

2019年05月14日
株式会社 西村川魚店

鰻井のない鰻屋 鰻食別亭(ウナギタベッテイ)OPEN ～ウナギ本来の美味しさを味わってほしい！ そんな想いから生まれたお店～

創業56年の老舗鰻屋 株式会社 西村川魚店がこの度、焼き立てのウナギを提供する空間、鰻食別亭を神戸市長田区にオープンしました。これまで持ち帰り専門の鰻屋として地域の食卓に旨いウナギを届けてまいりましたが、お客様の「西村川魚店の焼き立てのウナギが食べたい！！」というたくさんの声から、鰻食別亭は生まれました。



社名 : 株式会社 西村川魚店
代表者 : 西村大輔
所在地 : 〒653-0041 兵庫県神戸市長田区
久保町5-1-1 006-2
創業(設立) : 昭和37年
業務内容 : 鰻蒲焼きの製造・販売
ホームページ: <http://www.nishimura-unagi.com/>

●鰻井のない鰻屋！？

鰻食別亭では「鰻井」というメニューはありません。

ウナギ本来の美味しさを味わっていただきたいという想いから、ご飯の上に鰻蒲焼きがのった鰻井ではなく、鰻蒲焼きとご飯を別々に提供する「うなめし」というスタイルで、すべてのウナギを提供させていただきます。鰻井・鰻重はもちろん美味しいのですが、鰻の美味しさの一面でしかないと感じていました。別々に提供させていただく事で、「鰻井」という料理ではなく「鰻蒲焼き」という料理を味わってほしい。副菜や薬味、お酒との組み合わせで、様々な表情を見せる鰻の味わい、美味しさを発見して欲しい。鰻の持つ魅力や奥深さをもっと知って欲しいとの想いから『鰻井のない鰻屋』をオープンしました。

焼き立ての鰻蒲焼きを卵の黄身に付け濃厚な味わいを楽しんだり、きゅうりの酢の物を載せて“うざく風”にサッパリとした味わいを楽しんだり、これまでになかった鰻の魅力を知ってほしいというこだわりから、ウナギとご飯を別々に提供させていただきます。



うなめしセット ¥3000 (税込)



●旨いウナギで食卓を囲む人を笑顔にしたい！熱い想いをカタチにした鰻食別亭

鰻蒲焼きは大皿。ご飯はお櫃で提供します。またテーブル席はなく、すべてちゃぶ台です。みんなでワイワイしながら食卓の真ん中にあるご馳走を箸でつつく幸せ。また、誰かの茶碗にお櫃からご飯をよそう優しさ。家族や友人と丸いちゃぶ台を囲む楽しさ。創業以来 56 年間、持ち帰り専門の鰻屋として目指し続けた「笑顔あふれる食卓」を料理・空間・演出すべてにこだわりカタチにしました。



数十年前は家庭のご馳走として、鰻蒲焼きは頻りに食卓に上がり、何かの記念日には家族で鰻屋に出かけることも多くありました。しかし、近年の価格高騰により食卓に上がる回数も減り、鰻専門店も経営難によりその数を減らしてしまいました。当時、大人は鰻蒲焼きを食べながら酒を飲み交わし、子供たちは鰻蒲焼きで甘いタレのかかったご飯を頬張る。そんな鰻の食文化はドンドン消えつつあります。

価格高騰が騒がれる今、ニーズやコスト、売上の面からみると、鰻丼や鰻重だけを提供する方がイイのは明らかです。しかし、100 年以上前から親しまれてきた「鰻蒲焼き」という料理や鰻文化を絶やさず、後世に残していくことが鰻屋としての務めだと考えています。私たちの鰻を通して、年配の世代の方々には懐かしい味と文化を、若い世代には鰻丼・鰻重だけじゃない鰻の魅力を感じていただきたいと考えています。

このリリースに関するお問い合わせは

株式会社 西村川魚店

〒653-0041 神戸市長田区久保町5-1-1

アスタくにつか3番館 地下

HP : <http://www.nishimura-unagi.com/>

TEL&FAX 078-612-3980

担当者：西村大輔