



# 「コスパ最強」と SNS で話題の鰻専門店 湘南エリア初出店！ 鰻の成瀬 藤沢店 7月15日オープン

## 1号店のオープンから11ヶ月で11店舗まで拡大中

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」藤沢店を7月15日にオープンいたします。県内では、横浜本店に次ぎ2店舗目、湘南エリアでは初出店となります。また、藤沢店は最大席数を誇る大型店としてオープンいたします。

「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。また、オペレーションをシステム化し、提供時間、人件費を抑え「安くて、早く、うまい!」を実現いたしました。



## 今年の暑い夏も“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。オープン当初から弊社代表山本のTwitterアカウントにて毎日、売上を公開しておりますが、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おります。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提供するべく、店内オペレーションのシステム化や営業時間を工夫することで人件費を抑える等して低価格を実現しております。

“気軽に食べられる鰻専門店”として地域の皆様に愛される店舗を目指します。

『鰻の成瀬』の蒲焼は関東風のふわ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>

店名	鰻の成瀬 藤沢店
住所	神奈川県藤沢市南藤沢 22-7 第一相澤ビル 地下1階
交通手段	藤沢駅より徒歩2分
電話番号	090-1187-266
営業時間	11:00~14:00、17:00~20:00
座席数	38席 <b>おひとり様也大歓迎です!</b>
定休日	不定休
H P	<a href="https://www.unagi-naruse.com/">https://www.unagi-naruse.com/</a>

## <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

#### <主なメニュー>

うな重 <梅>1,600 円(鰻半身分)  
<竹>2,200 円(鰻 3/4 尾分)  
<松>2,600 円(鰻 1 尾分)

飲み物 ■瓶ビール 700 円  
■冷酒 700 円  
■ノンアルコールビール 550 円

#### <鰻の成瀬 店舗>

横浜本店 / 上尾店 / 岩槻店 / 千葉店 / 練馬店 / 大宮店 / 日本橋店 / 板橋店 / 神保町店 / 藤沢店  
勝川店

#### ↓直近オープン予定の店舗

南千住店(7月22日)、立川店(7月29日)、柏店(8月5日)

札幌店、宇都宮店、八王子店、市川店、柏の葉店、北綾瀬店、葛飾店、石川町店、茶屋ヶ坂店、大阪平野店

#### <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(6/13移転いたしました)  
設立 2020年9月20日  
社員 11名  
HP <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