

体感する福岡文化集う「福岡華」



平成30年11月、福岡県のアンテナレストラン「福岡華」が東京の半蔵門にオープンしました。福岡県の食材をふんだんに使用した料理を提供するとともに、内装には県産木材や多くの伝統工芸品をあしらっています。食をはじめ物産や観光、歴史、文化など多くの方に福岡県に親しんでいただける魅力発信の新拠点「福岡華」をご紹介します。

「福扇華」から発信する
福岡県の魅力



旬の「特鮮 本鱈」を使ったせいろ蒸しコース

福岡県のアンテナレストラン「福扇華」が東京にオープンし、話題を呼んでいます。

アンテナレストラン「福扇華」から発信するのは、食をはじめとする本県の魅力。

「福扇華」という店名に使われている「扇」は、末広がりということで昔から縁起物とされてきました。「扇」の文字には、福岡県のますますの繁栄を願い、本県から新しい風を吹かせたいという思いが込められています。

東京で味わう
福岡の食

「福扇華」では、「博多和牛」や県産の天然真鯛など、本県自慢の



「今、福岡の食材の魅力を再発見しています。新しい料理のアイデアが次々と浮かびます」と料理長の田中雄介さん

ら県産のものを直送。魚料理を目当てに来店する方も多く、中でも「天然真鯛のしゃぶしゃぶ」は鯛そのものの食感や甘みを感じられる逸品です。



福岡の旬を楽しめる春のランチ

食材で料理を提供しています。中でも「博多和牛のしゃぶしゃぶ」は肉質の良さが際立つ料理として高い人気を誇っています。田中雄介料理長が開発したオリジナルメニュー「八女茶しゃぶしゃぶ」は、香り豊かな八女茶をぜいたくに使ったことで、「博多和牛」をヘルシーにいただけます。ランチタイムは、「博多和牛すき焼き御膳」や「天然真鯛茶漬け御膳」「週替わり御膳」などのセットメニューがそろい、連日多くの方でにぎわっています。

春の新メニューは、糸島で水揚げされた「特鮮 本鱈」を使ったせいろ蒸し。旬の野菜をたっぷり使って、彩りも鮮やかです。コース料理はいずれも、本県の旬の食材をふんだんに使用し、東京に居ながら、福岡の旬を感じることが出来ます。

「福扇華」で使用する鮮魚は福岡市中央卸売市場の長浜鮮魚市場か



城下町、柳川に伝わる「柳川まり」

伝統工芸品で
福岡の文化を伝える

福岡県には、豊かな自然や風土、歴史の中で育まれ、今なお私たちの暮らしを豊かに彩り続ける数々の伝統工芸品があります。「福扇華」の店内にはこうした伝統工芸品により醸し出された上質な空間が広がっています。

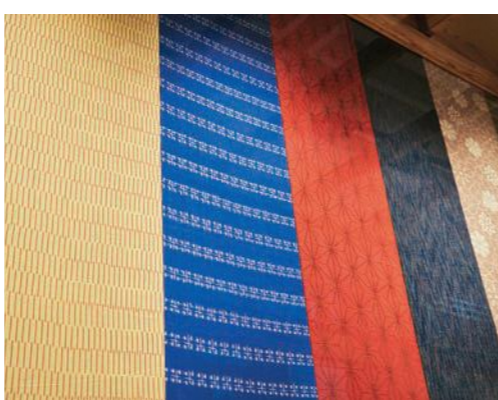
人間国宝 福島善三
さんによる小石原焼
「中野月白楽陶文壺」



まず店内で目に入るのは「小石原焼」の重要無形文化財保持者(いわゆる「人間国宝」)福島善三さんの作品です。通路にあるガラス張りのショーケースには、博多人形や八女福島仏壇の蒔絵、芦屋釜の他、普段な

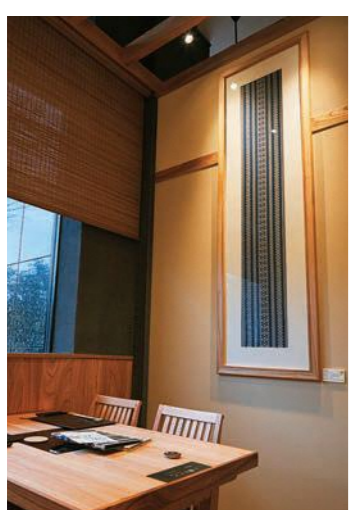


店内のショーケースは、工芸品が多数展示されている



久留米絨のタペストリーが鮮やかに「福扇華」を彩る

かなか見ることのできない工芸品が美術館さながらに展示されています。また、六つの個室と客席ホールには、内装に県産木材がふんだんに使用され、大川組子や八女すだれ、博多織・小倉織の額装などがあしらわれています。料理を彩る器には小石原焼や上野焼も用いられています。店内の至るところに、本県をより感じていただくための工夫が施されており、料理を楽しみながら「福岡の匠の技」



