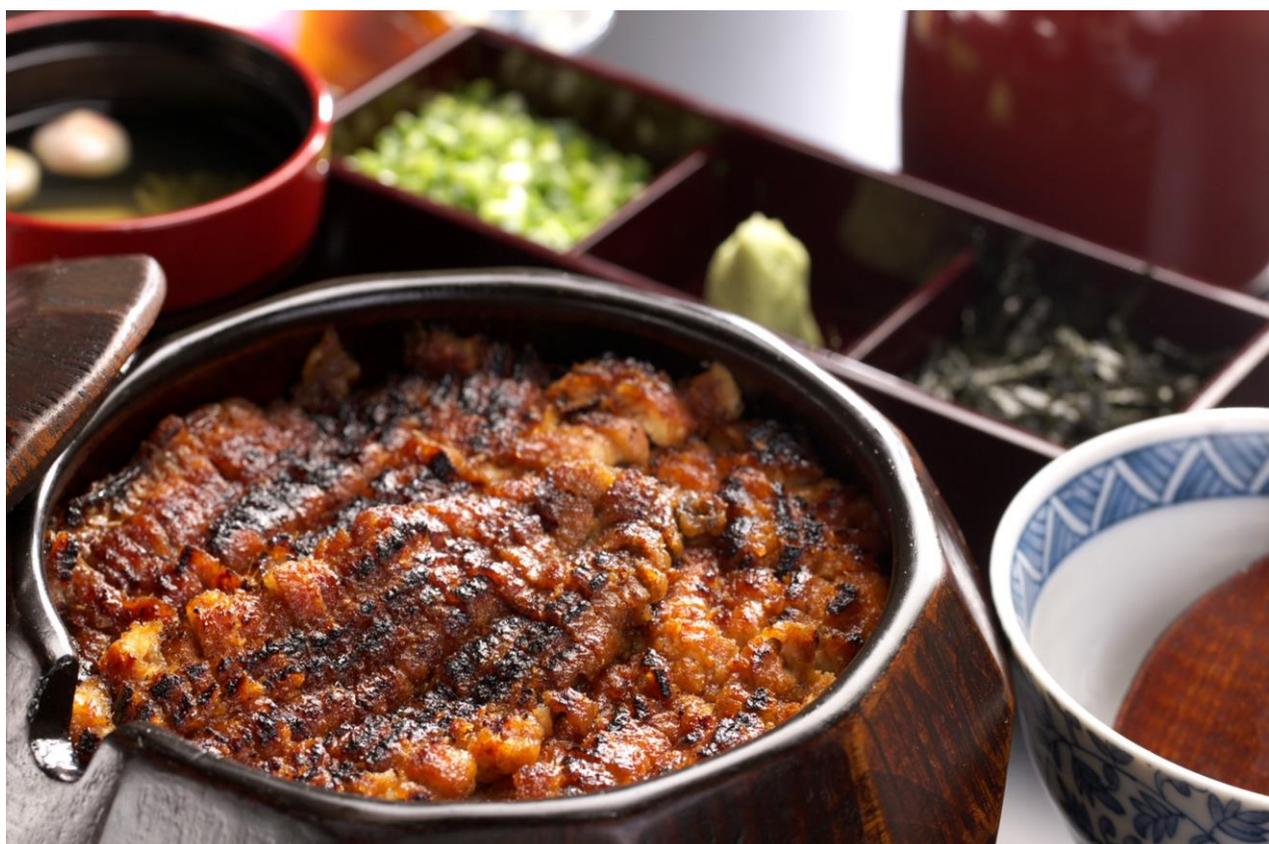


究極の名古屋メシ “ひつまぶし”発祥の店 「あつた蓬菜軒」が幕張へ

タレも器も職人も、名古屋本店より勢揃い！
おこもり派に嬉しい“ひつまぶしの”テイクアウトも登場。



ホテルニューオータニ幕張
『名古屋「あつた蓬菜軒」フェア』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/horaiken/>

ホテルニューオータニ幕張では、愛知県名古屋市で 140 年以上続く老舗店「あつた蓬莱軒」より総料理長 武藤俊吾(むとうしゅんご)氏を招聘し、『名古屋「あつた蓬莱軒」フェア』を 2022 年 3 月 5 日(土)・6 日(日)の 2 日間開催いたします。

■名古屋名物“ひつまぶし”発祥の店！

数ある名古屋グルメ、名古屋メシの中でも、うなぎ好きなら一度は食べたいと願う、憧れの名古屋メシと言えば「あつた蓬莱軒」の“ひつまぶし”。「あつた蓬莱軒」は“ひつまぶし”発祥の店とも言われ、今や全国的に知られる“ひつまぶし”という言葉の登録商標も取得しています。名古屋市民は昔から、遠方からの来客には「あつた蓬莱軒」の“ひつまぶし”でもてなすという人も多いとか。連日の満席は当たり前。2～3 時間待っても食べたい味がそこにあります。



■創業以来守られてきた味をそのまま幕張へ。

名古屋市熱田区で、まさに熱田神宮の目と鼻の前に本店を構える「あつた蓬莱軒」の歴史は古く、創業は明治 6 年(1873 年)に遡ります。毎朝さばかれる新鮮なうなぎを高温の備長炭で一気に焼き上げ、創業以来 140 年以上に渡り、創業者の家系のみ大切に受け継がれてきた秘伝のタレにくぐらせた“ひつまぶし”は、まさに垂涎もの。本店から持ち込む木製のお櫃と専用しゃもじで提供いたします。



■4度楽しめる「あつた蓬莱軒」流“ひつまぶし”の味わい方。

蓋を開けたら湯気が立ち上る“ひつまぶし”をしゃもじで十字に分けます。まず一膳目はそのまま、“ひつまぶし”本来の旨味を存分に。そして二膳目には、わさびやネギ、海苔をお好みで。味に変化をもたらせます。三膳目は特製出汁をたっぷりかけてお茶漬け風にさらさらとお召し上がりいただき、最後は、一膳目から三膳目までで一番気に入った食べ方でお楽しみいただきます。



■本店で1日300本出る、とろける“鰻巻き玉子”も登場！

「あつた蓬莱軒」で“ひつまぶし”に続く名物こそ、“鰻巻き玉子”です。玉子と合わせるだしの量がとても多く、本店でも数名の調理人しか巻けないという位、ふわとろの玉子焼きは 箸で持つのもやっとのやわらかさ。玉子の中心に巻き込む鰻の蒲焼きの甘辛さも後を引くおいしさです。今回のフェアでは本店より玉子焼き職人が来館し、「あつた蓬莱軒」の人気メニューをお届けします。



■おこもり派に嬉しい“ひつまぶしの”テイクアウトも登場。

「あつた蓬莱軒」 “ひつまぶし”をそのままパッケージに詰めて、出汁や薬味もセットにしたテイクアウトもご用意。コロナ禍で外食が心配という方でも自宅で安心・安全に本場の味が楽しめます。



■販売概要

ホテルニューオータニ幕張『名古屋「あつた蓬莱軒」フェア』

[期間] 2022年3月5日(土)・6日(日)2日間

[場所] 日本料理『千羽鶴』(1階) ※食事会場は2階宴会場となります。

[時間] 11:30~14:00(L.O.) / 17:00~19:30(L.O.)

[料金] **¥7,500・¥10,000・¥13,000** ※サービス料別

テイクアウト 1名さま用¥5,500(出汁、薬味付) [予約制]

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

[メニュー等詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/horaiken/>