

ふく料理百参拾余年の技と心とおもてなし

しゅんぱんろう

# 春帆楼



# ふく料理百参拾余年の技と心とおもてなしとともに、 変えてはいけないもの、変えなければならないもの。

ごあいさつ

春帆楼は明治初頭に山口県下関の関門海峡を望む地に、初代内閣総理大臣伊藤博文公命名により割烹旅館として創業いたしました。

多くの歴史資源を有し、四季折々の新鮮な海の幸で訪れる方を魅了する豊かな自然に恵まれた下関。なかでも、下関の美味として真っ先に挙げられる「ふく料理」は、古今の食通を唸らせてまいりました。下関では、伊藤博文公が春帆楼でふく料理を食されたことを契機として、明治21年(1888年)に禁制が解かれ、春帆楼が「ふく料理公許第一号」の榮に浴したことは広く知られるところでございます。以来私たちはこの榮譽にふさわしい味を供することを誇りとし、ふく料理のパイオニアとしての歴史を歩んでまいりました。

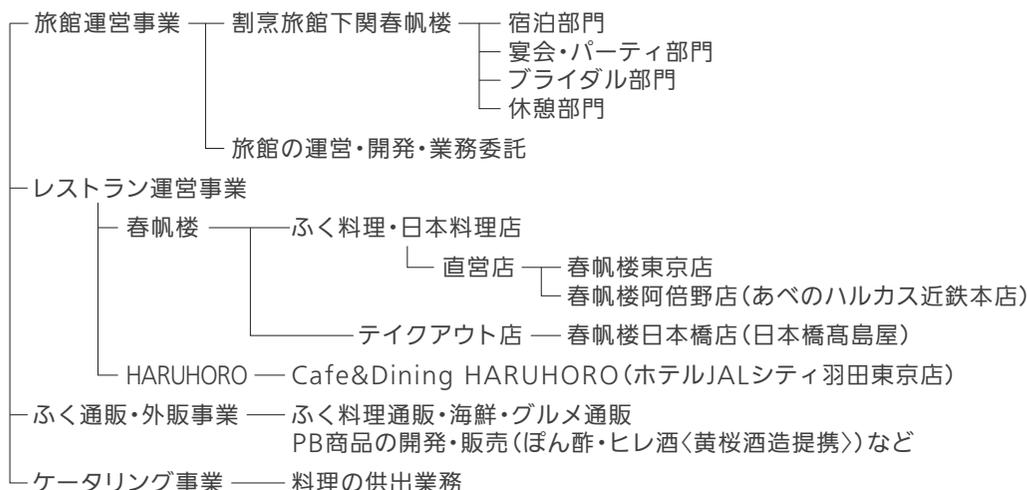
明治から令和へ至る長い歴史の間、社会や文化も大きく変化しましたが、特に近年における経済環境の変化はめまぐるしく、お客さまのニーズの変化も複雑化・多様化の一途をたどっております。私たちはこのようなニーズの変化に常に対応し、割烹旅館運営にとどまらず、全国主要都市へのレストラン事業、全国どこでも本場の味をお楽しみいただける通販事業などの展開をしてまいりました。

私たちは春帆楼が有する歴史と文化を次世代へ伝承していくとともに、これからもこれまで私たちが蓄積してきたノウハウを十分生かせる分野に注力し、「食文化」を中心とした分野のビジネスを追求していくことにより、他にはない価値を創造し、社会に貢献できる企業を目指してまいります。

## 会社概要

会社名	株式会社春帆楼
設立	2003年10月1日
本社所在地	〒105-0013 東京都港区浜松町2-3-1 日本生命浜松町クレアタワー14F TEL 03-5776-3430 FAX 03-5776-3431
代表者	代表取締役 似内 隆晃
株主	オリックス不動産株式会社100%出資
資本金	10百万円
決算期	3月
従業員数	52名
事業内容	旅館運営事業、レストラン運営事業(春帆楼ブランド店・新規ブランド店) ふく通販・商品開発販売事業・ケータリング事業 など

