

老舗割烹料亭「福喜」別館
Bienvenue 福喜

グラミー賞出展を祝して
 大川組子のお部屋で食す、大川懐石を特別提供

有限会社 福湯すし（本社：福岡県大川市、代表取締役社長：福湯 英雄）は“Bienvenue 福喜”（福岡県大川市大字三丸1755-2）において 2017年2月13日（月）よりグラミー賞での大川家具の出展を祝して『大川組子膳』を特別にご提供いたします。

Bienvenue 福喜は、敷地500坪、延べ床170坪もの広さを誇り、福岡県知事指定特産品「大川組子」が施されるなど大川の木工職人の技をふんだんに取り入れ贅を尽くした元大川家具社長邸宅を改葬した割烹料亭です。大川組子のお部屋で、大川組子膳でおもてなしする注目のスポットとなります。



音楽の祭典グラミー賞の会場で「大川組子」の出展をお祝いして大川一の豪邸で、大川家具のある空間で四季彩料理のおもてなし

グラミー賞の会場に「大川組子」

世界最高峰の音楽賞である第59回グラミー賞授賞式は、本年2月13日（月）午前9時より、米ロサンゼルス・ステイブルズ・センターで開催されます。同会場に設置される公式ギフトラウンジに「大川組子」が施された八角形の茶室「MUJYOAN-MUJYOAN」が大川市内の木工関連業者などによって出展されます。また、グラミー賞に輝くアーティストには「大川組子」のヒノキ製ランプシェードが贈られます。

福岡の伝統木工工芸「大川組子」

460年ほど前に船大工から始まった大川木工は、大工職人や家具職人などに分業化され建具業も発展しています。「大川組子」は、釘を使わずに、細かくひき割った木材をひとつずつ組んで作った精巧な幾何学模様を組み合わせによって図柄を表現する技法で、「麻の葉」「胡麻殻」「八重桜」など200種類以上にも及び、見る方向や光によって表情を美しく変え、空間を華麗に彩ります。

「大川組子」でもてなすBienvenue 福喜

“Bienvenue 福喜”は、福岡県大川市で創業30年を誇る老舗割烹料亭“福喜”の別館として、2011年にオープンした割烹料亭です。“Bienvenue（ビエンヴェニュー）”とはフランス語で「ようこそ」という意味で、外観は洋風な佇まいでありながら「大川組子がある料理屋が希少」と叫ばれる中、館内は伝統ある技法の建具「大川組子」が施された和の空間で、優雅で贅沢なひとときをゆっくりと過ごしていただけます。今回、グラミー賞で注目を浴びる「大川組子」で編まれた御膳には、彩り鮮やかな旬の料理が並び、目で、舌で、香りで、季節を堪能できる、豊かなお時間を“Bienvenue 福喜”がご提供して参ります。



大川組子の建具



大川組子膳

【本件に関するお問い合わせ先】

福喜本店（有限会社 福湯すし）
 担当：長嶋直輝（専務取締役）
 所在地：福岡県大川市字榎津834-1
 TEL：0944-86-506
 携帯：080-3178-2053
 メール：naoki96naoki@yahoo.co.jp
 HP：http://fukuki.net/