



**“店舗を持たない飲食店”ゴーストレストラン「WE COOK」
“ハレの日”のメニューを、“ケの日”の食卓に！
神楽坂エリアに新ブランド「鰻 かぐら」が追加オープン**

1月22日（金）より、フードデリバリーを開始

“店舗を持たない飲食店”であるゴーストレストランとして、東京都新宿区の神楽坂エリアにてフードデリバリーに特化した事業を展開している「WE COOK」の東京2号店では、ハレの日の食事の代表的メニュー“鰻”を、より気軽に、日常的に楽しめる価格帯で提供する新たなブランド「鰻 かぐら」を追加し、1月22日（金）よりフードデリバリーサービス「Uber Eats」にてメニュー提供を開始し、順次、「出前館」、「menu」といったサービスにおいても提供をスタートさせてまいります。

<< オフィシャルホームページ : <https://wecookchefstbl.jp/> >>



ゴーストレストラン「WE COOK」のコンセプトは、“食で世界を旅する感覚を”。国内外にレストランを展開する株式会社 WDI では、このコンセプトのもと、フードデリバリーに特化した事業を東西でスタートし、メニューを提案しています。神楽坂エリアにて取り組んでいる東京2号店では、ハワイで大人気のガーリックシュリンプを専門にした「ノースショアガーリックシュリンプトラック5」、漢方スパイスの効いた台湾火鍋を提供する台湾薬膳ひとり火鍋 Cozy Hot Pot 8」を展開していますが、このたび、これら2店舗に「鰻 かぐら」が新たに加わり、江戸の昔より愛されてきた日本のソウルフードともいえる鰻メニューを私たちの夢のキッチンからお届けします。

鰻というと、ハレの日（特別な日）に食す食材というイメージがありますが、コロナ禍による新しい生活様式が求められる中、「鰻 かぐら」では、ケの日（日常的な普段の日）に、気軽に楽しんでいただけるよう、“うなぎ重”をはじめとした鰻メニューを低価格で提供。ストレスも溜まりがちな日常ではありますが、鰻の美味しさと高い栄養価、気軽に楽しむ贅沢な食事で、おなかと心を膨らませていただくことで、日本を元気にする原動力を提供していきます。

■ 新レストラン「鰻 かぐら」で気軽に楽しむ非日常の食卓

江戸の時代から東京の郷土料理として愛されてきた鰻。特別な日のメニューの鰻を、もっと気軽に楽しんでいただきたい。栄養価の高い、大ぶりなふくらとした鰻を贅沢に盛りつけたうなぎ重は、おなかも心も膨らませ、きっと日本を元気にする原動力になると信じています。鰻の子カラで、日本に神楽の音が響くように。

<提供予定メニュー> ※1月22日時点

- ◇ うなぎ重（松・竹・梅）
- ◇ 特選かぐら重（うなぎ2枚）
- ◇ ランチタイム限定 うなぎ重
- ◇ うなぎ単品
- ◇ うなぎサラダ

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp