

## 大阪発のうなぎ料理専門店が関東初進出！“蒸さない”関西風で好評 東京・中目黒に「地焼鰻 寝床」

～三重県・桑名の「木曾三川うなぎ」を使用、部位ごとに楽しめる串焼きうなぎも～

大阪・心斎橋に本店を構えるうなぎ料理専門店「寝床」は、関東エリア初となる「地焼鰻寝床 中目黒店」（東京都目黒区中目黒1-9-16レジオン中目黒1階）をオープンしました。関西風に地焼きしたうなぎをのせた「鰻丼」「ひつまぶし」や、うなぎの各部位を楽しむ「串焼き」など三重県・桑名のブランドうなぎ「木曾三川うなぎ」を使ったさまざまな料理をご提供します。



関西風に地焼きしたうなぎをのせた「鰻丼」



うなぎの様々な部位を楽しむ串焼きも

### ■大阪・心斎橋発のうなぎ料理専門店が関東初進出！

「寝床」は2010年、心斎橋に本店をオープン。大ぶりで質の良い三重県桑名のブランド「木曾三川うなぎ」のみを使用し、鰻丼や関西では珍しい部位ごとに楽しめるうなぎの串焼きを提供するうなぎ問屋直営のうなぎ料理専門店として、大阪市内3カ所で店舗を展開しています。さらに多くの人に当店のうなぎ料理を知ってもらい、関西風に地焼きしたうなぎのおいしさを広めたいと考え、今回「寝床」ブランド初となる関東進出を決断しました。

### ■蒸さずに備長炭だけで焼き上げる“関西風地焼きうなぎ”をご提供！部位ごとに楽しめる串焼きも

メニューは、鰻丼をはじめ一品料理など約25種類をご用意。定番の「鰻丼 特選」（6,900円）は、腹開きにして頭をつけたまま蒸さずにタレをつけ、備長炭の高火力で焼き上げます。うなぎを背開きにして蒸す工程が入る関東風とは異なり、中はふわっと皮面はパリッと香ばしい味わいに仕上がる“関西地焼き”ならではのおいしさをご堪能ください。「鰻丼」のほか「ひつまぶし」もそろえ、羽釜で炊いたアツアツのお米と一緒に召し上がりいただけます。

職人が手間をかけて捌き、焼き上げる串焼きも絶品です。おすすめは、脂がよくのった「はらみ」や、うなぎの首の部位「つら」などうなぎ1本を部位ごとに楽しめる5種盛り（4,180円）です。このほか、芳醇な香りが食欲をそそる「鰻の燻製」（2,178円）、とろけるうなぎそぼろをだし巻き玉子で巻き込んだ「う巻き」（2,530円）、うなぎ本来の旨味が引き立つ「鰻のあぶり」（2,178円）など一品料理もご用意。

じっくり、しっかりと焼き上げることで生まれる“寝床ならではの”パリッとした食感、そして鰻の味を引き立てる甘さ控えめのさらりとした自家製タレ。さらに、そのタレに合わせてブレンドしたオリジナル国産米を羽釜でふっくら炊き上げたご飯との組み合わせは、一度食べたら忘れられない味わいです。

蒸して食べる関東風の鰻の皮のぶよとした食感が苦手な人も多いようで、「（関西風の）当店の鰻なら食べられる！」というお声が続出。特に白焼きはお子さまにも大人気です。ぜひ当店で、本格関西風うなぎの真髄をご堪能ください。

●取材に関するお問い合わせ●

担当：布川（ふかわ） TEL：080-3857-5781 E-mail:tetsukamaunaginedoko@icloud.com

## ■アラカルトメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

ブランドうなぎ「木曾三川鰻」を使い、鰻丼をはじめ一品料理など約25種類の料理をそろえています。



鰻丼 特選 (6,900円)



ひつまぶし 特選 (6,900円)



串焼き (880円～)



鰻の燻製 (2,178円)



う巻き (2,530円)



鰻のあぶり (2,178円)

## ■コースメニューのご紹介

【月替りおまかせコース】(1万3,200円)  
串焼きや燻製をはじめとする創作鰻料理を堪能。  
特別な日やビジネスシーンに◎  
提供時間：17時～22時

～ある日の一例～

- 鰻の串焼き
- 鰻の燻製
- 白焼
- うざく
- 鰻の炙り
- ご飯物 など

【鰻丼をメインとするおまかせコース】(1万3,200円)  
鰻丼をメインに串焼きやう巻きなどを提供するコースです。  
ランチタイムのご予約も承っております。

～ある日の一例～

- 先付け
- 鰻の串焼き
- う巻き
- うざく
- 鰻丼(肝吸い、お漬物つき)

※両コース、当日の仕入れ状況等により一部内容が変更になる場合もございます。予めご了承下さいませ。



●取材に関するお問い合わせ●

担当：布川（ふかわ） TEL：080-3857-5781 E-mail:tetsukamaunaginedoko@icloud.com

炭火焼



## ■店舗内装



6名様まで利用できる個室



2名様用テーブル席



カウンター席

## ■店舗概要

店名 : 地焼鰻寝床 中目黒店  
住所 : 東京都目黒区中目黒1-9-16レジオン中目黒1階  
オープン日 : 2024年12月25日  
電話番号 : 03-6303-0149  
営業時間 : ランチ=11時30分~14時、ディナー=17時~22時  
席数 : 20席 (テーブル: 5席、カウンター: 9席、個室: 6席)  
店舗面積 : 57平方メートル  
定休日 : なし  
客単価 : ランチ=5,000~5,999円、ディナー=8,000~9,999円  
公式Instagram : <https://www.instagram.com/nedokonakameguro>



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●

担当 : 布川 (ふかわ) TEL : 080-3857-5781 E-mail: [tetsukamaunaginedoko@icloud.com](mailto:tetsukamaunaginedoko@icloud.com)