

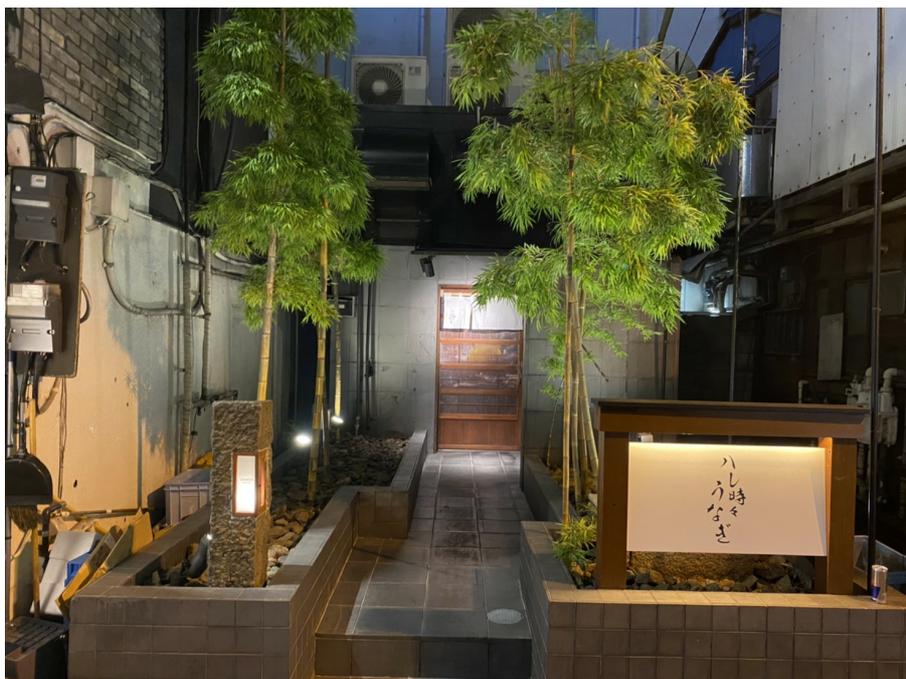
# 株式会社UNAKEN、羽釜炊き炊きたてごはんと国産無投薬うなぎ・美味しい魚のお店「ハレ時々うなぎ」グランドオープン 【2021年8月23日（月）からグランドオープン記念キャンペーンを実施】

「羽釜炊き炊きたてごはんと国産無投薬のうなぎ」で大人気フードトラック「山田のうなぎ号」の実店舗「ハレ時々うなぎ」が東京・飯田橋に登場。

株式会社UNAKEN（代表取締役CEO：清宮俊之）は、2021年7月27日、羽釜炊き炊きたてごはんと国産無投薬うなぎ・美味しい魚のお店「ハレ時々うなぎ」を東京・飯田橋にグランドオープンいたしました。グランドオープン記念キャンペーンとして、2021年8月23日(月)より9月10日（金）まで、店内でのお食事をご利用いただいたお客様全員に、2021年9月1日（水）から10月15日（金）までお持ち帰り（テイクアウト）で何度でもご利用可能な100円割引定期券を進呈いたします。

## • 店舗概要

- ・ 店舗名：「ハレ時々うなぎ」
- ・ 住所：東京都千代田区飯田橋4-8-14
- ・ 電話：03-6261-1935（お席のご予約、お持ち帰りのご予約はこちらのお電話からお願いします。）
- ・ 営業時間：11時～15時(14時L.O)
- ・ 休業日：日曜、年末年始、その他不定休
- ・ 席数：5席
- ・ オープン日：2021年7月27日（火）
- ・ 取り扱い決済：現金、クレジットカード、ID、交通系電子マネー（一部取り扱い不可）、PayPay



店舗外観

**素材厳選!**  
ふっくらツツヤ、炊きたてご飯の丼でどうぞ!

● 鹿児島産の無投薬うなぎ  
● ここをわり抜いたさば

うなぎ 霧島湧水鰻 2,800円  
丁寧に育てられたオーガニック鰻を蒸し焼きにし、炭火焼きの工程を四度重ねました。国産鰻ならではのフワフワ食感と炊きたてご飯の【特別うなぎ】ができました。

