

# 奈良で開店2か月後に Google 口コミ評価 4.6<sup>\*</sup>を 記録した鰻専門店が関東初上陸！ 「鰻之姫川 新松戸店」が10月14日（土）オープン ～タレ、山椒までこだわった、高品質で大きな鰻がリーズナブルな価格で楽しめる～

合同会社美来（本社：奈良県生駒市、代表：佐藤博美）が運営する鰻専門店「鰻之姫川（うなぎのひめかわ）」は、千葉県新松戸に関東初上陸となる「鰻之姫川 新松戸店」を2023年10月14日（土）にオープンします。今年4月に奈良県でオープンした1号店は開店2か月で Google マップの口コミが100件を超え、評価は4.6<sup>\*</sup>を記録。早くも名店として話題となっています。高品質で美味しい二ホンウナギが、相場の半額以下にもかかわらず、大きさは約1.5倍。鰻はもちろんタレ、山椒にもこだわった鰻専門店です。

※2023年7月時点



【鰻之姫川】 <https://unagi-himekawa.com/>

## 「安くてたっぷり」は当たり前、タレや山椒までこだわった鰻専門店が関東初上陸

「鰻之姫川」は今年4月の1号店のオープンからすぐに奈良で一躍有名になった鰻専門店です。このたび関東地方に初上陸します。鰻に合わせるタレや山椒にまでこだわったうなぎ重をはじめ、鰻好きにはたまらない白焼、肝串もリーズナブルな価格でご用意。デートや各種お祝いなどあらゆる利用シーンで気軽に、日常的に美味しい鰻をお召し上がりいただける、正統派鰻専門店です。

### <鰻之姫川の品質へのこだわり>

#### 1. 鰻

低価格で高品質な鰻をお届けすべく、二ホンウナギの稚魚を海外の厳選された養殖場で育て上げ、国産鰻よりも厳しいとされる検査を通過した安心・安全で高品質なうなぎを使用しています。じっくり大きく育てた鰻は一般的な鰻屋と比べ、1.5～2倍（グラム数）の大きさとなっています。



## 2. タレ

天皇陛下（宮内庁）御用達の関ヶ原溜まり醤油を使用し、独自配分、独自製法でじっくり長時間煮詰めたこだわりのタレを使用しています。



## 3. 山椒

緑のダイヤモンドと呼ばれる和歌山県産のぶどう山椒は、毎年5月中旬～下旬までの短い期間にしか収穫できない高級山椒です。上品ですっきりした辛みと、芳醇な香り、ジワジワと感じる独特の旨みが鰻の味を引き立てます。



### <店舗情報>

店舗名：鰻之姫川 新松戸店

住所：千葉県松戸市新松戸 3 丁目 40

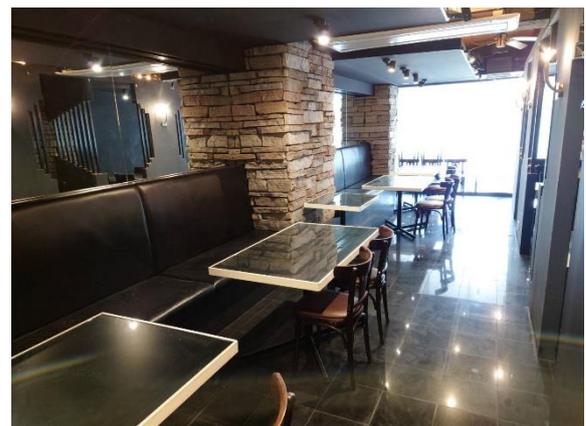
アクセス：JR 新松戸駅から徒歩 8 分

電話番号：090-6753-8830

営業時間：昼 11:00～14:00、夜 17:00～20:00

定休日：なし

オープン日：2023 年 10 月 14 日（土）



## 鰻之姫川 新松戸店のお品書き

鰻之姫川 新松戸店では、鰻の“質”はもちろん、その“調理”にもこだわっています。外は香ばしく焼き上げ、中身はフワツとした仕上がりので、当店自慢のうな重を是非お召し上がりください。

<主なお食事メニュー（価格は税込です）>

- うな重 蒲焼「上」 1,700 円
- うな重 蒲焼「特上」 2,900 円
- うな重 白焼「上」 2,100 円
- うな重 白焼「特上」 3,300 円
- うな重 白蒲 3,100 円
- うなぎの肝串 600 円

※テイクアウトのご注文も可能です



うな重 白蒲



うなぎの肝串

## 合同会社美来について

自分の幸せも、周りの幸せも、あなたの満たされた気持ちで大きく変わる。「うなぎ」という食を通じ、幸せが繋がるきっかけになりたい。だからこそ、美味しい鰻をリーズナブルに日常的に食していただきたい。私たちは地域の方々に必要とされる身近な存在でありたいと思っています。

### 【会社概要】

社名：合同会社美来

所在地：奈良県生駒市西松ヶ丘 25 番 23 号

代表社員：佐藤博美

設立：2023 年 4 月

事業内容：飲食店の経営など

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/unaginohimekawa/>

<鰻之姫川 奈良店>

住所：奈良県奈良市馬場町 12-1

電話番号：090-2617-0676（お店専用電話）

営業時間：11:00～18:00

定休日：年末年始

<鰻之姫川 広島黒瀬販売所>

住所：広島県東広島市黒瀬町檜原 160-3

電話番号：090-5487-8447（お店専用電話）

営業時間：11:00～19:00

定休日：年末年始

※店内にご飲食スペースはございません