

高級宿グルメC『TASTE LOCAL』が、
丑の日に向けて愛知県名古屋市の鰻問屋「うなぎ四代目菊川」の
鰻の予約販売を実施

株式会社Taste Local(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:篠塚 孝哉)が運営する、一流宿や名店などの特別な料理を食卓で楽しむことができるグルメC『TASTE LOCAL』はこの度、7月28日の土用の丑の日に向け、愛知県名古屋市の鰻問屋「うなぎ四代目菊川」の鰻の予約販売を7月1日から19日までの期間に実施します。



■『うなぎ四代目菊川』の鰻

愛知県にある創業90年の老舗うなぎ卸問屋「うなぎ四代目菊川」。仕入れた鰻をライブキッチンで捌いて、焼きたてのごちそうを提供するお店です。老舗卸問屋の確かな目利きがあるからこそ出来る、大きさも太さも厳選した素材だけを使って炭火で焼き上げたパリッ・ふわっ・トロの一本鰻。一本重で贅沢に、またはひつまぶしにアレンジしたりと、お客様それぞれのお好みに合わせてご堪能いただけます。



・うなぎ四代目菊川の「一本鰻」へのこだわり

特徴① 質のよいうなぎを生かす"立場"

現在では数件にまで減ってしまった立場を所有し、質の良いうなぎを見抜く力で、どこよりも質の高い一品を提供します。

* 立場とは、古くからうなぎを生かす場所として地下200メートルの井戸水を汲み上げて作られた施設。井戸水で泥抜きしたうなぎは臭みがなく、質の良いうなぎへと変わります。

特徴② どこよりもうなぎのことを知り尽くした"目利き力"

創業90年、数々の有名なうなぎ料理専門店にうなぎを卸している老舗卸問屋が運営する「うなぎ四代目菊川」。うなぎのことを知り尽くしたプロだからこそ、安全で確かなうなぎを厳選してご提供しています。

特徴③ 旨味を凝縮させる職人の"焼き加減"

備長炭を使い、短時間で繊細に職人が焼き上げます。そのため、旨味を凝縮させ、外はパリッと香ばしく、中はふわっと肉厚の食感で、とろっと脂ののったうなぎを堪能できます。

特徴④ 濃厚な"秘伝のタレ"

先代から継ぎ足してきた秘伝のタレは、焼きたてのうなぎの旨味たっぷりの脂が絡み合い濃縮された味わいです。この旨味が詰まった濃厚なタレが、さらうなぎを美味しくします。



■お客さまレビュー

ふっくらとして香ばしい鰻の美味しさにはリピーターも続出しており、贈りものとしても人気。絶賛するレビューを多数いただいています。

“ついに、大きさ、味共に満足いくものにたどり着いたようです。ふっくらとしたうなぎに味つけも絶妙で、家族で美味しくいただきました。これなら、安心してギフトにも使いたいと思いますし、ウナギ好きの家族用にもまた買いたいと思います”

“紹介の写真にある通り、まるごと一本で豪快に食べてみたく、大きなお皿にご飯を乗せて、一本そのままのせて食べました。こんな贅沢な体験ができるのもお取り寄せならでは！味も臭みもなく、タレも美味しく大満足でした。しかも、この価格でこのボリュームのうなぎが食べられるのは絶対にお得です。またうなぎが食べたくなったら購入させていただきます”

“このレベルの美味しい鰻を、家で食べられるのは最高。1回食べて、またすぐに購入しました。鰻もタレもとにかく美味しい、その一言に尽きます”

■予約販売情報

・予約販売期間：7月1日(木)～7月19日(土)

・対象商品販売ページ

<https://tastelocal.jp/collections/doyo-ushi-2021>

※7月24日以降の配送となります。

■『TASTE LOCAL』とは(<https://tastelocal.jp/>)

『TASTE LOCAL』は、一流宿や名店などの特別な料理を食卓で楽しむことができる、グルメコマースサービスです。全国一流旅館やホテル、レストランなどの有名商品や厳選された地域の食材、TASTE LOCALでしか買えない一品などを自宅にお取り寄せすることができます。いつもと違った食卓を楽しみたい方向けのサービスです。

(これまでの実績)

- ・旅館の名物料理、金目鯛の姿煮を10日ほどで1,000匹販売
- ・兵庫の但馬牛のコロッケが20分で1,000個完売
- ・熊本県黒毛和牛10トンの救済プロジェクト(アンバサダーとしてEXILE黒木氏が参画)
<https://note.com/tastelocal/n/n54274a4d910f>
- ・仙台のカニ専門店老舗かに八の救済プロジェクト(Twitterでは1,000リツイートの反響)
<https://note.com/tastelocal/n/n1ef8f085a5f2>
- ・島根の老舗旅館が初挑戦した10万円の高級おせち(限定10点が完売)
<https://www.ntv.co.jp/sukkiri/articles/1727801y6n2h7f6kzfb4.html>

【本件に関するお問い合わせ】

会社名: 株式会社TasteLocal

担当者: PR担当

E-Mail: pr@tastelocal.jp