うなぎときつね 3,000円  
オーガニック鰻とお出汁がジュワツと染み込んだきつねの相性は抜群。新感覚で驚きの美味しさです。

さばのソースカツ丼 1,000円  
丁寧に骨取りをした内厚ジューシーな国産さばをフライにして甘辛ソースを絡ませた、ボリューム満点の丼。満ち足りた食感と新鮮な刺身が入った大盛りメニューです。

とろさば ひつまぶし 1,200円  
脂が溶けたトロさばの美味しさを、梅ごはんのさっぱり感が引き立てます。お肉はそのまま、お汁は味噌をかけて、最後はお出汁をかけていただきます。

全て税込み価格です

店頭ポスター

## ● グランドオープン記念キャンペーン詳細

- ・ 概要：対象のお客様にお持ち帰り（テイクアウト）のお弁当全て100円割引定期券の進呈
- ・ 配布期間：2021年8月23日（月）～9月10日（金）
- ・ 配布対象：配布期間中に店内でのお食事をご利用されたお客様全員
- ・ 利用方法：お会計時にご提示頂くと、すべてのお弁当が何個でも税込価格から1個100円引きとなります。
- ・ 有効期間：2021年9月1日（水）～10月15日（金）（店休日除く）

## ● 店内メニュー

### ■ うなぎ

- ・ うなぎ〈霧島湧水鰻〉 2,800円

鹿児島県産の無投薬で丁寧に育てられたオーガニック鰻を蒸し焼きにし、炭火焼きの工程を四度重ねました。国産鰻ならではのフワフワ食感と炊きたてご飯の【特別うなぎ】ができました。

- ・ うなぎときつね 3,000円

オーガニック鰻と、お出汁がジュワツと染み込んだきつねの相性は抜群。新感覚で驚きの美味しさです。



うなぎ店内メニューイメージ（実際の盛り付けと異なる場合があります。お吸物、小鉢、お新香付き）

### ■ さば

- ・ とろさば ひつまぶし 1,200円

脂ののったこだわりのトロさばをひつまぶし風に仕上げました。カリカリ梅ごはんのさっぱり感がトロさばの美味しさを引き立てます。始めはそのまま、お次は薬味をかけて、最後はお出汁をかけてお召し上がりください。

※特に脂の乗りが良く美味しい、水揚げ時期9月及び10月限定のノルウェー産のさばを国内加工し使用。

・さばのソースカツ丼 1,000円

丁寧に骨取りをした肉厚ジューシーな国産さばをフライにして甘辛ダレを絡ませたボリューム満点な丼。やみつきになる方が続出する隠れ人気メニューです。

※国産のさばを海外の工場でフィーレ加工と丁寧に一枚ずつ手作業にて骨を取りをした安全・安心な原料を使い、国内で最終加工し使用。



さば店内メニューイメージ（実際の盛り付けと異なる場合があります。お吸物、小鉢、お新香付き）

● お持ち帰り（テイクアウトメニュー）

ご来店頂いてのご注文も可能ですが、出来立てをご提供する為にお時間がかかる場合があります。ご来店時間にあわせてお作りしますので、お電話もしくは当社InstagramのDMでの事前注文をお勧めしております。

予約受付：電話03-6261-1935（受付時間10時～14時 定休日除く）

※InstagramのDMでのご注文は当方からの返信を持って受注完了とさせていただきます。お急ぎの場合はお電話でのご注文をお願いします。Instagram：[https://www.instagram.com/unaken\\_sns/](https://www.instagram.com/unaken_sns/)

