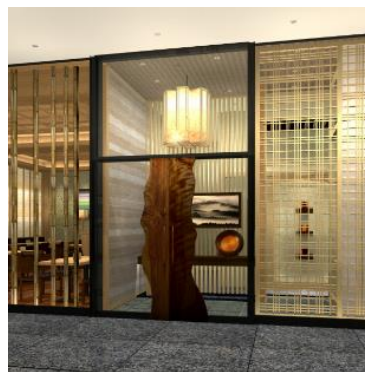
- (1) 所在地 東京都千代田区麹町 1-12-1
住友不動産ふくおか半蔵門ビル1階
(ふくおか会館跡地)
- (2) アクセス 「半蔵門」駅徒歩3分(半蔵門線)
「麹町」駅徒歩8分(有楽町線)
「永田町」駅徒歩13分(南北線)
- (3) 客席数 76席(テーブル席44席、
個室5部屋 2、4、6、8、12人可)
- (4) 営業時間 ランチ : 11時30分~14時
ディナー : 17時~22時
- (5) 定休日 不定休
- (6) メニュー 四季折々の県産農林水産物や加工品を使った
日本料理を中心としたメニュー ※別紙参照
- (7) 内 装 県産材(京築ヒノキ、センダン)を扉や壁に使用、大川組子を施した引き戸、
久留米緋の壁紙等
- (8) 装 飾 博多織や小倉織の額装、八女すだれ、大川組子のランプシェード等
- (9) 食 器 小石原焼や上野焼等を使用
- (10) 物 販 店内の販売コーナーでは、県産品(農林水産物、加工品、工芸品)を販売
- (11) そ の 他 約80㎡のイベントスペース(立食で80人程度収容)を活用し、プロモーションイベントやワークショップの開催が可能
※全面禁煙



周辺地図



ビル外観



エントランス



個室



工芸品展示コーナー



「福扇華」平面図

※画像は全てイメージです

福岡美味処

福扇華

ふんば

■提供メニュー（例）



- ・博多和牛の朴葉ステーキ
- ・糸島特鮮本^{さわら}鱈のたたき
- ・鐘崎天然とらふくの薄造り
- ・博多水炊き
- ・博多がめ煮
- ・天然真鯛の手まり寿司
- ・福岡有明のりの佃煮と汲み上げ湯葉
- ・北九州の大葉しゅんぎくと博多すぎたけのお浸し
- ・博多なすの田楽
- ・あまおうなどの季節の果実
- ・八女茶のシャーベット
- ・県産酒（県内69酒蔵の銘酒） 等

※米は「元気つくし」など県産米を使用

※写真はイメージです。お料理の内容について、変更することがございます。