

福岡・中州の料亭「日本料理たら岡」、 自家製ふぐ魚醤ポン酢で食べる「虎ふぐびっくりしゃぶ」を提供開始

株式会社たら岡（本社：福岡市博多区、代表取締役会長：寺岡直彦）は、新鮮な国産虎ふぐを「てっさ（ふぐ刺し）」「ふぐしゃぶ」二つの味わいで自家製の「ふぐ魚醤ポン酢」と楽しむ「虎ふぐびっくりしゃぶ」を、博多・中州にある「日本料理たら岡本店」（<https://teraokagroup.co.jp/>）にて 2024 年 3 月 15 日（金）よりご提供いたします。

■「虎ふぐびっくりしゃぶ」



「虎ふぐびっくりしゃぶ」は、新鮮な虎ふぐを自家製の「ふぐ魚醤ポン酢」と一緒に「てっさ（ふぐ刺し）」「ふぐしゃぶ」二通りで楽しめる、ふぐを余すことなく味わうための新しいご提案です。

ふぐは、食感と旨味を最大限に引き出すためにお皿が透けるほどの薄さに捌いています。まずは「てっさ」で生特有の弾力ある食感をご堪能ください。自家製「ふぐ魚醤ポン酢」の爽やかで深みのある旨味が見事にマッチします。そのあとは野菜と一緒に国産昆布出汁にさっとくぐらせて、さっぱりと「しゃぶしゃぶ」でお召し上がりください。

つけダレ「ふぐ魚醤ポン酢」は、「ふぐ魚醤」をベースにカボス果汁の酸味とみかん果汁の甘味を絶妙なバランスで配合した「日本料理たら岡」でしか味わえないこだわりのポン酢です。

ふぐの旨味を味わい尽くす贅沢な「虎ふぐびっくりしゃぶ」、是非ご賞味ください。

■商品概要



商品名：「虎ふぐびっくりしゃぶ」

販売価格：昼 6,600 円 夜 15,000 円（税込み・サービス料別）

販売場所：日本料理たら岡本店（福岡市博多区中洲）

■「ふぐ魚醤ポン酢」付きのおすすめお取り寄せ商品

お取り寄せ通販サイトでも数多くのふぐ料理をご用意しています。ご注文いただいてから、博多・中州にある「日本料理てら岡」で捌いてお届けしますので、お店の味をご自宅で手軽にご堪能いただけます。

◇天然ふぐ刺し（三人前）18,000 円（税込み・送料込み）



商品内容：天然虎ふぐ刺し（180g）、虎ふぐ皮（100g）、小葱（1束）、赤おろし（50g）、ふぐ魚醤ポン酢（180ml）

<https://teraoka.raku-uru.jp/item-detail/1415938>

◇ふぐ至福コース（二～三人前）24,500 円（税込み・送料込み）



商品内容：養殖虎ふぐ刺し（180g）、天然しまふぐちり（300g）、虎ふぐひれ（10枚）、虎ふぐ皮（100g）、ふぐ皮明太（100g）、野菜一式、マロニー（30g）、小餅（3個）、赤おろし（50g）、出汁昆布（1袋）、ふぐ魚醤ポン酢（360cc）

<https://teraoka.raku-uru.jp/item-detail/1415883>

◇ふぐづくしコース（三～四人前）31,000 円（税込み・送料込み）



商品内容：養殖虎ふぐ刺し（200g）、天然しまふぐちり（400g）、虎ふぐひれ（10枚）、虎ふぐ皮（100g）、ふぐ皮明太（100g）、野菜一式、マロニー（30g）、小餅（4個）、赤おろし（50g）、出汁昆布（1袋）、ふぐ魚醤ポン酢（500cc）

<https://teraoka.raku-uru.jp/item-detail/1415908>

■「日本料理てら岡」について



「日本料理てら岡」は、福岡・中洲にて創業 48 周年を迎えた料亭です。「ふぐ」「あら（クエ）」のコース料理に玄界灘の活魚「生き造り」、「もつ鍋」「水炊き」など旬の博多の味を大小様々の風情ある個室でご堪能いただけます。また本店 4 階に構えた寿司割烹「匠の道場」では、時季の食材を使った逸品と本格寿司をご提供しております。ご会食やお祝い事にもぜひご利用ください。

URL : <https://teraokagroup.co.jp/>

■会社概要

商号	: 株式会社てら岡
代表者	: 代表取締役会長 寺岡 直彦
直営店舗	: 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲 5-2-6「日本料理てら岡」
創業	: 1976 年（昭和 51 年）9 月
事業内容	: ・天然活魚を中心とした日本料理 懐石料理 ふぐ料理 創作料理 ・ふぐ、あら等の刺身やふぐちり用料理材料の宅配
資本金	: 50 百万円
URL	: https://teraokagroup.co.jp/

【本件に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社てら岡 通販事業部

TEL : 0120-794-300（9 時～17 時、土日祝休み）

お問い合わせフォーム : <https://teraokagroup.co.jp/contact.html>