

東京初出店

うなぎトップクラスの岐阜県で生まれた伝統の味

炭焼うなぎ専門店「鰻 炭焼 ひつまぶし 美濃金」

10月22日（土）、東京・神田にオープン

株式会社 J・ART（所在地：岐阜県各務原市、代表取締役：坂井哲史）は、当社が岐阜県で運営する「鰻 炭焼 ひつまぶし 美濃金」の新店舗を、2022年10月22日（土）、東京都千代田区外神田にオープンいたします。今回の出店は美濃金として2店舗目となり、**東京初出店**となります。

「美濃金」は、良質なうなぎを育む木曾三川の清流に恵まれた岐阜で、1987年に創業した日本料理店がルーツです。「質の良いうなぎを日常的に楽しんでもらいたい」という店主の思いを継承し、うなぎがどうすれば最も美味しくなるか長年に渡り探究して参りました。広く親しまれてきた伝統のうなぎの味を、東京にいながら味わうことが出来る。「美濃金」神田本店で、想いとこだわりが詰まった極上のうなぎをぜひ、ご堪能ください。



【美濃金の5つのこだわり】

①うなぎ

常に最高品質のうなぎを求め、当社独自のルートから時期に合わせて厳選し、最も良いうなぎを厳しいセクションを経て仕入れています。美濃金のうなぎは通常より大きめのサイズ。一般的にうなぎ店で供される約200グラムに比べ、身が厚く脂の乗りも良い、旨みたっぷりです。また、常に各地の養鰻家と共に、より良いうなぎを育てるための試行錯誤を繰り返し、不断の努力を続けています。

②美濃 地焼き

焼き加減と火力によって、うなぎにタレが入るかが決まります。その見極めは非常に難しく、美濃金のうなぎ職人が経験感覚で焼いています。余分な油を落とし、中まで「ゆっくり」「しっかり」と火入れすることでうなぎをしっかり焼ききる『美濃 地焼き』によって、うなぎの美味しさが凝縮され、備長炭のスモーキーな香りが加わり、最良の醤油と純米みりんの自然な甘みが織り成す、餡色のキャラメリゼされた香ばしい風味を創出します。表面はサクサク、パリッと、中身はふっくらした食感になります。

③たれ

創業時から、古来からの製法による醤油をベースに純米みりんを加えたコク深く濃厚な味わいです。塩分濃度や糖度を分析し、美濃式地焼きが最もおいしくなるよう改良を重ね、生まれた門外不出のたれです。高温の備長炭で焼き上げる過程で、この秘伝のたれに何度も漬けることで、うなぎの脂と炭火の燻香とが合わさって唯一無二のコクと旨味を生み出します。

④出汁

ひつまぶしは出汁が命。削りたての「本枯鰹節」を使用し、湿度が徹底的にコントロールされた状態で熟成を重ね、旨みが増した最高峰の昆布を使います。そして出汁が最も美味しく抽出できる水を厳選して使用しております。削りたて鰹節の香り高さ、昆布の奥深いナチュラルな旨味が生み出すこだわりの出汁をお愉しみください。

⑤美濃

口ゴのうなぎの背景の形は、美濃国の地図です。美濃国とは、かつて日本の地方行政区分である令制国で、岐阜県の南部を占める旧国名、東山道八か国の一つです。うなぎの『美濃 地焼き』に陶器、お米、お茶など、美濃へのこだわりを口ゴに込めました。

「鰻 炭焼 ひつまぶし 美濃金」神田本店 限定メニュー

地域によって味も風味も変わってくるうなぎの蒲焼。蒲焼とともに、岐阜、名古屋など東海エリアで人気の高いひつまぶしも同時に楽しめる「鰻 炭焼き ひつまぶし 美濃金」。
神田本店でしか食べることができないスペシャルティは、金色に輝くどんぶりを使用した「美濃金 謹製 月見肝入りうな丼」です。

※本資料中の価格はすべて税込です。



美濃金 謹製 月見肝入りうな丼 11,900円
ディナー限定10食
(オープニング記念で10月末まではランチでも限定10食)

うなぎを豪快に2匹使用。秘伝のうなぎのたれに付け込んだ卵黄を、肝や鰻と合わせて食べることでより美味しさが倍増します。
うなぎ愛好家垂涎の逸品です。

「鰻 炭焼 ひつまぶし 美濃金」お品書き



うな丼 並 3,750円
香の物、吸物つき

焼きたてパリふわ鰻に、ハツシモ米(岐阜県産)の相性は抜群です。秘伝のタレが鰻とご飯によく合います。



ひつまぶし 3,950円
香の物、だし巻きたまご、吸物つき

出汁で食べると地焼きの香ばしさが広がります。
ネギ、海苔などの薬味をあわせてお好きな食べ方で楽しめます。

「鰻 炭焼 ひつまぶし 美濃金」お店のルーツ

良質なうなぎを育む木曾三川の清流に恵まれた岐阜で、1987年に創業した日本料理店がルーツの「鰻 炭焼 ひつまぶし 美濃金」。店舗には、創業より受け継がれる「うなぎかんき曼荼羅図」(写真左)が掲げられ、お客様をお迎えします。「美濃金」のロゴの基となった美濃国の地図(写真右)。



創業より受け継がれる「うなぎ曼荼羅図」



「細見美濃国絵図」・天保5年(1834)
岐阜県歴史資料館蔵

【店舗概要】

店名：	鰻 炭焼 ひつまぶし 美濃金 神田本店		
所在地：	〒101-0021 東京都千代田区外神田6丁目14-3 VORT末広町Ⅱ1階		
アクセス：	東京メトロ銀座線、「末広町」駅 4番出口 徒歩1分／東京メトロ千代田線湯島駅徒歩5分／JR「秋葉原駅」電気街口徒歩7分		
営業時間：	11時～15時 (L.O.14:30) 17時～21時 (L.O.20:30)	営業日：	定休日なし
席数：	46席 (カウンター4席、テーブル42席、14卓)		



岐阜のうなぎ美濃金の様子

＜本件に関するお問い合わせ先＞

「美濃金」PR事務局（共同ピーアール内）加藤・大澤・三井
 TEL：03-6260-4866／MAIL：minokin-pr@kyodo-pr.co.jp