

2008年1月30日

報道関係各位

～ からだへのやさしさと美味しさを、あなたに ～

東天紅のふかひれフェア

3月20日(木)～5月6日(火)

高たんぱく、低脂肪の鮫肉メニューも登場！！

株式会社東天紅

株式会社東天紅(東京都台東区、代表取締役社長 小泉和久)は、2008年3月20日(木)から5月6日(火)の期間、「ふかひれフェア」を全22店舗で実施いたします。

高級中華食材の代名詞ともいわれる“ふかひれ”。その独特の食感を楽しんでいただくだけでなく、新陳代謝を活発にし、身体を若々しく保つコラーゲンを、おいしくしかも低脂肪で摂取できる、美容と健康維持にうれしい要素がいっぱい詰まったヘルシー食材です。

この度の「ふかひれフェア」では、なめらかな食感が楽しめる吉切鮫の尾びれをフェア期間中限定のお手頃価格3,675円(税込)でご賞味いただける「一枚ふかひれの姿煮」、ふかひれ、なまこ、豚のアキレス腱、魚の浮き袋など乾貨(カンカ)をふんだんに使用した東天紅の名物料理、コラーゲンたっぷりの「ふかひれと乾貨のあつあつ壺煮」などアラカルト4種、多彩なふかひれ料理を味わっていただけるコース2種(「一枚ふかひれの姿煮コース」「ふかひれと乾貨の壺煮コース」)をご用意いたしました。

さらに、今回は金糸と呼ばれるふかひれの繊維を鮫肉で巻いた「ふかひれと鮫肉の揚げ物 特製チリソース添え」をご用意しました。鮫のひれの部分は高級食材として、また健康食品として知られていますが、実は鮫肉も高たんぱく、低脂肪、コラーゲンも豊富と大変ヘルシーな食材です。

おいしく食べて、美容、健康にもうれしいふかひれ料理を、この機会に存分にお楽しみ下さい。

■本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先

株式会社東天紅 0120-19-1015

東天紅のふかひれフェア 特設ページ

<http://www.totenko.co.jp/fukahire/>

■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社東天紅 広報・PR担当 中澤

TEL:03-3824-6691 / FAX:03-3824-9879 〒110-8707 東京都台東区池之端 1-4-33

東天紅広報代理店 共同PR株式会社 安田、横山

TEL:03-3571-5176 / FAX:03-3571-5380 〒104-5158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル

ふかひれフェア メニュー紹介 (抜粋)

一枚ふかひれの姿煮

¥3,675 円 (税込 / サービス料別)

ふかひれのおいしさをたっぷり楽しむなら、やっぱり「姿煮」！
なめらかな食感が楽しめる吉切鮫の尾びれを、うまみの詰まった
スープでじっくり煮込みました。



ふかひれと鮫肉の揚げ物

特製チリソース添え

¥1,260 円 (税込 / サービス料別)

ふかひれはコラーゲン豊富な美容食としても人気ですが、
実は鮫肉も高たんぱく、低脂肪のヘルシーな食材。
金糸と呼ばれるふかひれの繊維を鮫肉で巻いて揚げました。



一枚ふかひれの姿煮コース

¥12,600 円 (税込 / サービス料別)

尾びれ一枚を贅沢に使った「姿煮」をはじめ、
ふかひれを様々な料理に取り入れた“ふかひれづくし”コースです。

(コース内容)

彩り冷菜盛り合わせ / ふかひれの刺身 /
一枚ふかひれの姿煮 / 鮫肉の揚げ物と蝦夷鮑の天然塩炒め /
絹笠茸と春野菜のふかひれあんかけ /
ふかひれワンタン入り上湯スープ / ふかひれのあんかけ炒飯 /
仙草ゼリーと杏仁豆腐 ハニーふかひれ飾り



株式会社東天紅 会社概要

■社名	株式会社東天紅 (8181)
■代表者	代表取締役社長 小泉 和久
■本社所在地	〒110-8707 東京都台東区池之端 1 丁目 4 番 33 号
■設立	昭和 23 年 9 月 7 日
■資本金	25 億 7209 万円
■上場取引所	東証一部
■売上高	77 億 7 千万円 (平成 19 年 2 月)
■事業所	東京(上野、有楽町、新宿、初台、恵比寿、深川、両国) 千葉 横浜(山下公園、桜木町) さいたま 秋田 仙台 高崎 名古屋 京都 大阪(天満橋、京橋(2 店舗)) 兵庫(神戸、姫路) 広島 全 26 店舗(中華 22、洋食 1、和食 3)
■子会社、関連会社	(株)海燕亭、小泉グループ(株)
■URL	http://www.totenko.co.jp/