

8/7 リニューアル OPEN 対馬 穴子や

火曜日

長崎県対馬の穴子専門の水産会社「対馬水産」直営レストラン
大阪・心斎橋「対馬穴子や」が装い新たに、2018年8月7日リニューアルオープン
穴子専門の水産会社の強みを活かし希少価値の高い伝助穴子のみを
使用したお店です。是非ご賞味ください。

「対馬穴子や」(大阪府大阪市中央区心斎橋筋2-2-10 新日本三ツ寺ビル1F9号 2018年8月7日リニューアルオープン)

- 対馬水産株式会社(長崎県対馬市美津島町雞知乙290番地 代表取締役 今田 義幸)
- 運営会社:株式会社ファインプランニング(大阪府大阪市淀川区西中島5-11-10-5F 代表取締役 今田 義幸)



長崎県の対馬に本社を置く、穴子専門の水産会社「対馬水産」代表今田 義幸は対馬伝統のかご漁で、生け捕りした穴子を漁師から直接、全てのサイズを港で買いつけ一旦活魚水槽に入れて2、3日泥と餌を吐かせてから、伝助サイズ(大きなサイズ)のみを選別し活けジメにして店舗に直送しています。伝助穴子は肉厚で脂ののりも良く、全体の量の数%しか獲れないことから希少性も高く一般の店ではほとんど見ることが出来ません。水産会社の直営店だからこそ提供できるプレミアム穴子料理です。是非ご賞味ください。



主なメニュー

| | |
|-------------|--------|
| 伝助 穴子重 2/5 | 1,200円 |
| 伝助 穴子重 3/5 | 1,800円 |
| 伝助 穴子重 4/5 | 2,400円 |
| 伝助 穴子重 1尾 | 3,000円 |
| 穴子白焼き膳 | 2,500円 |
| 穴子尽くし会席 コース | 5,400円 |

その他、対馬の豊富な魚介類、のど黒や天然物のクエ料理も取り揃えております。

株式会社ファイン・プランニング
対馬穴子や 心斎橋 担当:吉岡(よしおか)

詳しくは 対馬 穴子や



検索

取材に関するお問い合わせ

TEL:06-6885-7131

電話受付時間9:30~18:30まで

メディア様限定レセプション(試食会)のご案内

取材をご検討いただけますプレス様をご招待させていただきます。

試食会メニュー「穴子白焼き膳」

- 穴子のお刺身 地引網漁や定置網などで獲れた穴子では食べる事ができない新鮮な穴子だからこそ、美味しく食べることができるお刺身です。フグのテッサを思わせる薄つくりを特製ポン酢でお召し上がりください。
- 伝助穴子の白焼き 肉厚で脂ののりの良いプレミアム穴子を、香ばしく焼き上げました。素材の味を生かせる為に、シンプルに塩(対馬産)と山葵でお召し上がりください。
- 伝助穴子重 とろけるような美味しさ「西のとろあなご」と呼ばれる対馬穴子やいちおしの炙り煮穴子重です。

開催日 8月7日(火)・8日(水)・9日(木) 17時～21時

※上記日程以外をご希望のプレス様は、ご相談くださいませ。

ご希望日： 8月 日 時

ご媒体名：

お名前：

ご同伴者名：

TEL / 携帯： TEL / 携帯

当日は名刺をご持参ください。

【返信先】 FAX:06-6885-7132 までお申し下されませ

対馬穴子や 心斎橋

大阪市中央区心斎橋筋2-2-10 新日本三ツ寺ビル1F

営業時間：11:00～14:30 / 17:00～22:30 定休日：なし

店舗面積：27坪 席数：35席(個室有り)

2018年8月7日リニューアルオープン



株式会社ファイン・プランニング
対馬穴子や 心斎橋 担当：吉岡(よしおか)

詳しくは



検索

取材に関するお問い合わせ

TEL:06-6885-7131

電話受付時間9:30～18:30まで