



プレスリリース
報道関係者各位

2025 年 10 月 27 日
フランチャイズビジネスインキュベーション株式会社

【鰻の成瀬】姉妹ブランド立ち上げ 『鰻と酒 成瀬』野洲店 10 月 25 日オープン 鰻を使った逸品料理と美味しいお酒を楽しみ、鰻をもっと身近に感じてほしい

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：滋賀県高島市、代表取締役社長：山本昌弘）は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」の姉妹ブランドとして鰻居酒屋『鰻と酒 成瀬』を開業いたします。10 月 25 日に滋賀県野洲市に「鰻と酒 成瀬 野洲店」を開店したこともお伝えします。
野洲店のほか、堀切菖蒲園店、田無店も 11 月にグランドオープンいたします。



『鰻と酒 成瀬』ロゴ



白焼定食（一尾） 3,300 円



山椒の効いた成瀬ハイボール 600 円

鰻をより身近に、より手軽に食べてほしい

「鰻の成瀬」は皆様のおかげで創業から 3 年で 380 店舗超にまで拡大し、近所にある鰻屋さんとしてさまざまな世代の方にご来店いただけるようになりました。一部のお客様から「おつまみで鰻が食べたい」「うな重以外のメニューがもっとあったらなあ〜」というご意見をいただくようになり、鰻料理とお酒をお楽しみいただける姉妹ブランド『鰻と酒 成瀬』をスタートさせることといたしました。

『鰻と酒 成瀬』では、鰻を使った逸品料理はもちろんのこと鰻に合うオリジナルハイボールなどもご用意いたしました。ランチタイムでは、うな重はもちろんのこと蒲焼定食やひつまぶしなどもお楽しみいただけます。

お仕事の合間やお仕事終わりにぜひお立ち寄りください。皆様のお越しをお待ちしております。

◎メニュー例 ※価格は税込

～鰻の逸品～

- ・肝串 500 円
- ・うまき 600 円
- ・うなぎ肝旨煮～黄身をのせて～ 550 円
- ・自家製 鰻ポテトサラダ 480 円
- ・鰻おつまみピッツァ 1190 円



肝串



うまき

～おつまみ・一品料理～

- ・枝豆 300円
- ・たこわさび 380円
- ・手羽先の旨焼き 640円



鰻おつまみピッツァ



手羽先の旨焼き

～ご飯・麺類～

- ・蒲焼定食(半尾) 1900円
- ・白焼定食(半尾) 2100円
- ・ひつまぶし(半尾) 1900円
- ・プチうな丼 680円
- ・合鴨焼きそば 780円



ひつまぶし(一尾)



合鴨焼きそば

～デザート～

- ・濃厚ミルクジェラート 480円
- ・極上のバスクチーズケーキ 790円

<店舗情報>

鰻と酒 成瀬 野洲店	滋賀県野洲市小南1462-4	電話番号 077-518-9275
鰻と酒 成瀬 堀切菖蒲園店	東京都葛飾区堀切7-2-4	電話番号 070-8404-0794
鰻と酒 成瀬 田無店	東京都西東京市西原町1-3-7	電話番号 080-9656-6297

★店舗へのご取材をご希望の場合は、広報（下記連絡先）までご連絡ください。

<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
本社	滋賀県高島市今津町桜町 2-1-3
東京本社	東京都港区芝浦3丁目14-18 キャナルスクエア芝浦 3 階
設立	2020 年 9 月 20 日
社員	100 名(アルバイト含む)
H P	https://fbi-consulting.jp/
事業内容	フランチャイズ本部運営、FC ブランド立ち上げアドバイスなど

<取材に関するお問い合わせ先>

フランチャイズビジネスインキュベーション株式会社 広報:鶴池、松本
(メール)kouhou@fbi-co.jp /(鶴池携帯)080-8106-0568(松本携帯)080-9452-8686