

2022年11月10日

うな丼発祥の地・浅草で創業77年の鮒忠が
にんにくトッピングで3つの味を楽しめる“うな重”を提案

鮒忠 浅草花川戸店

新メニュー『プラチナにんにく うな重』

11月15日（火）から販売開始

株式会社鮒忠（本社：東京都台東区浅草 代表取締役社長：安孫子節人、以下 鮒忠）は、11月15日（火）から「鮒忠 浅草花川戸店」（以下 花川戸店）にて、金箔を乗せたうな重にニンニクをトッピングした新メニュー『プラチナにんにく うな重』の提供を開始します。また、花川戸店は、猿若町発祥180年記念「平成中村座 十一月大歌舞伎」の上演期間中に実施される「平成中村座ご観劇優待キャンペーン」の対象店舗です。



<左から、にんにく1倍・3倍・5倍増し、赤いピリ辛タレ。お好みで調節して楽しめます>

『プラチナにんにく うな重』は、特製調味料を合わせた“刻んだニンニク”と“赤いピリ辛タレ”を添えたうな重です。ニンニクと一緒に召し上がることで、奈良時代から知られる「うなぎの滋養」効果アップが期待でき、さらに鮎忠秘伝のうなぎのタレ、ニンニク独自の食感、ピリ辛タレと3つの異なる味の変化をお楽しみいただけます。また、ニンニクの増し加減はお好みで5段階からお選びいただけます。



うな井の歴史は、今から 200 年以上前に「中村座」の金主だった大久保今助が“うなぎが冷めないようにご飯の間に挟ませて芝居小屋に届けさせた”のが始まりとされており、歌舞伎とは縁の深い料理です。今回の新メニューは、伝統継承と新しい挑戦に取り組む歌舞伎のように、創業 77 年に弊社も、うな井・うな重という江戸時代に生まれた食文化を守りながら、うなぎの新たな魅力を引き出していきたいとの思いから誕生しました。

かつて「中村座」があった現在の東京都台東区浅草 6 丁目にあたる浅草寺北側の聖天町は、今から 180 年前「江戸三座（中村座・市村座・森田座）」が移転したことにより、一大芝居町となりました。その後、江戸歌舞伎の源流、初世猿若勘三郎に因んで「猿若町」と改められ、明治初頭まで繁栄を極めました。その猿若町発祥 180 年を記念して、11 月 3 日（木）から浅草寺境内にて「平成中村座 十一月大歌舞伎」が上演され、公演期間中は、（一社）浅草観光連盟主催による「平成中村座ご観劇優待キャンペーン」が実施されます。これは、公演チケットの半券を対象店舗で提示すると、各店舗でお得なサービスが利用できるキャンペーンです。花川戸店では、お食事の方に限り、チケット 1 枚につき「隅田川地ビール（小）」をお一人様 1 杯無料で提供いたします。また、店内には歌舞伎をテーマにした江戸時代の浮世絵（役者絵）を展示しており、情緒あふれる店内でお食事を楽しんでいただけます。

キャンペーン詳細はこちら <https://heiseinakamura-asakusa.studio.site/>

【新メニュー詳細】

メニュー名：プラチナにんにく うな重

提供開始：2022年11月15日（火）

提供店舗：鮒忠 浅草花川戸店 東京都台東区花川戸 1-6-4 TEL.03-3844-4127

内 容：花川戸店特製「金のうな重」、トッピング用ニンニク、赤いピリ辛タレ

価 格：5,500円～(税込)

＊上記の金額に、お選びいただくニンニクの量のトッピング料金が加わります。

2倍増し200円、3倍増し400円、4倍増し600円、5倍増し800円



<鮒忠 浅草花川戸店内>

この件に関するお問い合わせ先

株式会社鮒忠 稲積（いなずみ）

〒111-0032 東京都台東区浅草 5-6-4

鮒忠 浅草花川戸：<http://funachu-saloon.jp/hanakawado/>

TEL.03-3875-5131

e-mail：press@funachu.co.jp

鮒忠 HP：<http://www.funachu.co.jp>