個室に飾られた博多織献上柄の額装



「福扇華」で舌鼓を打つ小川知事

が体感でき、本県を旅したようなひとときを味わっていただけます。客席ホールはイベントスペースとしても活用。これまでに、食や物産、観光、文化など本県の魅力を発信するイベントを開催し、たくさんの方が来店しました。店内の販売コーナーには、本県のさまざまな特産品が並んでいます。久留米絨のコースターや籃胎漆器の箸などの伝統工芸品の他、八女茶などの農産物、県産農林水産物を使った加工品なども豊富にそろえています。「福扇華」から広がる福岡県の魅力は、今後ますます東京の地で広まっていくことでしょう。

福岡県は、筑後川をはじめ多くの一級河川が流れ、豊かな水に恵まれていることから古くから稲作が行なわれてきました。現在も酒造好適米「山田錦」の生産量は全国有数。また、県育成の酒米「夢」などが生産され、これを使った酒造りが盛んです。多彩な個性と味わいを持つ本県の日本酒は、近年、日本ファンに注目されています。



日本酒

魚へんに春と書いて「鱈」。俳句では春の季語になっている魚です。中でも「特鮮本鱈」は糸島漁協の漁師が捕獲し、2・5kg以上あるもの。これを、船上で素早く活き締め、血抜きし、海水で6時間以上冷やすことで高い鮮度を保持します。「特鮮本鱈」は、尾に専用のタグが付けられ、全国へ出荷されています。



特鮮本鱈



天然真鯛

筑前海（玄界灘）は、平安時代から全国に知られた鯛の産地。福岡県は全国有数の天然真鯛の漁獲量を誇ります。この天然真鯛は吾智網漁や釣り漁で漁獲され、肉厚で美しい白身は癖がなく、滑らかな舌触りと上品な甘みが特徴です。

県産食材を堪能する

「福扇華」では、常に新鮮な県産の食材を使って、福岡の旬の味覚を発信しています。

海、山、川の豊かな自然と四季折々の気候に育まれた福岡県の食材。新鮮な魚介類、旬の野菜や果物、畜産品や米、酒、日本茶など、「食材の宝庫」と呼ぶにふさわしい多彩さを誇ります。

あまおう



「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字をとった「あまおう」は福岡県が開発したイチゴです。その名の通り、大玉、濃い赤色で艶のある姿形、そして甘みと酸味のバランスの良さが特長です。海外にも輸出され高い評価を得ています。

「博多和牛」は、県内の博多和牛生産者として登録された農家が大切に育てた和牛です。飼料も福岡県産の稲わらにこだわっています。肉質は柔らかく、かむと肉汁があふれ、濃厚なうま味が口の中に広がります。「福扇華」ではしゃぶしゃぶやすき焼きで楽しむことができます。

博多和牛



元気つくし

「元気つくし」は福岡県が10年の歳月をかけて開発したお米です。粒はしっかりと、艶と程よい粘りがあり、冷めてもおいしいと評判です。



福岡県の
おいしい日本酒
お薦めは
女将が
ご案内いたします

「福扇華」の女将 松本絵見子さん「焼酎も日本酒も福岡県の銘柄を多数ご用意しています。日本酒は、メニューにある15銘柄のほかにその日のお薦めもありますので、お気軽にお尋ねください」



八女茶

八女茶は、1423年に明（現在の中国）から帰国した栄林周瑞禅師が筑後国鹿子尾村（現在の八女市黒木町笠原）に靈巖寺を建立し、明より持ち帰った茶の種をまき、茶の製法を伝えたのが始まりとされています。香り豊かで味は濃厚、まろやかでコクがあるのが特長で、お茶の品質を競う全国茶品評会で日本一の農林水産大臣賞を数多く受賞しています。



SHOP DATA

福扇華



〒102-0083 東京都千代田区麹町1-12-1 住友不動産ふくおか半蔵門ビル1階
アクセス/東京メトロ半蔵門線「半蔵門」駅 3a・4出口より徒歩3分
【昼の部】11時30分～15時(L.O 14時)
【夜の部】17時～22時(L.O 21時) ※土曜日は夜の部のみ
休日曜日、祝日
☎・ファクス 03-3288-2170

EVENT

「福扇華」では、体験イベントやセミナーなど、随時イベントを行っています。詳しくはホームページでご確認ください。 <http://www.fukuoka-bimi.net>

