

2026 年 1 月 6 日
株式会社春帆楼

【下関春帆楼阿倍野店・東京店】冬の味覚の王様「白子祭り」開催 ～幸福感を味わえるとろっと食感のとらふくの白子焼き サクサクの衣と濃厚白子の天ぷらなど 1 月 13 日（火）より提供開始～

下関春帆楼阿倍野店（所在地：大阪市阿倍野区、店長：島津 研二、以下「阿倍野店」）および、下関春帆楼東京店（所在地：東京都千代田区、店長：岡野 哲也、以下「東京店」）は、2026 年 1 月 13 日（火）より、期間限定の「白子祭り」を開催しますのでお知らせします。



単品メニュー白子塩焼きイメージ

毎年ご好評いただいている「白子祭り」を今年も開催します。今年のテーマは「幸福感」。お召し上がりになった瞬間に、お客さまに幸せなひとときが訪れるようお願いを込め、とらふく※白子の特徴であるとろっとした食感とクリーミーさが存分に味わえるよう丹念に仕上げた料理をご用意しました。

「冬の味覚の王様」とも称されるふくの白子は、オス一匹から一対しか取れない大変貴重な精巣部分です。旬の時期（1～3 月頃）は、最も大きく成長し、栄養分をたっぷり含む特別な味覚です。阿倍野店と東京店の「白子祭り」では、絹のような舌ざわりと、濃厚でクリーミーな味わいが特徴の白子を、焼く、煮る、揚げるなどさまざまな調理法でご提供します。この時期だけの贅沢な味わいをぜひご堪能ください。

旬の味覚である希少な白子は数に限りがございます。ぜひご予約の上、ご来店くださいますようお願い申し上げます。

※ 下関では昔から『ふぐ』のことを『ふく』と呼びます。この由来は、ふく（福）として縁起をかつぐ意味が込められていると言われています。

以 上

< 報道関係者からのお問い合わせ先 >

株式会社春帆楼 企画営業課 白川

TEL: 080-9511-1711 Email: ayako.shirakawa.rd@orix.jp

1. 白子祭り開催概要

開催期間	2026 年 1 月 13 日（火）～3 月 31 日（火）迄
開催店舗	<p>阿倍野店</p> <p>〒545-8545 大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 あべのハルカス近鉄本店タワー館 14 階 https://www.shunpanro.com/location/abeno/ 期間中定休日：なし（あべのハルカス近鉄本店タワー館に準ずる） 営業時間：午前 11 時～午後 10 時（L.O：午後 8 時） お電話：06-6625-2378（午前 11 時～午後 9 時）</p> <p>東京店</p> <p>〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-7-9 JA 共済ビル https://www.shunpanro.com/location/tokyo/ 期間中定休日：日曜・祝日 平日 昼食：午前 11 時 30 分～午後 2 時 15 分（L.O：午後 1 時 45 分） 夕食：午後 5 時 30 分～午後 10 時（L.O：午後 9 時） 土曜 昼食：午前 11 時 30 分～午後 2 時 30 分（L.O：午後 2 時） 夕食：午後 5 時～午後 10 時（L.O：午後 9 時） お電話：03-5211-2941（午前 10 時～午後 9 時）</p>
ご予約方法	<p>阿倍野店</p> <p>WEB 予約：https://res-reserve.com/ja/restaurants/shunpanroabenoten お電話：06-6625-2378（午前 11 時～午後 9 時）</p> <p>東京店</p> <p>WEB 予約：https://res-reserve.com/ja/restaurants/shunpanrotokyoten お電話：03-5211-2941（午前 10 時～午後 9 時）</p>

※ 東京店は、2 日前までのご予約制です。

※ 東京店は、全てのメニューに 10%のサービス料を頂戴しております。

※ 個室をご利用の場合は、別途個室料を頂戴しております。

※ お電話予約の際は、ご要望に応じて申込条件書面を遅滞なく別途お送り致します。

2. 白子祭りメニュー

■白子会席、白子付きふくコース

阿倍野店では、旬の白子料理をふんだんに盛り込んだ「白子会席」をご用意しました。白子づくしの奥深い味わいが楽しめるこの会席は、白子好きのお客さまに毎年お求めいただくなど、大変ご好評をいただいている人気メニューです。白子付きの定番ふくコースもご紹介します。

阿倍野店



白子会席イメージ

東京店



ふくコース八嶋イメージ

<期間限定> 白子会席 14,300 円 (税込み)

食前酒/先付/前菜七種/白子豆腐/とらふく薄造り/とらふく白子焼き/とらふく白子ちり鍋/ふく雑炊・香の物/水菓子

ふくコース環 (たまき) 19,800 円 (税込み)

食前酒/先付/前菜五種/とらふく薄造り/とらふく白子のみぞれ餡かけ/ふく唐揚げ/白子付きとらふくちり鍋/とらふく雑炊・香の物/水菓子

ふくコース帝 (みかど) 24,200 円 (税込み)

食前酒/先付/前菜七種/とらふく薄造り/とらふく白子焼き/ふく唐揚げ/白子付きとらふくちり鍋/とらふく雑炊・香の物/水菓子

ふくコース八嶋 (やしま) 24,200 円 (税サ込み)

先付/前菜盛合わせ/とらふく薄造り/とらふく白子料理/とらふく唐揚げ/とらふくちり鍋/とらふく雑炊・香の物/水菓子

ふくコース環 (たまき) 29,040 円 (税サ込み)

先付/前菜盛合わせ/とらふく薄造り/とらふく白子料理/焼とらふく/とらふく唐揚げ/とらふくちり鍋/とらふく雑炊・香の物/水菓子

■単品メニュー

希少な白子の美味しさをより深く味わっていただきたく、単品メニューをご用意しました。

だいたいぼん酢と紅葉おろしを添えて、さっぱりとお召し上がりいただける「白子寿司」と「白子の酒蒸し」、とろとした白子をサクサクの衣で揚げた「白子の天ぷら」、醤油や塩でシンプルに味付けし、白子本来の風味を活かした「白子焼」、通常のふくちり鍋に追加すると、クリーミーで濃厚な変化を楽しむ「鍋用白子」。「白子酒」は、白子のクリーミーな味わいが癖になる、特別な一杯です。

単品メニューは、白子会席やコース以外のメニューと合わせてご注文いただけますので、好きな白子料理をより気軽にお楽しみいただけます。



とらふく白子寿司 1,650 円（税込み）※ 阿倍野店限定



とらふく白子酒蒸し 阿倍野店 4,400 円（税込み）
東京店 5,445 円（税サ込み）



とらふく白子天婦羅 4,400 円（税込み）※ 阿倍野店限定



とらふく白子醤油焼 4,400 円（税込み）※ 阿倍野店限定



とらふく白子塩焼 阿倍野店 4,400 円（税込み）
東京店 5,445 円（税サ込み）



鍋用とらふく白子 5,445 円（税込み）※ 東京店限定



とらふく白子酒 2,530 円（税込み）※阿倍野店限定

3. 手討ち覚悟のおもてなし。おいしさにこだわるふく料理店。

明治 20 年の暮れ、大時化（おおしけ）でまったく魚がとれないある日、初代内閣総理大臣の伊藤博文公が「魚を食したい」とおっしゃいました。当時の春帆楼の女将ミチは、心ばかりのおいしいお料理を召し上がっていただくため、お手討ち覚悟でご禁制のふくを御膳にお出ししました。

この「おもてなしの心」こそが、春帆楼の歴史の始まりです。のちに春帆楼は、日本のふく公許第一号としてふく料理店を営むことになります。

伝統を受け継ぎ、おいしさにこだわり続ける春帆楼の味を、ぜひ一度ご賞味いただければ幸いです。



伊藤 博文

4. 下関春帆楼本店 概要

春帆楼は 1888 年に初代内閣総理大臣である伊藤博文より命名され、日本で初めてふく料理の公許第一号に認定されました。

その後、1958 年と 1963 年には昭和天皇皇后両陛下にご宿泊いただく栄誉を賜り、今日まで下関の迎賓館として多くのお客さまに愛され続けています。

源平合戦や明治維新の舞台となった関門海峡を見下ろす高台に佇む春帆楼本店では、その歴史を見守ってきた関門海峡の絶景とともに、名物のふく料理をご堪能いただけます。



下関春帆楼本店 外観