2026年11月19日（木）

昭和7年創業の老舗鰻卸問屋の流れを汲む「うなぎ四代目菊川」
12月4日（金）「新宿東口店」
12月10日（木）「秋葉原UDX店」連続開業

多様な文化が交差する新宿と秋葉原に、「うなぎ四代目菊川」が新たに誕生
伝統のうなぎ料理と心地よい和の空間で、特別なひとときを

株式会社パッションギークス（本社：愛知県北名古屋市、代表取締役：阿部翔悟）が運営するうなぎ料理店「うなぎ四代目菊川」は、2026年12月4日（金）に、海外店舗を含め通算50店舗目（※持ち帰り専門店除く）となる「新宿東口店」をオープンいたします。また、同年12月10日（木）には国内30店舗目となる「秋葉原UDX店」のオープンも決定し、東京の新宿・秋葉原エリアへ連続出店いたします。



うなぎ四代目菊川





※店舗イメージです。

■2026年冬、都内2店舗にて新たな鰻体験をお届け

創業90余年の歴史を持つ老舗鰻卸問屋の目利きと職人技を受け継ぐ「うなぎ四代目菊川」が、この冬、世界中から多くの人々が行き交う新宿・秋葉原の2店舗にて、皆様をお迎えいたします。

【うなぎ四代目菊川 新宿東口店】2026年12月4日(金)オープン

賑わう大通りから地下へ階段を降りると、都会の喧騒を離れた静かで開放的な空間が広がります。日本家屋の趣を取り入れた庇（ひさし）をくぐった先には、華美になりすぎない落ち着いた和のしつらえをご用意しています。

白木と墨色のコントラストが美しい特注家具や、昇る鰻を表現したアート照明が店内を彩ります。地元のお客様から海外からの観光客まで、幅広い方々に伝統のうなぎ料理をゆったりとご堪能いただける空間です。



※店舗イメージです。

【うなぎ四代目菊川 秋葉原UDX店】2026年12月10日(木)オープン

空間コンセプトは「大地の記憶と瞬間の美」。土や木といった自然素材の温もりや重厚感を活かし、職人の技が光る空間に仕上げました。丹念に焼き上げたうなぎの艶やかな「飴色」をテーマカラーに、重厚な素材とのコントラストによって、料理が最も美しく引き立つ空間を演出しています。

店内には鰻の力強さを描いた書や柔らかな照明を配し、木の温もりとともに凛とした雰囲気をもたらしました。上質な和の空間で、受け継がれてきた伝統のうなぎ料理をじっくりとお楽しみいただけます。



※店舗イメージです。

■「うなぎ四代目菊川」について



「うなぎ四代目菊川」は、昭和7年創業の老舗卸問屋の流れを汲むうなぎ料理専門店です。90年以上にわたり、うなぎと向き合い培ってきた老舗の目利きにより、厳選した最高品質のうなぎをご提供しています。

日本の食文化と共に積み重ねてきた、職人たちの熟練の技を間近でご覧いただけるよう、すべての店舗に“ライブキッチン”を設けています。うなぎを目の前で焼きあげる様子を楽しみながら、焼きたて・出来立ての味わいをご堪能いただけます。

・うなぎへのこだわり【素材】



昭和7年創業の鰻卸問屋「中庄商店」が長年培ってきた目利きの技術により、理想の味わいや食感から逆算して最高の一匹を厳選しています。仕入れたうなぎは、専用の貯蔵施設「立場（たてば）」にて地下200メートルの井戸水で泥を抜き、特有の臭みをとって素材の質を磨きあげます。さらに各店舗で丁寧に捌くことで、鮮度ならではの旨みとふわっと柔らかな食感を引き出しています。

・うなぎへのこだわり【地焼き】

関東風のうなぎは一度「蒸し」の工程を入れるのに対し、「うなぎ四代目菊川」では蒸さずにそのまま炭火で焼きあげる伝統の「関西風地焼き」でご提供しています。厳選した備長炭の強力な火で、職人が短時間に一気に焼きあげることで素材の旨みを凝縮。創業以来守り続ける“秘伝のたれ”にくぐらせ、皮はぱりっと香ばしく、身はふわっと肉厚に、とろっと脂がのった、おいしさに仕上げます。







・うなぎへのこだわり【名物・一本うなぎ】

素材の鮮度と焼きの技術に自信があるからこそ、選び抜いた最高の一匹を切らずに丸ごと一本焼きあげる看板メニューです。備長炭の強い火力にかけても身が縮まらないほど肉厚なうなぎの旨みを、職人の手で余すことなく閉じ込めています。

また、江戸より続く窯元に特注した保温性に優れた専用器で提供することで、冷ますことなく最後の一口まであたたかい状態で、丸ごと一本の贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

■商品一部抜粋



蒲焼き一本重　5,880円（税込）



一本ひつまぶし　6,000円（税込）



ひつまぶし　4,780円（税込）



白焼き一本定　5,880円（税込）

・うなぎへのこだわり【おもてなし】

「おいしさの仕上げ。それは、もてなしである。」という想いのもと、料理だけでなく食事をする空間や細部にまで心を尽くしています。調度品や芸術品などお客様の目に映るすべてに気を配った居心地の良い空間が、うなぎを食べる瞬間をより特別な体験へと昇華させます。

また、四季折々の食材を用いた一品料理やお品書きの多言語化など、お客様一人ひとりに寄り添うご用意で、訪れたみなさまをもてなします。





※「うなぎ四代目菊川 新宿東口店」イメージです。





※「うなぎ四代目菊川 秋葉原UDX店」イメージです。

■店舗概要

店舗名称	うなぎ四代目菊川 新宿東口店	うなぎ四代目菊川 秋葉原UDX店
オープン日	2026年12月4日（金）	2026年12月10日（木）
所在地	東京都新宿区新宿3-30-11 新宿高野第二ビル B1F	東京都千代田区外神田4-14-1 秋葉原UDX 3F
電話番号	03-5990-2570	03-3526-2155
営業時間	11:00~15:00（LO14:00） 17:00~22:00（LO21:00）	11:00~15:00（LO14:00） 17:00~22:00（LO21:00）
定休日	なし	施設休館日に準ずる
座席	52席（完全個室1部屋/半個室2部屋）	47席（半個室3部屋）

■会社概要

・会社名：株式会社パッションギークス

・所在地：愛知県北名古屋市中之郷北130番地

・代表者：代表取締役　阿部 翔悟

・事　業：飲食事業（鰻業態、和牛業態、酒場業態）

・設　立：2017年3月7日

・店舗数：62店舗（海外含む）

・サイト：https://mum-holdings.co.jp/passion-geeks/