

PRESS RELEASE

名古屋のうなぎ文化に、 “石焼おこげ”という新提案

知多家 本邸、土用の丑の日に向け
「石焼うなぎおこげまぶし」と「うなぎ弁当」の予約受付を開始

そのまま、薬味、出汁茶漬け、最後はおこげまで。一杯で四度楽しむ、熱々のうなぎ体験



チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社が運営する「知多家 本邸」は、土用の丑の日に向け、店内で楽しめる名物商品「石焼うなぎおこげまぶし」と、お持ち帰り限定の「うなぎ弁当」の予約受付を開始しました。

名古屋のうなぎ文化といえば「ひつまぶし」。知多家 本邸が提案するのは、そこに“石焼”と“おこげ”の楽しさを加えた、新しいうなぎ体験です。

備長炭で香ばしく焼き上げたうなぎを、約230℃まで熱した石鍋で提供。食べ進めるほどに、タレをまとったごはんが石鍋の中で香ばしいおこげへと変わっていきます。

“うなぎを食べる”だけでなく、“石鍋の中でおこげが育つ過程まで楽しむ”。知多家 本邸の石焼うなぎおこげまぶしは、土用の丑の日に、見た目・香り・食感まで楽しめる一品です。

店内では熱々の石焼を、ご家庭ではうなぎ弁当を。知多家 本邸は、今年の土用の丑の日に、名古屋らしいうなぎの新しい楽しみ方をお届けします。

名古屋の定番に、“おこげ”という楽しみ方を

「石焼うなぎおこげまぶし」は、知多家 本邸を代表する人気メニューです。最大の特徴は、約230℃まで熱した石鍋ならではの熱々感と、食べ進めるほどに生まれるおこげの香ばしさです。炭火で焼き上げたうなぎの旨み、甘辛いタレ、ごはんの香ばしさが一体となり、最後の一口まで熱々で楽しめます。一般的なうなぎ料理がうなぎそのものの味わいを楽しむものである一方、知多家 本邸では、うなぎに加えて、石鍋の熱、タレが染みたごはん、おこげ、薬味、出汁茶漬けまでを一つの体験としてご提供します。

ひつまぶしのように食べ方を変えながら楽しめる一方で、石焼ならではの香ばしいおこげまで味わえることが、「石焼うなぎおこげまぶし」ならではの魅力です。

商品名	価格
石焼うなぎおこげまぶし（並）	3,960円（税込）



そのまま、薬味、出汁茶漬け、最後はおこげまで

「石焼うなぎおこげまぶし」は、一杯の中で味わいの変化を楽しめます。

- ・まずは、炭火で香ばしく焼き上げたうなぎをそのまま。
- ・次に、薬味を添えてさっぱりと。
- ・さらに、出汁をかけて茶漬け風に。
- ・そして最後は、石鍋で香ばしく焼き上がったおこげまで。

食べ進めるほどに味わいが変わり、最後まで熱々で楽しめることが、石焼ならではの魅力です。

ご家庭でも専門店の味を。「うなぎ弁当」も販売

土用の丑の日に合わせ、お持ち帰り限定の「うなぎ弁当」も販売します。香ばしく焼き上げたうなぎを丁寧に盛り付けたお弁当は、ご家庭でのお食事はもちろん、ご家族との団らん、職場でのお昼、贈り物にもおすすめです。

土用の丑の日当日は、店内飲食・お持ち帰りともに混雑が予想されます。スムーズにお受け取りいただくため、事前予約をおすすめしています。

うなぎ弁当 価格：4,300円（税込）



商品概要

商品名	内容	価格
石焼うなぎおこげまぶし（並）	店内飲食限定。備長炭で焼き上げたうなぎを熱々の石鍋で提供。薬味、出汁茶漬け、おこげまで楽しめる一品。	3,960円（税込）
うなぎ弁当	お持ち帰り限定。香ばしく焼き上げたうなぎを丁寧に盛り付けた土用の丑の日向け弁当。	4,300円（税込）

※店内飲食・お持ち帰りともに、事前予約をおすすめしています。

※販売数には限りがございます。

店舗情報

知多家 本邸

住所：〒460-0008 名古屋市中区栄1-4-7 パックス伏見2F

アクセス：地下鉄東山線・鶴舞線「伏見」駅より徒歩3分

営業時間：ランチ 11:00～14:30（L.O.14:00）

ディナー 17:00～22:00（L.O.21:00）

定休日：無休（年末年始を除く）

公式サイト：<https://www.chitaka.co.jp/chitakahontei/>



「知多家 本邸」は、旬の食材を活かした和のご馳走を、落ち着いた空間で味わえる料理店です。和の趣を大切にしながら、現代的な心地よさを備えた“個室和匠”の空間づくりをコンセプトに、接待や記念日、家族でのお食事など幅広いシーンにご利用いただけます。

チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社について

チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社は、「食を通じて社会に貢献し続ける」「ホスピタリティインダストリーを目指し続ける」を経営理念に、東海圏と関東圏で外食事業を展開しています。ケンタッキー・フライド・チキンなどのFC事業の運営と並行して、オリジナル業態の開発にも力を注ぎ、今後もお客様に新しい食体験をお届けします。

報道関係の方からのお問い合わせ先

知多家本邸

担当：櫻井（サクライ）

☎ 会社電話番号：0568-23-3301

📱 携帯電話番号：090-6766-9903

✉ メールアドレス：ns_04422@chitaka.co.jp