

## ふぐの王様、「国産とらふぐ」を使用した とらふぐ祭り開催中！



横浜を中心に飲食店を経営する株式会社せんざん(本社：神奈川県横浜市港南区、代表取締役：山泉 篤)の「海鮮茶屋 せんざん本店」6店舗では[2020年1月9日\(木\)](#)  
～[3月1日\(日\)](#)

まで低温熟成で旨味を最大限に引き出した国産とらふぐを使用し、「とらふぐ祭り」を開催中です。

### ◆国産とらふぐを余すことなく味わえる「とらふぐ会席」

厚生労働省が食用として認めているふぐは21種類。その中でも最も美味しいと称されるふぐの様「とらふぐ」。

とらふぐは低脂肪、高たんぱく質で良質なコラーゲンを含んだ白身魚です。

弊社では、国産とらふぐを低温熟成させ旨味を最大限に引き出しました。

もっちりとした歯ごたえが心地よく甘みを存分に感じられる「身」。コリコリとした食感とゼラチン質にたっぷりコラーゲンを含んだ「皮」。

それらを余すことなく堪能できるのが「とらふぐ会席」です。

皮のゼラチン質を利用した煮ごりや旨味と甘みのバランスが絶妙なとらふぐ刺し。

油でカラッと揚げたふぐの唐揚げはまた違った身の美味しさを味わえます。

とらふぐの身やアラからでる出汁を楽しむ、とらふぐちり鍋、そしてすべての出汁をすっための雑炊は絶品です。

とらふぐ会席はそれぞれの部位が持つ美味しさを最大限に活かす料理で構成されています。

とらふぐ会席 5200円(税別)

### ◆とらふぐセットや単品メニュー

とらふぐを贅沢にも厚切りにカットした「厚切り刺し」、ふぐちり、後雑炊などがセットになっ

たものやそれぞれの単品メニューもご用意。一皿で厚切り刺し、寿司、唐揚げを堪能できる「ふぐづくし」はぜひご賞味いただきたい逸品です。

◆とらふぐ祭り開催店舗

●せんざん 港南台店

〒234-0054 横浜市港南区港南台3-17-4

●せんざん 港北ニュータウン店

〒224-0037 横浜市都筑区茅ヶ崎南2-11-15

●せんざん 山手台店

〒245-0003 横浜市泉区岡津町9-1

●せんざん 相模原店

〒252-0235 相模原市中央区相生1-1

●せんざん 青葉台店

〒227-0045 横浜市青葉区若草台17-60

●せんざん 本牧店

〒231-0821 横浜市中区本牧原17-1本牧エスタ1F

◆会社概要

横浜を中心に飲食店を経営する株式会社せんざんは、「お客様に美味しさとまごころ」を伝えるため、日々サービスの向上に力を入れております。今後は、横浜で築いた盤石な基礎をもとに、首都圏へ進出いたします。

商号：株式会社せんざん

代表取締役：山泉 篤

所在地：[神奈川県横浜市港南区港南台3-24-7](http://www.senzan.co.jp/)

設立：昭和63年5月

事業内容：飲食店の経営

資本金：4,800万円

URL：<http://www.senzan.co.jp/>

TEL：045-834-1011

◆本件に関するお問い合わせ

広報担当：白鳥 吏南(しらとり りな)

E-mail：[shiratori@senzan.co.jp](mailto:shiratori@senzan.co.jp)

TEL：080-6698-8614

---

Generated by ふれりりプレスリリース  
<https://www.prerele.com>