## 組織図



※「ふく」下関では、河豚(ふぐ)を“福”に通じるということで「ふく」と呼んでいます。

## 【春帆楼の歴史】

### 【春帆楼の屋号】

明治10年、九州(大分)豊前中津奥平藩の御殿医であった藤野玄洋は、現在春帆楼がある地に町医として開業しました。当時の下関は馬関と呼ばれ、北前船の基地として、また明治維新の曙の地として活況を呈していました。高杉晋作、伊藤博文、山形有朋など維新の主人公達も玄洋の人柄に惹かれ頻繁に出入りするようになっていました。玄洋が亡くなった後、医業の継続が難しくなり、その妻みちは進退を決めかねていましたが、伊藤博文公の強いすすめにより、医院を接客用に改装し、料理店兼旅館の営業を開始しました。

春帆楼という屋号は、春うらかな眼下の海にたくさんの帆船が浮かんでいる様から伊藤博文が命名したものであり、それゆえに伊藤公の春帆楼への肩入れはなみなみならぬものがありました。

### 【下関春帆楼とふく料理】

春帆楼の名付け親 伊藤博文公が、明治20年暮れの大時化(おおしけ)の日、ふらりと顔を出しました。全く漁のない日で、困り果てた女将はお手討ち覚悟でご禁制のふく料理を出しました。豊臣秀吉による「ふく禁食令」は当時まで続いていて、明治15年の「違警罪即決令」にも「河豚食ふは拘留科料に処す」と厳しく定められていたからです。しかし、禁食令は表向きで、下関の庶民は昔から手料理でふくを食べていましたので味はお墨付きです。伊藤公は「うん、こりゃあ美味い」と賞賛、翌21年に「調理さえ心がければ」との条件つきで禁令を解いてくれました。それ以来、春帆楼はふく公許第一号の店、と広く知られるようになりました。

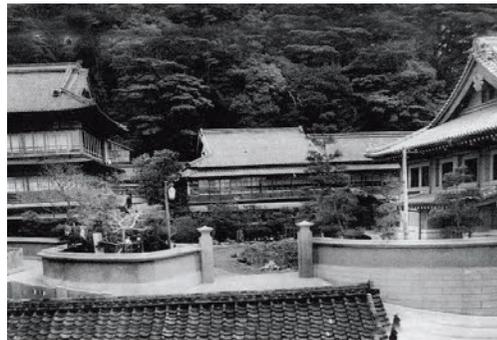
### 【日清講和条約】

明治28年3月、日清講和条約の会場選びは、長崎、広島などいくつかの候補地があげられていましたが、一週間前になって伊藤博文公が「下関の春帆楼で」と発表して決定しました。日本国より伊藤博文、陸奥宗光、清国の全権大使として李鴻章がこの会議にのぞみました。世界の外交史に名を連ねる日清講和条約(下関条約)は、当時の春帆楼二階の大広間で開催されました。

現在も玄関前の日清講和記念館には、当時の談判会場が保存再現され、調度品や貴重な資料の数々が展示されています。

### 【時は流れ・・・】

創業当時の建物は昭和20年の戦災により全焼しましたが、戦後まもなく復興し、昭和33年・38年には昭和天皇皇后両陛下のご宿泊の栄にも浴しました。そして、朝な夕な黄金色に輝いて美しい現在の建物は、昭和60年の全面改装により、生まれ変わったものです。明治の薫りを今に伝える割烹旅館として、現在に至っています。



春帆楼と講和記念館(昭和12年頃撮影)



