

**福岡県アンテナレストラン「福扇華（ふくおか）」開設1周年
2019年11月21日（木）より1周年記念新サービスを開始します**

はかた地どりを使った特別なアニバーサリーローストチキンが期間限定で登場（12月末日まで）

福岡県アンテナレストラン「福扇華」（東京都千代田区麹町1丁目12番1 住友不動産ふくおか半蔵門ビル1階）は、この度、2019年11月21日（木）に1周年を迎えるにあたり、福岡の食材をより深く楽しんでいただける新しいサービス、「はかた地どり」を使った「博多アニバーサリーローストチキン」（税込6,000円、3日前までの予約必須、提供は12月末日まで）のメニューを期間限定で開始いたします。「はかた地どり」は、福岡県の郷土料理を美味しくしたいとの思いから1987年に福岡県で開発されました。程よい食感やあふれる旨み、ジューシーさが特長で、九州1位、全国3位の出荷数を誇ります。また、今年10月には「はかた地どり」の胸肉が認知機能の一部をサポートする機能性表示食品の届出が、生鮮肉類として初めて認められました。この福扇華ならではのローストチキンはお祝い用に華やかに飾られ、メッセージプレートとともに提供されます。年末までのパーティシーズンをより楽しくお過ごしいただきたいという思いから生まれたサービスです。

「福扇華」はオープンから1年、いちごの「あまおう」や八女茶、「博多和牛」、天然マダイ、日本酒など全国に誇る「福岡の食」をはじめ、伝統工芸品などの物産や観光情報、歴史・文化など、様々な魅力を発信してまいりました。首都圏で福岡県の魅力を体験できるレストランとして、ランチやディナー、イベントで多くの方にご利用いただき、今年9月には、当初の想定より早く来店者数2万人を突破しました。来店者からは、「福岡の旬の魚が美味しい」、「料理に福岡の酒が合う」、「上品な雰囲気の内装が良い」などの高い評価を得ています。また、地域の食材を使った料理を味わえる観光や物産のプロモーションイベント、八女茶セミナーや博多人形絵付けなどの魅力体感イベントは、市町村や関係団体にとって首都圏での貴重な情報発信の場となっており、レストランの集客にも寄与しています。

今後とも、福岡県は「福扇華」を通じ、福岡の食をはじめ、伝統工芸品などの物産や観光、歴史・文化の素晴らしさ、県内市町村の魅力を積極的にPRしてまいります。



《本件に関するお問合せ先》

福岡県庁農林水産部福岡の食販売促進課 担当者：城石、大里
TEL:092-643-3514 EMAIL:fukusyoku@pref.fukuoka.lg.jp

<「福扇華」店舗詳細>

「福扇華」は福岡県初の試みとして、東京都心に福岡の魅力を発信する場所として昨年 11 月 21 日（水）に開業いたしました。皇居の西側に建つ緑に包まれた「住友不動産ふくおか半蔵門ビル」1階に設けられ、運営は福岡で郷土料理の「水炊き料亭博多華味鳥」を営むトリゼンホールディングス株式会社（本社：福岡市博多区／代表取締役社長：河津善博）へ委託しています。

正式名称： 福扇華

場所： 〒102-0083 東京都千代田区麹町 1 丁目 12 番 1 住友不動産ふくおか半蔵門ビル 1 階
（東京メトロ半蔵門線「半蔵門」駅 3a、4 出口より徒歩 3 分）

電話番号： 03-3288-2170

営業時間： 昼の部／月～金 11：30～15：00 夜の部／月～金 17：00～22：00

休日： 土・日・祝・お盆・年末年始

●お食事について（※金額はすべて税込みです）

福岡県産食材をメインに「御膳」や「コース」が中心です。ランチは、「はかた地どり重御膳(1,580 円)」や「天然ひらまさ漬け丼(1,380 円)」など、ディナーでは、旬の食材をふんだんに使用した解析コースや博多和牛や玄界灘の天然マダイを使った「しゃぶしゃぶコース(7,500 円～)」、「水炊きコース(7,000 円～)」が人気です。

●内装、食器について

県産材(京築ヒノキ、センダン)を扉や壁に使用し、美しい大川組子を施した引き戸、久留米緋の壁紙等を使っています。また、装飾には博多織や小倉織の額装、八女すだれ、大川組子のランプシェード、そして食器は小石原焼や上野焼を使用しています。



●物販コーナーについて

店舗内に物販スペース(約 10 m²)を設置しています。福岡の農林水産物、加工品、工芸品等の県産品を販売し、ショップのみのご利用も可能です。農林水産物や加工品では、八女茶、福岡有明のり、明太子など、工芸品では博多人形・博多織・籃胎漆器・久留米緋等の小物、レストランでも使用している上野焼、小石原焼を取り扱っています。

