

魚べいを手がけるGenki Global Dining Conceptsが 新ブランド「うな釜」「うな酒場」を展開！ 第1号店「うな釜 なんばCITY店」が2025年2月22日グランドオープン！ ～「より身近に」「より楽しく」「より美味しく」で鰻の美味しさを広める～

レストランチェーンを展開する株式会社Genki Global Dining Concepts(本社：東京都台東区 代表取締役社長執行役員 東 光法)は、2025年2月22日、新ブランド「うな釜」の第1号店を大阪なんばCITY南館1階にオープンします。

1968年の創業以来、国内外で寿司レストランチェーンを展開し、1993年にはハワイへ進出するなど、業界をリードしてきた同社は、2024年に訪日観光客数が過去最高を記録したことを受けて、寿司に次ぐ新たな柱として日本の伝統食「鰻料理」に着目しました。

新ブランド「うな釜」では、鰻を食べ慣れた人にはもちろん、初めて食べる人にもその魅力を広めることを目指し、「より身近に」「より楽しく」「より美味しく」をモットーに、訪日観光客やビジネス客、ファミリー層など、幅広いターゲットに向けて高品質でリーズナブルな鰻料理を提供します。

うな釜

うな酒場



■ブランドロゴに込めた思い

メインメニューとなる「うなぎ」と「羽釜」を連想できるようなブランドロゴとなっております。また、10～20代の方々にも気軽に来店していただけるよう鰻屋の敷居が高いといったイメージを払拭したいという思いから、【う】の文字を太く、丸みをつけました。

■店舗のこだわり/コンセプト

第1号店「うな釜 なんばCITY店」は、南海電鉄や地下鉄御堂筋線・千日前線の「なんば駅」と直結。大阪・関西万博の開催を控え、訪日観光客はもちろん、ビジネス客やファミリー層など、国内外からの多様な客層を見込んでいます。

店内は「クラシカル+和」をテーマに、江戸の粋を象徴する「江戸紫」を基調としたデザインを採用。全席にタッチパネルを設置し、日本語・英語・中国語・韓国語の4カ国語に対応しているため、訪日観光客でも安心して注文可能です。



■「うな釜」のこだわりとメニュー

「うな釜」では、鰻とご飯の品質に徹底的にこだわっています。鰻は蒸しと焼きの工程をマニュアル化することで、安定した美味しさとリーズナブルな価格、そしてスピーディーな提供を可能にしています。また、国産米を羽釜で炊き上げることで「艶」「粒立ち」「香り」を最大限に引き出し、鰻との絶妙な相性を実現しました。また、食材ロスを削減すべく、鰻の肝は肝煮、骨はせんべいにするなど地球環境にも配慮した取り組みをしております。

さらに、ディナータイム（17:00以降）には「うな酒場」として、魚介類の刺身や逸品料理など多彩なおつまみを提供。ビールやハイボール、日本酒などのドリンクとともに居酒屋感覚で楽しみ、仕事帰りにもぴったりです。特に、鰻料理と相性抜群の賀茂鶴 一滴入魂等、厳選日本酒のラインナップは、お酒好き必見です。



うな重 竹（1,200円税込）

こだわりの鰻と羽釜で炊いたご飯をリーズナブルに楽しめる看板メニュー！オーダーをいただいてから炭火で焼き上げます。

その他にも、うな丼 梅（890円税込）や、もっと豪華に鰻を堪能いただけるうな重 松（1,800円税込）をご用意しております。

※鰻使用量（すべて一尾に対して）

梅：4分の1、竹：3分の1、松：2分の1



国産うな重特上（4,380円税込）

鹿児島産の鰻一尾を使ったふっくら香ばしい極上のうな重です。

1日特別数量にて販売しますので、この機会に至高の食体験をお楽しみください。



ちょい飲みセット（980円税込）

ディナー限定のお得なセット。軽く一杯楽しみたい方にぴったりです。アルコール、鰻串、逸品料理からそれぞれ1品をお選びいただけます。

■今後の展開

「うな釜」は、2027年度までに全国の主要都市を中心に33店舗の出店を目指します。訪日観光客やビジネス客など、多様なニーズに対応した店舗展開を計画しています。これからも「より身近に」「より楽しく」「より美味しく」をモットーに日本の伝統食「鰻」を提供してまいります。

■オープン記念キャンペーン

2025年2月22日～24日の3日間限定で、以下のメニューを200円引きでご提供します。

- ・定番メニュー5品
- ・ちょい飲みセット※17時以降の販売

この機会にぜひ、「うな釜 なんばCITY店」で鰻料理をお楽しみください！

うな釜 2/22(土) オープン!
 オープン記念! 2/24(月祝)まで うな重・うな丼 各 200円引き!

うな重 竹
 Grilled Eel on Rice in Box, Bamboo Course
 1,200円(税込)
27個入り、お取り寄せ可

うな重 松
 Grilled Eel on Rice in Box, Pine Course
 1,800円(税込)
27個入り、お取り寄せ可

うな丼 楠
 Grilled Eel on Rice in Box, Ume Course
 890円(税込)
27個入り、お取り寄せ可

国産うな重特上
 Japanese Grilled Eel on Rice in Box, Extra Special
 4,380円(税込)
27個入り、お取り寄せ可

ひつまぶし
 Hiramabushi
 1,280円(税込)
27個入り、お取り寄せ可

数量限定

■ 国産うな重特上 +100円(税込) ■ 国産うな重 +100円(税込) ■ 国産うな重 +200円(税込)

うな釜

17時から
飲みセット
 3日間限定
 2/24(月祝)まで
780円(税込)
 2/25(火)からは
 通常価格980円(税込)で販売

ちよい
 お好きなドリンク1杯と
 お料理2品をお得に
 お楽しみいただけます。

ドリンク 1杯 + 串焼き 1品 + 逸品 1品

■店舗概要

- 店舗名 : うな釜 なんばCITY店
 オープン日 : 2025年2月22日(土)
 所在地 : 〒542-0076
 大阪府大阪市中央区難波五丁目1番60号なんばCITY南館1階
- アクセス : 南海電鉄なんば駅、地下鉄御堂筋線なんば駅、地下鉄千日前線なんば駅直結
 電話番号 : 06-6760-4380 (FAX:06-6760-4381)
 営業時間 : ランチ 11:00~17:00(最終入店 設定なし、L.O.設定なし)
 ディナー 17:00~22:00(最終入店 21:30、L.O.21:30)
- 定休日 : なんばCITY休館日に準ずる
 平均予算 : ランチ ￥890~￥2,000
 ディナー ￥2,000~￥3,000
- 席数 : 57席 (個室なし)
 サービス料 : なし
 チャージ : 17時より席料 (お通し代含む) お一人様￥400(税込)

【Genki Global Dining Conceptsについて】

現在、国内では、地域密着型で値頃感の「元気寿司」、進化する楽しさの「魚べい」、本物志向の「千両」と3つのブランドを展開。
寿司をはじめとする食の提供を通じて、お客さまに居心地の良い空間を提供し、豊かで楽しい時間を過ごしていただくことで、世界の人々の心と身体の健康への貢献を目指しています。

■会社概要

会社名	: 株式会社 Genki Global Dining Concepts
所在地	: 東京都台東区上野3丁目2-4番6号上野フロンティアタワー19階
代表取締役社長執行役員	: 東 光法
創業	: 1968年12月12日
会社設立	: 1979年7月26日
事業内容	: レストランチェーンの経営
会社HP	: https://www.genkisushi.co.jp/

