

# 美容液いらず？Wコラーゲン食材を使った究極の肌プルコース 【関西初】フカヒレとすっぽんの専門店が 大阪・北新地に2月19日（水）グランドオープン ～ すっぽんは丸ごと2杯使用！鍋にはエキス100%の濃厚スープも～

株式会社QRAUD（本社：大阪市中央区東心斎橋1-3-19、代表取締役：寺田幸宏）は大阪・北新地の韓国宮廷料理店「韓式茶寮 九（いちじく）」をリニューアルし、2020年2月19日（水）にフカヒレとすっぽん専門店「フカヒレと鼈（すっぽん） 九（いちじく）」（大阪府大阪市北区堂島浜1-4-4 1F）をグランドオープンいたします。

## ■フカヒレとすっぽんをコース仕立てで。滋養強壮・美肌にも効果抜群の食べる美容コース

「美食同源」をテーマにしている当店では、温泉水で丁寧に育てた長崎産の3年物のすっぽんと気仙沼産のフカヒレを同時に提供いたします。この2つの高級食材を専門とした飲食店は関西では当店が初となり、どちらも滋養強壮・美肌効果・アンチエイジング効果などのさまざまな効果を持ち合わせております。

提供するのコース料理（1人＝ランチ3,500円～、ディナー1万8,000円～）のみ。コース1人前で、すっぽんは丸ごと2杯使用します。また、「すっぽん＝見た目がグロテスク」というイメージを払拭できるようにと、肉は春巻きで巻いたり、茶碗蒸しにしたりなど、提供の仕方にもこだわっております。すっぽん鍋では、スープに鰹出汁は一切使用せず、100%すっぽんのエキスから取った濃厚なスープを使用しています。



当店は**完全予約制**です。黒を基調に茶室をイメージした内装で、漆喰の壁面に白木のカウンターなど静寂を感じられる落ち着いた空間となっております。カウンターやテーブルのほかに、1部屋のみご用意する個室では、最大8名のお客様にご利用いただけます。ビジネスでの接待や大切な人との記念日、デートなどさまざまなシーンでご活用いただけたらと考えております。

## 【フカヒレと鼈 九】店舗情報

- ◆屋号 : フカヒレと鼈 九（読み：フカヒレとスッポン イチジク）
- ◆住所 : 大阪府大阪市北区堂島浜1-4-4 1F
- ◆電話番号 : 06-6453-6070
- ◆営業時間 : ランチ11：30～14：00 / ディナー18：00～23：00
- ◆店舗面積 : 35坪
- ◆席数 : 22席（内、個室1室）
- ◆定休日 : 日曜・祝日
- ◆コース : 「雅～miyabi～ すっぽん・フカヒレコース」 1万8,000円  
「極～nire～ 黒毛和牛とフカヒレコース」 1万8,000円  
「極～kiwami～ すっぽん・フカヒレ刺しと特選煮込み入りコース」 2万5,000円  
「すっぽん昼御膳 一鈴～ichirin～」 3,500円 など



※価格は税サ別、予約は2名～

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

フカヒレと鼈 九 広報事務局（株式会社ラプレ内） 担当：和田・古沢  
TEL：06-4708-3766（平日10時～18時） / Email：pr@raple.co.jp