美しさにこだわった春帆楼のふく料理



日清講和条約調印式の図

## 春帆楼の沿革

- |                     |  |              |                                      |
|---------------------|--|--------------|--------------------------------------|
| 1877年(明治10年)        | 藤野玄洋が、山口県赤間関(下関)に月波楼医院を設立。                     | 2001年(平成13年) | 春帆楼本店、ロビー・宴会場「鳳凰」改装。秋篠宮殿下(現皇嗣殿下)ご宿泊。 |
| 1881-82年頃(明治14-15年) | 玄洋の妻ミチが、医院を接客用に改装し、中津から奉公人等を集め、料理店兼客館の営業を開始する。 | 2002年(平成14年) | 三笠宮寛仁親王ご宿泊。                          |
| 1888年(明治21年)        | ふく料理公許第一号店となる。                                 | 2003年(平成15年) | 株式会社春帆楼 設立。                          |
| 1895年(明治28年)        | 日清講和条約の締結会場となる。                                | 2004年(平成16年) | 株式会社春帆楼、オリックスグループに入る。                |
| 1921年(大正10年)        | 女将藤野ミチが没す。代議士林平四郎が春帆楼を引継ぐ。                     | 2005年(平成17年) | 三笠宮寛仁親王ご宿泊。                          |
| 1945年(昭和20年)        | 空襲により炎上焼失。(1931年竣工した日清講和記念館のみ残る)               | 2006年(平成18年) | 小泉総理(当時)本店ご来館。                       |
| 1955年(昭和30年)        | 山口県出身の実業家が再建する。                                | 2012年(平成24年) | 秋篠宮殿下(現皇嗣殿下)ご宿泊。春帆楼東京店開店。            |
| 1958年(昭和33年)        | 昭和天皇・皇后両陛下ご宿泊。(関門国道トンネル開通時)                    | 2013年(平成25年) | 春帆楼阿倍野店、あべのハルカス近鉄本店タワー一館へ移転。         |
| 1963年(昭和38年)        | 皇太子・皇太子妃両殿下(現上皇・上皇后両陛下)ご宿泊。(山口国体臨席時)           | 2016年(平成28年) | Cafe&Dining HARUHORO 羽田店開店。          |
| 1963年(昭和38年)        | 昭和天皇・皇后両陛下ご宿泊。(山口国体開会式)                        | 2018年(平成30年) | 第31期 第7局 将棋竜王戦の舞台となる。                |
| 1985年(昭和60年)        | 現春帆楼本店、竣工。                                     |              |                                      |
| 1986年(昭和61年)        | 春帆楼高島屋日本橋店。                                    |              |                                      |
| 1988年(昭和63年)        | 春帆楼近鉄阿倍野店開店。                                   |              |                                      |



フロント/ロビー



ラウンジ



大宴会場

一期一会、温故知新のおもてなし。  
 歴史という夢の行き来を見つめ続けてきた春帆楼には  
 伝統と真心に育まれた「おもてなし」が息づいています。



3F客室

**ご会食・ご宿泊**

春帆楼が誇れるのは、130年の歴史とお客さまを迎えるおもてなしの心。館内に一歩踏みいれば、そこは花鳥風月を映し出す和のおもてなしと凜とした佇まい。優雅で広々としたフロント・ロビーが、皆さまを一期一会の心でお迎えます。

お客さま一人一人さまざまなシーンに合わせたおもてなし、そして春帆楼の料理を最大限に味わっていただく、ゆったりとした客室をご用意しております。



宴会場「帝の間」  
 天皇・皇后両陛下御座所



厳選された素材と丹念な仕込み、料理人の技と経験が老舗の味を支えます。

#### お料理

春帆楼では、熟練の職人の目利きにより厳選された食材を使用し、丹念な匠の技による仕込み、ふくの味を引き立てる脇役へのこだわりが詰まったふく料理・季節料理をご用意しています。



海峡からはじまる新しい物語。  
美食を楽しむ春帆楼ウェディング

#### ブライダル

モダンな雰囲気のある館内は、下関の迎賓館として多くの著名人にご利用いただいています。

春帆楼のブライダルスタイルは多様化するニーズにお応えするプランにより、多くのカップルにご利用いただいております。



春帆楼

〒750-0003 山口県下関市阿弥陀寺町4-2  
TEL 083-223-7181 FAX 083-232-7980  
ご要望に応じて申込条件書を選滞なく別途お送りします。

