

炭焼 うな富士
鰻 おか富士

発信元：株式会社かぶらやグループ
〒460-0012
名古屋市中区千代田 4-2-7
TEL 052-332-1388
FAX 052-332-1393
URL <http://www.kaburaya-group.co.jp>

食べログ TOP1000 を獲得した!! 行列の絶えない名店「炭焼 うな富士」の味とともに 2018年4月1日より事業継承し名店を守ります。

2018年1月11日御園座タワー1階に株式会社かぶらやグループ初のうなぎ専門店「おか富士」がオープン。うなぎの名店として食べログ全国77万件のランキング上位約0.15%のみが得られる称号である「食べログTOP1000」を獲得の行列が絶えない名古屋市昭和区にあるうなぎ専門店「炭焼 うな富士」の味を正統継承する初の暖簾分け店。その「炭焼 うな富士」(有限会社中部淡水)の代表取締役役に「鰻う おか富士」(株式会社かぶらやグループ)の代表取締役 岡田憲征が就任し味と共に「炭焼 うな富士」という名店を守り続ける。

この度、株式会社かぶらやグループ(代表取締役 岡田憲征)は、有限会社中部淡水(炭焼 うな富士)の代表取締役に就任する。同社、元代表取締役、水野尚樹氏は相談役として就任。

水野氏は現在74歳。7~8年前より女将が膝を悪くした事をきっかけに70歳で引退したいと考えていたが、後継者がおらず、長年守り続け愛され続け、名店と呼ばれるようになった「炭焼 うな富士」の名を残すために悩んでいた。その折に弊社 岡田より職人の修行をさせて欲しいという話をする中で弊社 岡田のうなぎに対する想いを知り、「うなぎを愛している」という岡田に「炭焼 うな富士」の事業を継承して欲しいと思ったと、水野氏は言う。

——— 岡田の悩んだ末に出した答え。

故郷の広島にて両親が食堂を営んでいた。過疎の進んだ小さな集落で人々に愛されてきた店の名物「中華そば」。それは林業や農業に従事する方々のチカラ飯として村の名物だった。10年程前に両親の高齢を理由に廃業。未だに「あの味が忘れられない」と言われ心痛な想いをする。水野氏からの事業継承の話を受け、うな富士の味は故郷の名物のようにはいけない。うな富士の味を永遠の「あの味」にするためにと事業継承を決めた。

鰻を学びだしたばかりの我々が名店の名を永く守り続けることは簡単なことでは無い。しかし多くの方の「あの味」を守り続けるために、今後の「炭焼 うな富士」「鰻う おか富士」両店が100年、200年と続くために社業の発展に全力を尽くしていく。

代表取締役 岡田憲征は「僕にとっての事業継承とは味と歴史を知り、守り育て続けること。今後も微力ながら飲食業界の中で、そんな橋渡しなども必要とあれば行っていきたい」という。

◆株式会社かぶらやグループ(代表取締役 岡田憲征)は、名古屋市中区にて1992年創業。名古屋16業態 東京2業態 客単価390円のラーメン業態から客単価1万円のステーキ業態まで幅広く展開。経営理念である「お客様第一主義 我々すべての行動がお客様の喜びの源である」のもと流行にこだわらず、十年、二十年と愛され続ける店を目指し、日々追求し続けている。

この件に関するお問合せは株式会社かぶらやグループの大矢一乃(おおや・かずの)までお願いします。

TEL: 090-5104-2411 (携帯) 052-332-1388 (事務所) Email: k.ooya@kaburaya-group.co.jp

URL: <http://www.kaburaya-group.co.jp>

