

実はうなぎは冬が旬です！栄養満点の冬うなぎを贅沢に使った日本初のメニュー2種 大阪の間屋直営鰻料理専門店で“うなぎカレー” “熟成うなぎのしゃぶしゃぶ” 心齋橋本店・福島店で12/10（金）から本格販売開始。うなぎの新しい食べ方を提案

大阪の鰻料理専門店「炭火烧寝床 心齋橋本店」（大阪市中央区東心齋橋2-6-11 三津寺リーズビル 2F、TEL 06-6211-0679）「炭焼鰻 寝床 福島店」（大阪市福島区福島2-3-14 グレイス古民家 2F、TEL 06-6485-7601）は2021年12月10日(金)より、日本初のうなぎ出汁を使ったカレー「うなぎカレー」（1,320円）3種の熟成うなぎとふぐのしゃぶしゃぶを味わう鍋「熟成鰻と河豚の金鍋」（1人前7,700円）の2種を販売開始いたします。



「うなぎカレー」（1,320円、ランチ限定）



「熟成鰻と河豚の金鍋」（1人前7,700円）

■実はうなぎは冬が旬！栄養満点の冬うなぎを贅沢に使った日本初の「カレー」「しゃぶしゃぶ」を発売

当店は2010年4月に心齋橋にオープンした鰻問屋直営のうなぎ料理専門店です。貴重な三重のブランドうなぎや国産のうなぎのみを使用し、関西では珍しい部位ごとの炭火烧うなぎ串を提供するお店として、国内外の多くのお客様に親しまれてきました。しかし、長引く新型コロナウイルスの影響当店だけでなくうなぎ専門店も苦しい状況が続いております。そこで何か打開できるような新メニューができないかと数カ月かけて開発を始め、この度日本初のメニュー2種を発売することになりました。うなぎは夏のものだと思われがちですが、冬眠に入る前に栄養を蓄える習性があるため、実は一番脂が乗っており、栄養価も高くなっています。

「うなぎカレー」（1,320円/税込）※ランチ限定。福島店のみ1日10食まで

ただうなぎが乗っているだけではなく、うなぎ脂にうなぎのたれを合わせた出汁を使用した日本初のカレーです。驚くほどのコクが味わえる和風テイストのルーに素焼きにして一緒に炊き込んだうなぎ、アクセントに和歌山県産のぶどう生山椒を添えた、栄養もボリュームも満点の1皿です。うなぎは贅沢品だと思われがちですが、気軽にお召し上がりいただきたいとの思いから、親しみやすいカレーにアレンジし、低価格で提供いたします。小さなお子様や辛いものが苦手な方でも食べられるよう、辛さは控えております。

「熟成うなぎのしゃぶしゃぶ」（7,700円/1人前 税込）

※コースで提供。2名様～

熟成することで旨味を最大に引き出した3種類の鰻（しゃぶしゃぶ、白焼き、つくね）と1人当たり250gのふぐのてっさを味わえる、スタミナ溢れる贅沢な鍋コースです。2種類のかつおと昆布の白醤油ベースのお出汁に白菜、春菊、型抜きしたもみじにんじんなどの野菜や原木しいたけ、国産しめじ、ブラウンえのきなどのきのこ類を合わせた鍋に、刺身状にしたうなぎとふぐのてっさをくぐらせ、自家製ぼん酢または塩ぼん酢でお召し上がりいただけます。ほかの魚ではまねができない、独特の食感を味わえます。薬味は和歌山の生山椒、すだち、京都黒七味、ネギ、しょうが、柚子胡椒、わさびなどを用意します。鰻の白焼きやつくねと一緒に煮込むことで、旨味が出汁に染みわたります。メは、うなぎや河豚の旨味をすぐに麺に取り込めるよう、細うどんをお楽しみいただけます。鍋のほか、季節のお通し、鮮魚のお造り、うなぎの串焼き2本がつかます。



しゃぶしゃぶに使用する
ふぐ（左）とうなぎ（右）

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

炭火烧 寝床 担当=布川（ふかわ）

TEL：080-3857-5781

Email: nedoco@icloud.com