## レストラン運営事業

### 【春帆楼】



#### ■ 下関春帆楼 東京店

〒102-0093 東京都千代田区平河町2-7-9 JA共済ビル  
TEL 03-5211-2941 FAX 03-5211-2943

※ご要望に応じて申込条件書を遅滞なく別途お送りします。

下関本店のしつらえを継承する和室の他、洋個室やカジュアルにご利用いただけるテーブル席もご用意し、下関本店が有する重厚感、伝統の技、おもてなしを再現。ご商談やご会などの少人数利用から最大18名様のご宴会まで、多様な用途に対応できる空間となっています。

本場下関のふく料理の他にも海の幸を中心に春夏秋冬、四季折々の食材を使った料理の数々をお楽しみいただけます。



#### ■ 下関春帆楼 阿倍野店

〒545-8545 大阪府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

あべのハルカスダイニング  
TEL 06-6625-2378 FAX 06-6623-1692

※ご要望に応じて申込条件書を遅滞なく別途お送りします。

あべのハルカス近鉄本館に出店している阿倍野店。お食事はもちろんのこと、百貨店でのお買い物、美術館や展望台も楽しめ、レジャー感覚で一日を満喫できる立地にあります。

大小個室もご用意しており、ハルカス14階から望める景観もお楽しみいただけます。

### テイクアウト



#### ■ 春帆楼 日本橋店

〒103-0027 東京都中央区日本橋2-4-1

日本橋高島屋地下1階

TEL 03-3272-1029 FAX 03-3272-1029

※ご要望に応じて申込条件書を遅滞なく別途お送りします。

日本橋店は4席のイトインカウンター席があり、ふく職人の匠の技を目の前で楽しみいただけます。また、ふく薄造りやふくちりをはじめとした拘りのふく料理の数々をテイクアウトでご用意しています。

### 【HARUHORO】



#### ■ Cafe&Dining HARUHORO

〒144-0042 東京都大田区羽田旭町4-11

ホテルJALシティ羽田 東京

TEL 03-5735-2525 FAX 03-5735-2611

※ご要望に応じて申込条件書を遅滞なく別途お送りします。

ホテルJALシティ羽田東京内のカジュアルな多国籍料理レストラン。羽田空港を利用される早朝出発のお客さまのご朝食から、遅い便で到着されるお客さまへのお夜食まで幅広く提供しています。

お取り寄せ(ふく料理)

大切な方に贈りたい。ふくを知り尽くした料理人の技と経験が存分にそそがれた、老舗の味をお届けいたします。



鯛わた。海鮮珍味

定番の鯛わたをはじめ、とらふく松前、ふく唐揚、一夜干など、下関の味、春帆楼の味をお楽しみいただけます。



お酒

春帆楼と、(株)黄桜様とのコラボレーションにより誕生した春帆楼純米酒。ふくによく合うこだわりの酒です。また、春帆楼オリジナルひれ酒は、全国のスーパーや酒販店などで販売しています。



老舗料亭の味シリーズ

「老舗料亭の味をお気軽にご自宅で」をコンセプトにした拘りの商品は、製造委託先と協同開発により誕生。

春帆楼の安心安全について

春帆楼では高い管理レベルの維持を目的として、定期的に外部検査機関による「衛生検査」を実施しています。衛生検査では、個人衛生・手洗い・調理器具・食材管理・冷機器・設備・清掃用具・細菌検査を項目に沿って実施することで管理レベルを確認しています。(27項目)

また、店舗では、使用食材の品質チェック、冷凍庫、冷蔵庫の温度チェックを決められた時間に毎日実施するほか、定期的に従業員の検査を行い、食中毒菌を保菌していないか確認をしております。(大腸菌検査・ノロウィルス検査)

衛生検査の結果、「問題点」が発生した場合や基準外の数値が検出された場合は、即、再検査を実施改善指導を行っています。



# 春帆楼

〒105-0013 東京都港区浜松町2-3-1 日本生命浜松町クレアタワー14F

TEL 03-5776-3430 FAX 03-5776-3431

<https://www.shunpanro.com/>