東天紅
TOH-TEN-KOH

NEWS RELEASE

2010 年 2 月

ーふかひれを存分に味わう至福の時間ー

# 東天紅のふかひれフェア

2010 年 3 月 1 日(月)ー3 月 31 日(水)

毎年ご好評をいただいている「ふかひれフェア」。今回もふかひれだけではなく、鮫のさまざまな部位を用い、新しい魅力をお伝えする料理をご提案いたします。コラーゲンをたっぷり含んだ鮫を余すところなくお召し上がりいただける「ふかひれフェア」。この機会にぜひご堪能ください。

*＜今回ご紹介する鮫の部位＞*

***ふかひれ***・・・高級中国料理の代表格。きめ細やかな繊維の独特な食感が魅力です。

***魚唇（ユイチュン）***・・・鮫のえんがわ。なめらかな舌触りが特徴。

***魚皮（ユィピィ）***・・・鮫表面の黒皮（いわゆる鮫肌の部分）と肉の間にある薄い内皮。

**鮫肉**・・・コラーゲン豊富で水分の多いふわふわな食感が楽しめます。


***■本件に関する一般のお客様からのご予約・お問い合わせ先***

株式会社東天紅　0120-19-1015　　http://www.totenko.co.jp

***■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:03-3824-9783　〒110-8707　東京都台東区池之端 1-4-33

e-mail senden@totenko.jp　URL http://www.totenko.co.jp

＜ランチ・コース＞

## ふかひれランチ

¥3,990

ふかひれを使用したお料理を組み合わせ、お手軽にお楽しみいただけるランチコースをご用意いたしました。

■ふかひれコラーゲンと冷菜盛り合わせ
■鮫肉とひな鶏、カシューナッツの朝天唐辛子炒め
■ふかひれと湯葉、茸の土鍋煮込み
■焼きそば　又は　炒飯
■杏仁豆腐　ふかひれ飾り
■コーヒー

## ふかひれの壷煮コース

¥7,350

鮫づくしの壷煮がメインのコースです。

■ふかひれコラーゲンと春の冷菜盛り合わせ
■ふかひれと帆立貝のカダイフ包み揚げ
■ふかひれづくしのコラーゲン壷煮
■海老と空豆の皇家塩炒め
■鮫肉とひな鶏、カシューナッツの朝天唐辛子炒め
■白霊茸のふかひれ挟み蒸し　クリームソース
■焼きそば
■東天紅特製杏仁豆腐

## ふかひれづくしコース

¥10,500

東天紅が提案する、新しいふかひれの魅力をご堪能いただけます。

■ふかひれコラーゲンと春の冷菜盛り合わせ
■ふかひれと帆立貝のカダイフ包み揚げ
■気仙沼産 一枚ふかひれの姿煮
■天然大海老と空豆の皇家塩炒め
■牛ヒレ肉の朝天唐辛子炒め
■白霊茸のふかひれ挟み蒸し　クリームソース
■ふかひれ入りおこわ　蓮の葉包み
■マンゴープリン　ふかひれ飾り

＜アラカルト＞

ふかひれあんかけ炒飯

2,100 円

毎年一番人気の 1 品。フェア第 1 回目から継続の商品です。

鮫肉とひな鶏、カシューナッツの
朝天唐辛子炒め

1,575 円

淡白でふわふわの食感の鮫肉を、爽やかな辛みの朝天唐辛子と一緒に炒めました。

ふかひれづくしのコラーゲン壷煮

2,100 円

「東天紅名菜 壷煮」をフェア期間限定でアレンジ。ふかひれ、魚皮（ユィピィ）、魚唇（ユイチュン）、鮫肉の入った、鮫をまるごと味わう壷煮です。

ふかひれと帆立貝のカダイフ包み揚げ

1,260 円

ふかひれを細い糸状にほぐしたもの（金糸）と帆立貝を、カダイフという極細のパスタで巻いて揚げました。

姿ふかひれと湯葉、茸の土鍋煮込み

3,675 円

やわらかな胸びれと「陸の鮑」と呼ばれる白霊茸を煮込みました。

# 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 | 74 億 5,511 万円（平成 21 年 2 月期） |
| ■事業所 | 東京（上野、有楽町、新宿、初台、恵比寿、深川、両国）<br>千葉<br>横浜（山下公園、桜木町）<br>さいたま<br>秋田<br>名古屋<br>京都<br>大阪（天満橋、京橋、心斎橋）<br>兵庫（神戸、姫路）<br>広島<br>全 23 店舗（中華 20、和食 3） |
| ■子会社、関連会社 | ㈱海燕亭、小泉グループ㈱ |
| ■URL | http://www.totenko.co.jp/ |