



博多水炊
TORISUI

鳥水

2011年9月22日

報道関係者各位
(プレスリリース)



今年の鍋は一味違った「水炊き」で本物を味わおう！

東京・巣鴨で「本格水炊き」の魅力を再発見！

とりすい

巣鴨 本格博多水炊き専門店「鳥水」



「巣鴨の本格博多水炊き専門店「博多水炊き 鳥水（とりすい）（旧：博多水炊き ちんや）」（本社所在地：福岡県北九州市/株式会社カラフルダイニング）は、東京都内ではあまり味わえない数少ない「本格博多水炊き」を提供致します。

「水炊き」といえば、家庭での「定番のお鍋ランキング」で2位にランクイン(※)するほど、一般的に「手軽に家庭で作れる鍋料理」として親しまれています。しかし、明治時代発祥の「博多水炊き」は、素材からこだわりのある料理として発祥以来人々に受け継がれるほど味わい深いものです。現在、東京で「水炊き」を提供するお店は増えてきていますが、本場・博多の水炊きの味はなかなか東京の人々に認知されていないのが現状です。

巣鴨の本格博多水炊き専門店「博多水炊き 鳥水」は、鶏、水、野菜全てにこだわった本格的な「博多水炊き」の味を巣鴨のくつろげる空間の中で提供しています。発祥から100年以上たった今、本物の水炊きの魅力を再発見していただく機会として「今年の鍋は水炊き」、さらには本格博多水炊きを東京で味わえる場所として「巣鴨 博多水炊き専門店鳥水」をご紹介します。何卒、よろしくお願い申し上げます。

(※) 2010年マクロミル調べ「冬の食卓に関する調査」

巣鴨「博多水炊き 鳥水（とりすい）」

「博多水炊き 鳥水」（旧：博多水炊き ちんや）はくつろげる空間の提供という理念のもと、本格博多水炊きを東京で手ごろな価格で提供することを目的として2010年9月、巣鴨にオープンいたしました。

《鳥水4つのこだわり》

- 鶏肉 上級ブランド「日向鶏」使用
- 水 NASAも採用している逆浸透膜式浄水器を使用
- 野菜 福岡産早生キャベツ等各地の良品を取り寄せて使用
- ポン酢 自家製ブレンドポン酢



【一般問い合わせ先】博多水炊き 鳥水

〒170-0002 東京都豊島区巣鴨2-3-2 TEL: 03-5980-8014 URL: <http://www.torisui.jp/>

【本リリースに関するお問合せ先】

エファップ・ジャポン 産学連携プロジェクト学生チーム: 砂原・秀野・中森・大久保

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿2-36-13 広尾SKビル5F TEL: 03-5791-7551 FAX: 03-5791-7555

EMAIL: torisui@efap.jp URL: <http://www.efap.jp>



博多水炊
TORISUI

鳥水

博多水炊きとは・・・

【1. 定義】

宮崎産、または鹿児島産の鶏のみを使用して作られた鍋料理の一種で、鶏肉・野菜など素材の味を生かしたスープが特徴的です。スープが濁っていることから正式名称は「みずだき」とされ、早生キャベツの出回る春や、博多祇園山笠のある夏など、年間を通して楽しめる鍋料理として発祥以来多くの人に食されてきました。また、がめ煮と共に福岡県の郷土料理として選出されるなど独自の歴史と背景を持つ料理とすることができます。



【2. 発祥】

「博多水炊き」は明治 38 年（1905 年）、林田平三郎が香港の英国人の家で習得し、帰国後、西洋料理のコンソメと中国風鶏のスープをアレンジして生み出したものが発祥とされています。明治時代に西洋の影響を受けて確立された料理として、同時期に確立されたとんかつやカレーと共に名を連ね、日本独自の食文化として根付いた料理として挙げられます。

【3. 特徴】

鶏のコラーゲンが多量に含まれているスープは美容と健康に良く、野菜やミンチなどの素材から栄養価の高い料理として認知されています。油分がほどよく落ち、さっぱりとした味わいとコクのバランスが取れていることからヘルシー料理としての認知度も高く、様々な人のニーズを満たす料理として注目が集まると考えられます。

● 「鳥水」メインコース

「本格博多水炊き 3500 円コース」品数 7 品

柚子胡椒加えたあっさりスープをに始まり、鶏と野菜で深みの増した最後のスープのおじやは絶品。デザートには濃厚な味わいのコラーゲンプリンをご堪能下さい。

- ・本日の小鉢
- ・鶏ポン酢
- ・コラーゲンプリン
- ・鶏肉のサラダ
- ・水炊き
- ・本日の馬刺し 2 種
- ・おじや



※ 「鳥水」に関するより詳しい案内や画像のデータなどは用意がございますのでいつでもお申し付けください。



< 「鳥水」店舗情報 >

住所：東京都豊島区巢鴨 2-3-2

TEL：03-5980-8014

ホームページ：<http://www.torisui.jp/>

営業時間：※年末年始（12/31・1/1 を除く）

ランチタイム（毎日）11：00～17：00

月～木・日曜日 17：00～00：00

金・土・祝前日 17：00～04：00

