



2012年2月16日

フィールズジュニア株式会社

報道資料

**第58代横綱千代の富士・現九重親方が「日本の旨いもの」を厳選
『心・技・体 うるふ』2月17日(金)グランドオープン
-“高たんぱく・低カロリー”なふぐとすっぽんをカジュアルにご提供-**

フィールズジュニア株式会社(本社:東京都渋谷区)は、2012年2月17日(金)愛宕グリーンヒルズプラザ2Fに『心・技・体 うるふ』をグランドオープンいたします。

『心・技・体 うるふ』は、「think body think food」をテーマに、体と食を考える方々に最高の味をカジュアルに楽しんでいただけるレストランです。当店では、第58代横綱「千代の富士」・現九重親方が全国の巡業を通して食した「日本の旨いもの」を厳選し、ご提供いたします。店名の『心・技・体 うるふ』は、九重親方の現役時代の愛称「ウルフ」に由来しています。

当店では、「ふぐ」と「すっぽん」の食材を中心に、九重部屋秘伝のちゃんこ鍋、その他一品料理をご賞味いただけます。

「ふぐ」と「すっぽん」は“高たんぱく・低カロリー”な高級食材として知られていますが、当店では体と食を考える幅広い方々にお手頃な価格でご提供できるよう、仕入れや調理方法に工夫を凝らしました。当店の看板メニューの「焼きふぐ」は、とらふぐの骨のない上身を中心に様々な部位を使用。数時間寝かした後にオリジナルのたれ(ネギ塩味、にんにく味、辛味噌味)を揉みこんだ切り身を、軽くあぶってお召し上がりいただけます。またコラーゲン豊富な「すっぽん」では、「丸鍋」と「水炊き」のお鍋や、その他すっぽん料理をご用意しています。

『心・技・体 うるふ』の店舗デザインは、パリ・サンジェルマンの日本蕎麦店「円・Yen」をはじめ、日本各地の旅館や料亭を手掛けた辻村久信デザイン事務所・株式会社ムーンバランス代表の辻村久信氏が手がけています。

■ 店舗詳細 ■

店名 : 心・技・体 うるふ [しん・ぎ・たい うるふ]

住所 : 東京都港区虎ノ門 3-21-5 愛宕グリーンヒルズプラザ 2F

電話番号 : 03-5733-3771 / ファックス : 03-5733-3773

URL : www.wolf.jpn.com

MAIL : info@wolf.jpn.com

営業時間 : 17:00~Midnight

定休日 : 年中無休

座席数 : 62席 ※個室なし

メニュー監修 : 九重親方 [九重部屋]

[<http://www.kokonoe-beya.com/>]

店舗デザイン : 辻村久信 [辻村久信デザイン事務所・株式会社ムーンバランス代表]

[<http://www.tsujimura-hisanobu.com/>]

think
think body
food

参考資料1 ■店舗



参考資料2 ■メニュー ※一部抜粋

■焼きふぐ

- ・じょう身三種盛り(骨の柔らかい身) -ネギ塩味、にんにく味、辛子味噌味の盛り合わせ-
4人前 7,200円 / 3人前 5,400円 / 2人前 3,600円
- ・ふぐ三種身の三味盛合せ(ふぐの色々な部位) -じょう身塩味、あら身にんにく味、とうとう(皮)辛味噌味-
4人前 6,800円 / 3人前 5,100円 / 2人前 3,400円

■すっぽん

- ・すっぽん丸鍋[2~3人前] 9,800円
- ・すっぽん水炊き[2~3人前] 6,800円

■うるふ おすすめの組み合わせ 『think body think food』 ※すべて2名様より承ります

- ・焼きふぐじょう身三種盛り、すっぽん丸鍋、雑炊 [先付け、水菓子付き] お一人様 7,000円
- ・焼きふぐじょう身三種盛り、すっぽん水炊き、雑炊 [先付け、水菓子付き] お一人様 6,000円
- ・すっぽん丸鍋、雑炊 [先付け、茶碗蒸し、唐揚げ、水菓子付き] お一人様 5,800円
- ・すっぽん水炊き、雑炊 [先付け、茶碗蒸し、唐揚げ、水菓子付き] お一人様 4,800円

■秘伝九重部屋のちゃんこ鍋[2~3人前] 3,800円



<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

フィールズジュニア株式会社 越智・新倉

TEL:03-5784-2877 FAX:03-5784-5882 E-MAIL:satoko.ochi@fields.biz

※報道関係者様向けに画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。