

2016.3 まちの誇り ふくぎらい

ふく恋実行委員会



今、注目され、人気が高まりつつある「ふく恋盛り」。下関名物のふく刺しを、淡いピンク色の萩焼の皿にハート形に盛る、下関生まれの新しいふく刺しです。

「ありがとうをカタチに」したふく恋盛りを支える「ふく恋実行委員会」を紹介します。

ふく恋盛りが誕生するまで

「じゃらんアワード2014(中国四国ブロック)」で『じゃらん』編集長が選ぶ元気な地域大賞を受賞し、今年に入って商標登録の申請完了、ポスター・ホームページの完成と、ますます勢いづくふく恋盛り。下関で生まれたのは、約1年半前のことです。

「ふくでハート形を作り、地域の元気につなげたい」と2014年9月、実行委員会を設立しました。株式会社酒井商店・常務取締役の

酒井由美子さんが実行委員長となり、下関の旅館やホテル、飲食店、水産物卸業などに携わる女性7人の力で「ふく恋盛り」が誕生しました。皿は「山口県だから萩焼がいい!」と、萩焼に決め、かわいらしさを出すためにもピンク色にしようという提案。しかし、萩焼をふく刺しが映えるピンク色にするのは難しく、窯元の協力のもと何度も試み、ようやく淡いピンク色の皿特注が出来上がりました。

正しいふく恋盛りの食べ方

2014年12月からふく恋盛りの提供が始まっており、現在、11店舗で取り扱っています。

宅配は1年中、市内のホテルや飲食店では冬のシーズン(12月〜3月ごろ)に味わえます。まずは各店舗に問い合わせしてみてください。

ところで、皆さんはふく刺しの正しい食べ方を知っていますか。

盛り付けられた日本料理は、盛り付けられた順番とは「逆」から食べるのがマナーです。つまり、外側から円を描くように盛り付けるふく刺しは「内側から」が正しい食べ方なのです。

ハート形のふく恋盛りも外側から盛り付けていくので、真ん中から箸を進めてください。そうすると、最後にハートの輪郭が残り、ハートの形が2度楽しめます。

「ありがとうをカタチに」

「ありがとうをカタチに」するのが難しいときはありませんか。

ふく恋盛りは、幸せの「ふく」に感謝の気持ちを込め、それを伝えることができる新しい形のもので、恋人へはもちろん、親や友人への贈り物としても、ブライダルなどのさまざまな場面でも、皆さんの気持ちが届けられるでしょう。そんなふく恋盛りに、実行委員会は、ある願いを込めています。「5年後にはみんなが、特に地元の人々が当たり前のよう知っていて、気軽に食べられたり、贈れたりするふく刺しになつてほしい」という願いと、「地元の人が一番ふくを食べたい」という願いを込めてほしいという願いです。

「地元の人にも愛される『ふく恋盛り』が、下関中を、日本中を幸せで満たすこれからの、期待が寄せられます。

★ふく恋盛り取り扱い店舗★

ホテル

- 東京第一ホテル下関
- 下関春帆楼本店
- 関門の宿 源平荘
- 一の保温泉観光ホテルグループ
- 下関東急REIホテル
- 海峡ビューしものせき
- ホテル西長門リゾート

飲食店

- 旬彩炙りダイニングからと屋
- シーモールパレス

お取り寄せ

- ふく問屋下関 さかい
- (株)道中



ハートの形に盛り付け



左から、メンバーの木沼さん、酒井さん、道中さん



▲株式会社リクルートライフスタイルが運営・提供する旅行情報サイト「じゃらん」で受賞した『じゃらん』編集長が選ぶ元気な地域大賞



ふく恋盛り

純白の気持ちを
桃色のキャンパスにのせて
ありがとうをカタチに

「下関」ふく恋盛りとは...?

ふく恋実行委員会事務局
〒745-0001 下関市下関1-1-1 一の保温泉観光ホテルグループ内
TEL: 083-232-1111 FAX: 083-232-1112
http://fukukoi.com/ E-MAIL: info@fukukoi.com

問い合わせ先：
実行委員会事務局(☎768-0321)
(一の保温泉グランドホテル内)