

究極の精力・美人力UP鍋！？なんばのうなぎ料理店で4月18日 うなぎとすっぽんが同時に楽しめる“夜のためのお鍋”提供開始

～メには、蒲焼きうなぎの“う雑炊”をお楽しみいただけます～

◇メディア試食会のお知らせ◇

日時：4月17日(火)12時～13時30分 場所：大阪府中央区千日前2-5-2 日本歯科センタービル1階

株式会社QRAUD(本社:大阪府中央区東心斎橋1-3-19、代表取締役:寺田幸宏)は2018年4月18日(水)より、うなぎ専門店「大阪うなぎ組」(大阪府中央区千日前2-5-2 日本歯科センタービル1階)で、うなぎとすっぽんを融合させた鍋「うなぎとすっぽんの2段仕込み 大阪うなぎ鍋コース」の提供を本格開始いたします。

■1日1組限定！うなぎとすっぽんが同時に楽しめる“精力・美人力UP鍋”新登場

国内の指定養殖場から毎日朝引きし、厳選したうなぎをメインに提供している当店では4月18日(水)より、うなぎとすっぽんが同時に楽しめる鍋「うなぎとすっぽんの2段仕込み 大阪うなぎ鍋コース」を提供開始いたします。

目玉の大阪うなぎ鍋は、まず最初にすっぽん出汁のスープですっぽんの身を存分にお楽しみいただけます。次にすっぽん出汁よりも少し濃いめの割り下を加え、ウナギの頭部を投入し、煮立たせたのち、ネギや白菜などの野菜を加えてお召し上がりいただけます。メには、蒲焼きうなぎを入れた“う雑炊”をご用意しております。男性はもちろん、うなぎとすっぽんのダブルコラーゲンで美肌効果も期待できるため、女性のお客様にもおすすめの一品です。

当店といたしましては、うなぎとすっぽんを同時に楽しめる究極の精力・美人力UP鍋で、多くの方に元気になってもらえたらと思っております。



うなぎとすっぽんの2段仕込み 大阪うなぎ鍋コース

■コース詳細

期間：2018年4月18日(水)～12月30日(日)
価格：1人前6,000円(税抜) ※前日までに要予約、2名様～
コース内容
【前 菜】うざく、うなぎの八幡巻、季節の冷菜
【お造り】お造り盛り合わせ
【鍋 物】大阪うなぎ鍋(すっぽんスープ)
【メ】う雑炊
【甘 味】シャーベット

■店舗概要

店 名：大阪うなぎ組(オオサカウナギグミ)
住 所：大阪府中央区千日前2-5-2
電話番号：06-6634-3939
営業時間：昼の部=11:30～15:00(L.O.14:00)
夜の部=17:00～23:00(L.O.22:00)
席 数：19席(うちカウンター席11席)
客単価：ランチ=3,000円
ディナー=5,000円

■「うなぎとすっぽんの2段仕込み 大阪うなぎ鍋コース」メディア試食会のお知らせ

日時：2018年4月17日(火)12時～13時30分(受付開始：11時30分)
場所：うなぎ専門店「大阪うなぎ組」大阪府中央区千日前2-5-2 日本歯科センタービル1階
内容：(1)ごあいさつ(2)店内撮影・料理のご提供(3)ご試食
※ご参加いただける方は、お手数ですがFAXにてご出席返信シートをお送りくださいませ

●取材に関するお問い合わせ●
うなぎ専門店「大阪うなぎ組」担当：水野
TEL:06-6634-3939

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

「うなぎとすっぽんの2段仕込み 大阪うなぎ鍋コース」メディア試食会

- ◇日時：2018年4月17日（火）12時～13時30分（受付開始11時30分）
- ◇場所：うなぎ専門店「大阪うなぎ組」（大阪市中央区千日前2-5-2 日本歯科センタービル1階）
- ◇内容：(1)ごあいさつならびに概要説明
(2)店内撮影・撮影用料理のご提供
(3)ご試食

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ、**4月16日（月）15：00**までにご返信いただけますようお願い申し上げます。

御社名

貴媒体名/番組名

掲載・放送予定日 2018年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

インタビュー希望 有 ・ 無

通信欄