



2023年7月11日

プレスリリース

フランチャイズビジネスインキュベーション株式会社

7月30日は土用の丑の日 鰻の成瀬“数量限定”うな重弁当 事前予約 本日スタート！

フランチャイズ本部や加盟店への支援を行うフランチャイズビジネスインキュベーション株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:山本昌弘)がオーナー制に基づき運営する「うまい鰻を腹いっぱい!」をコンセプトにした鰻専門店「鰻の成瀬」は、全店数量限定で、7月30日の土用の日のテイクアウトのうな重弁当の事前予約を7月11日よりスタートいたしました。

「鰻の成瀬」は味・価格・安全性の3つの理想に到達した鰻のみを使用。「安くて、早くて、うまい!」とSNSやメディアでも話題の鰻専門店です。



※予約受付数量は店舗によって異なります。直接お問い合わせ下さい。

暑い今年の夏も“おいしいうな重”で乗り切って欲しい！

日本人が昔から親しんできた鰻重をもっと気軽にお腹いっぱい食べてほしいという思いから『鰻の成瀬 横浜店』を2022年9月にオープン。グループ全体各店の月平均売上が400万円以上と今勢いのある鰻専門チェーン店となっています。SNS上では「コスパ最強!」「値段の割に本格的」などのお声も頂戴しております。

物価が高騰している今だからこそ良質で美味しい鰻をお手頃な値段で7月30日の丑の日に、ご家庭でも味わっていただきたいと数量限定でご用意します。当日はテイクアウトのみで事前予約を各店舗にて承っております。

『鰻の成瀬』の蒲焼は関東風のふわっとした食感と関西風のカリッとした食感の良いところを残し、外側はパリッと中はふわっと柔らかな食感となっております。蒲焼についているタレもお好みに合わせて“追いタレ”できます。ぜひ一度ご堪能ください。

<店舗情報> ご予約は各店舗で承ります。店舗へ直接ご予約下さい。
各店舗予約限定数が異なります。詳しくはHPや各店SNSをご覧ください。

※受取時間 11:00~19:00

●神奈川県

横浜本店 ☎ 045-565-9494
藤沢店 ☎ 090-1187-2663
(7/15オープン)

●千葉県

千葉店 ☎ 090-1242-4381

●東京都

日本橋店 ☎ 03-3667-7740
練馬店 ☎ 03-6914-9577
板橋店 ☎ 080-7937-8784

●神保町店

※神保町店は通常営業

●埼玉県

上尾店 ☎ 050-5486-8972
岩槻店 ☎ 048-876-9989
大宮店 ☎ 070-8901-6681

●愛知県

勝川店 ☎ 0568-37-3660
(7/15オープン)



↑写真は<松>

■メニュー 鰻の成瀬はご飯の量は全メニュー共通です

※ご飯の大盛は+100円

<梅>1,600円(鰻半身分) 軽めに食べたい方におすすめ!

<竹>2,200円(鰻3/4尾分) リピート率NO.1! 満足感あり!

<松>2,600円(鰻1尾分) がっつり食べたい方や小さいお子様とシェアする方にピッタリ!

H P <https://www.unagi-naruse.com/>

<鰻の成瀬 特徴>

1 高級店で提供されているニホンウナギを使用

その時期でもっとも美味しい鰻を提供するためにISOに準拠し、HACCPに則った養鰻場から仕入れています。エサにもこだわり、現代の日本人の口に合う鰻を厳選しています。



2 職人の技術を完全再現かつ提供までの時間を大幅に短縮

老舗店では提供まで20~30分かかっていましたが、待ち時間を10分程度にまで短縮に成功したことで、店内飲食だけでなく気軽にテイクアウトすることができます。



3 ボリューム満点なのにリーズナブル

価格は老舗鰻専門店の半額程度、量は1.5倍*(g数比較)を実現! 一人でも多くの方々に美味しく鰻を召し上がって頂けるよう目指しています。 *弊社調べ

<会社概要>

会社名 フランチャイズビジネスインキュベーション株式会社
代表 山本昌弘
所在地 東京都港区南青山3丁目1番36号青山丸竹ビル6F(移転いたしました)
設立 2020年9月20日
社員 11名
H P <https://fbi-consulting.jp/>
事業内容 フランチャイズ本部支援、FCシステム開発、FCブランド立ち上げアドバイス、加盟店資金調達支援など