

Press Release

報道関係者各位

2019年4月18日
株式会社高之屋



福岡県柳川市発祥伝統料理

「鰻せいろう」

を楽しめる鰻専門店が銀座に
2019年4月26日(金)
グランドオープン!

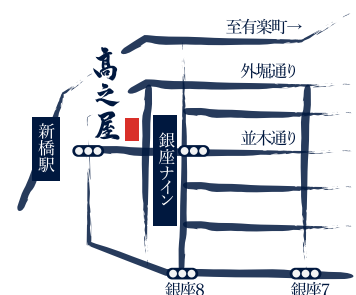
株式会社高之屋(本社:岡山県倉敷市、代表取締役:高橋章之)は、2019年4月26日(金)、福岡県柳川市発祥の伝統料理「鰻せいろう」が楽しめる鰻専門店「銀座 鰻せいろう 高之屋(こうのや)」(以下、高之屋)の1号店を銀座にオープンいたします。代表の高橋自身が、福岡で食した鰻せいろうの美味しさに衝撃を受け、多くの人に本場の鰻せいろうを味わってもらいたいという思いが結実し、今回、高之屋をオープンする運びとなりました。

鰻せいろうは、330年以上の歴史を誇る福岡県柳川市発祥の伝統料理。タレを絡めて味付けしたご飯の上に香ばしく焼き上げた鰻の蒲焼きをのせ、せいろうで蒸した後に錦糸玉子散らした贅沢な一品です。タレと鰻の旨味がしっかりとしみ込んだご飯と蒸しあげることふっくらと仕上がった鰻の身が織り成す味わいは、他にはない至極の逸品です。高之屋では、本場柳川の「鰻せいろう」をたっぷりお楽しみいただける「鰻せいろう蒸し」の他に、関西風のだしで味付けをしたう巻きや生麩フライ、お刺身をセットにお選びいただける「半せいろう蒸しご膳」等、本格的な鰻料理をさまざまに楽しめるメニューを豊富にご用意しております。是非とも、本場の「鰻せいろう」をはじめ、他では味わえない絶品鰻料理をご堪能ください。



店舗概要

- 店名／銀座 鰻せいろう 高之屋(こうのや)
 - 住所／〒105-0004 東京都港区新橋1-11-1 ■電話番号／03-6263-8675
 - 営業時間／11:00～14:30 17:00～23:00
 - 店舗規模／29.14坪(96.16㎡) 39席
 - アクセス／「新橋駅」銀座口より徒歩3分
- ※宅配サービス有



●メニュー例



鰻せいろ蒸し(肝吸い・香の物付)
特／3,800円、上／2,800円、並／2,200円(税別)



半せいろ蒸し御膳B(生麩フライ)／2,800円(税別)



串盛り(3本)／1,200円(税別)



う巻き(1本)／980円(税別)



うなぎ肝わさ／580円(税別)

●店舗イメージ



「銀座 鰻せいろ 高之屋(こうのや)」グランドオープン記念!
看板メニュー「鰻せいろ蒸し(上)」が1,800円でお楽しみいただけるキャンペーンを実施!

新店舗グランドオープンを記念して、「鰻せいろ蒸し(上)」を特別価格でご提供いたします。

通常2,800円(税別)のところ、1,000円割引の1,800円(税別)となっております。

5/6(月)までの期間限定ですので、ぜひこの機会にお店にいらしてください。

■キャンペーン実施期間:2019年4月26日(金)～5月6日(月)まで

■キャンペーン対象品:鰻せいろ蒸し(上)

運営会社概要

■会社名／株式会社高之屋 ■設立日／平成30年12月 ■代表者／代表取締役 高橋章之

■本社／〒710-0065 岡山県倉敷市宮前418-3