

2kg以上の天然とらふぐを、もっと身近に。

とらふぐ料理「玄品」、下関直送「A5等級 天然とらふぐコース」を全店へ拡大

～下関の企業との連携と独自の加工技術を活かし、天然とらふぐを12,000円から提供～

国内外でとらふぐ料理専門店「玄品」を展開する株式会社関門海（本社：大阪府松原市、代表取締役社長：山口 久美子）は、これまで一部店舗で提供していた「A5等級* 天然とらふぐコース」の提供店舗を拡大し、2026年10月15日より玄品全店で販売いたします。



「A5等級* 天然とらふぐコース」で使用するのは、国産・2kg以上の天然とらふぐ。天然ならではの力強い歯ごたえと、肉厚な身の食べ応えを、てっさやてっちりなどのコース料理でお楽しみいただけます。

天然とらふぐは、水揚げ量によって相場が大きく変動し、安定した確保が難しい食材です。玄品では、下関のパートナー企業と連携し、仕入れから加工までの体制を構築。さらに、当社独自のふぐの熟成技術を天然とらふぐにも応用し、仕入れ時期を見極めて加工・保管することで、相場変動の影響を抑えながら品質と価格を両立し、全店での提供を実現しました。

高級食材として知られる天然とらふぐを、より身近に。ふぐを専門に扱ってきた玄品だからこそできる仕入れと価格で、その魅力をより多くのお客様へ届けてまいります。

*「A5等級」は、天然とらふぐの中から2kg以上のサイズかつ、活魚の状態の水揚げされたものを玄品が独自に選別した基準です。

■店舗限定、華やかさまで楽しむ最上位コース「饗宴」

さらに一部店舗では、A5等級 天然とらふぐを贅沢に味わう「饗宴（きょうえん）コース」26,000円（税込）をご用意します。



「饗宴」では、通常のでっさに代えて、からすみを添えた天然とらふぐのでっさに金箔をあしらった、華やかな一皿をご提供。唐揚げ、焼きふぐ、白子、てっちりなども揃え、天然とらふぐをさまざまな調理法でお楽しみいただけます。

味わいはもちろん、目でも楽しめる特別感のある仕立てで、記念日や大切な会食、特別な日の一席にもおすすめのコースです。

■「A5等級 天然とらふぐコース」概要

【販売開始】

2026年10月15日（木）～

【販売店舗】

玄品全店

【コース・価格】

- ・ A5等級 天然とらふぐコース 12,000円（税込）
付き出し（湯引き）／てっさ／てっちり／雑炊／デザート
- ・ A5等級 唐揚げ付コース 15,000円（税込）
付き出し（湯引き）／てっさ／唐揚げ／てっちり／雑炊／デザート
- ・ A5等級 唐揚げ・焼きふぐ付コース 19,000円（税込）
付き出し（湯引き）／てっさ／唐揚げ／焼きふぐ／てっちり／雑炊／デザート
- ・ A5等級「饗宴」コース 26,000円（税込）
付き出し（湯引き）／からすみてっさ 金箔添え／唐揚げ／焼きふぐ／白子（焼きまたは鍋）／てっちり／雑炊／デザート

※各コースの付き出し（湯引き）は独自の技術で仕上げた熟成とらふぐの湯引きです。

※「饗宴」コースは一部店舗のみでの販売となります。

※店舗により、数量限定または前日までのご予約が必要となります。詳細はホームページでご確認ください。

【詳細URL】

<https://www.tettiri.com/campaign/a5tennen2026/>

■株式会社関門海 担当者コメント

天然とらふぐは、その希少性の高さゆえに、古くから高級食材として扱われてきました。玄品は創業以来、「高級なとらふぐ料理を、より多くの方に楽しんでもらいたい」という想いを大切にしてきました。

今回、下関のパートナー企業の皆様のご協力により、天然とらふぐを全店でご提供できるようになりました。日頃から支えていただいている皆様への感謝とともに、これまで以上に多くの方へ、天然とらふぐならではのおいしさを届けていきたいと考えています。

■株式会社関門海について

「ふぐの王様」と呼ばれるとらふぐにこだわり、とらふぐ料理専門店「玄品」を国内外で62店舗(国内60店舗・海外2店舗)、焼きふぐ専門店「焼き福3階」「焼き福浅野」の2店舗、天然とらふぐ専門店「女将のカウンター」や、ふぐ出汁を使用した「おでんのカウンター」を展開。ふぐ本来の素材の魅力を最大限に引き出す料理を、追求し続けています。

会社名 ： 株式会社関門海
本社所在地 ： 〒580-0041 大阪府松原市三宅東1丁目8番7号
代表者 ： 代表取締役社長 山口 久美子
創業 ： 1980年
事業内容 ： とらふぐ専門店「玄品」グループの運営管理、
 とらふぐの調達、商品開発、海外展開など
URL ： <https://www.kanmonkai.co.jp/>
玄品公式サイト： <https://www.tettiri.com/>