

“うなぎの白焼き”を使った贅沢鍋が誕生！体を芯から温めるピリ辛自家製うなぎのタレベース うなぎ料理店「鉄・釜・鰻 ねどこ 南森町店」が冬限定の新メニュー 1/21（水）提供開始、生卵ですき焼き風に味変、〆は韓国風チーズリゾット

国産うなぎを「鉄板焼き」スタイルで提供するうなぎ料理店「鉄・釜・鰻 ねどこ 南森町店」（大阪市北区東天満1-11-15 新化ビル1階、TEL 06-6948-5887）は1月21日（水）より、冬限定の新メニュー「うなぎのちりとり鍋」（税込3,300円/1人前）の提供を開始いたします。



うなぎのちりとり鍋（税込3,300円/1人前）



白焼きうなぎをはじめとする鍋の具材

■ うなぎの白焼きを使った冬限定の贅沢鍋メニュー！味変の生卵、〆のチーズリゾットで三度楽しめます

当店は、2024年7月にオープンした国産うなぎを鉄板焼きスタイルで提供するうなぎ料理専門店です。目の前の鉄板で調理して提供する新感覚のうなぎ料理が30～50代を中心に好評を博しています。

今回新たにご提供する冬季限定メニュー「うなぎのちりとり鍋」は、うなぎの白焼き3分の1尾を使ったスマニ溢れる贅沢な鍋料理です。寒い冬に体を芯から温めてもらうため、自家製のうなぎタレをベースにコチュジャン、豆板醤でピリ辛出汁に仕上げました。鍋は、大阪が発祥とされる四角く浅い「ちりとり鍋」を使用。出汁が濃い目の味付けのため、味変アイテムとして生卵を用意し、卵にうなぎをくぐらせてすき焼き感覚でもお楽しみいただけます。さらに、鍋の〆には韓国風チーズリゾットをご用意。羽釜で炊いたこだわりのお米とピリ辛出汁、チーズが絡み合い、最後の一滴までお鍋をお召し上がりいただけます。一回で三種類の味が楽しめる鍋料理で栄養たっぷりのうなぎを存分にご堪能いただき、冬の寒さを乗り切っていただければうれしいです。

■ 「うなぎのちりとり鍋」概要

提供期間：2026年1月21日（水）～3月31日（火）

価 格：税込3,300円/1人前 ※ご注文は2人前からお願ひいたします

内 容：うなぎの白焼き3分の1尾、キヤベツ、もやし、ニラ、えのき、豆腐、白菜キムチ、ニンニク、〆の食材（シュレッドチーズ、釜飯ご飯）

追加の白焼き（税込880円）、野菜盛り（税込880円）もご用意しております。

■ 店舗概要

店 名：鉄・釜・鰻 ねどこ 南森町店

住 所：大阪市北区東天満1-11-15 新化ビル1階

電話番号：06-6948-5887

営業時間：ランチ＝11時30分～14時、ディナー＝17時～22時（L.O21時30分）

席 数：11席（カウンターのみ）

店舗面積：35.44平米

定 休 日：不定休

客 単 価：ランチ＝約2,000円、ディナー＝4,000円～5,000円

公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/tetsukamaunaginedoko>



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