商品受取時間：11時～15時（左記以外の時間も10個以上のご注文で対応いたします。）

■ うなぎ弁当

お弁当でも美味しいお米を厳選し、羽釜で炊き上げたこだわりのご飯に、鹿児島産オーガニック鰻を丸ごと1匹（2匹）贅沢に乗せたお弁当です。お土産にもお勧めです。

・うなぎ 1尾 2,500円

・うなぎ 2尾 4,500円



うなぎ 1尾

■ 海苔弁

こだわりの羽釜炊きご飯に淡路島産黒ばら海苔をたっぷり乗せ、更に厳選した美味しいさかなを乗せ、付け合わせにも

手を抜かない、極上海苔弁です。容器にはバイオマス素材と紙を使用し環境にも配慮してます。

・さばカツ 1,100円

骨とりした肉厚な「さばカツ」を特製ソースで仕上げました。幅広い年齢層の方に、安全安心におさかなを楽しんで頂きたい想いを込めた逸品です。

・とろさば 1,100円

厳選された「とろさば」を極上の醤油たれで焼き上げました。くさみを出さないよう、丁寧に仕上げました。

・鮭 1,100円

鮭は一般的な塩鮭ではなく、塩麴で味付けをすることで、優しい味わいに仕上げました。



海苔弁イメージ

・デパートなどでの催事への出店や、フードトラックでの出張販売、OEMも承ります。

お持ち帰りメニューをお持ちしての催事などへ出店や、フードトラック【さかなやお弁当「山田のうなぎ号」】によるイベントなどへの出張販売、いつもとちがう出来立て会議弁当のご依頼、OEMでのおさかな弁当の製造依頼なども承っております。ご依頼はお電話でお問い合わせください。電話：03-6261-1935



「山田のうなぎ号」では、魚を美味しく仕上げる「高性能なスチームオーブンレンジ」と炊き立てのお米を堪能して頂くため「羽釜」を設置し、出来立てをご提供しています。

「山田のうなぎ号」が都内各所（信濃町、茅場町、晴海、築地など）で出張販売を行っています。  
※出店状況はInstagram：[https://www.instagram.com/unaken\\_sns/](https://www.instagram.com/unaken_sns/) でご案内しています。

・「山田のうなぎ」（山田水産株式会社）について

【ハレ時々うなぎ】【さかなやお弁当「山田のうなぎ号」】が使用する全ての鰻、及び魚は、まもなく創業半世紀となる、昭和48年大分県で創業した山田水産株式会社が養鰻、水産加工するこだわりの素材を使用しています。消費者に「安心安全おいしいものを届けたい」という想いや、味と品質を追求するためメイド・イン・ジャパンにこだわり、国内で

一貫生産しています。（鰻以外の魚は一部海外産の原料や、製造工程の一部を海外で行うことがあります、味と品質に重要な製造工程は日本国内で行われています。）

### ■「山田のうなぎ」のこだわり

鰻の名産地、鹿児島県の志布志でプロの鰻師達が無投薬で、稚魚から育て上げた特別なオーガニック鰻です。

- ・日本で初めて鰻の無投薬養殖を実現

鹿児島県志布志の地下70mより汲み上げる地下水を使用して養殖を行い、温度・水質・酸素量など厳しく徹底的に管理しています。一日2回行われる水質検査と同時に、水のおいしさ、水にごりなど常に水の状態を把握しています。

- ・秘伝のタレで手間ひまかけて焼き上げます。

手塩にかけて育てた特別な鰻を、最大限に美味しく焼き上げるため、プロの焼師がタレを吟味し、焼きにこだわって、炭火で焼き上げています。もちろん、着色料や保存料は一切使用していません。

有機水産（養殖）認証登録番号：2-0A-0001

認証事業所名：山田水産株式会社 有明事業所（所在地：鹿児島県志布志市有明）

認証事業の範囲：「鰻の養殖事業」

適用する基準：「有機水産基準（Ver.1）」／「認証総合規則（Ver.1）」

認証日：2021年7月1日（有効期限：認証日から2年間）

認証機関：安心農業株式会社

※現在（2021年8月）、日本では国が定める有機JASの認証対象に水産物は含まれないため、山田水産では安心農業株式会社が定める有機水産基準、認証総合規則にのっとりオーガニック（有機）水産認証を取得し、認証された事業所で同基準にのっとり養殖された鰻を「オーガニック鰻」と表記しています。

山田水産株式会社ホームページ：<https://yamadasuisan.com/>



山田水産（株）有明事業所（鹿児島県志布志市）

### ● 運営会社概要

社名：株式会社UNAKEN

所在地：東京都中央区築地3丁目2-5 第2平和田ビル2F

設立：2020年11月

資本金：600万円

代表者：代表取締役CEO 清宮俊之

事業内容：うなぎを中心とした外・中食の総合プロデュース事業、飲食店経営事業

■フードトラック【さかなやのお弁当「山田のうなぎ号」】の運営

■【ハレ時々うなぎ】の運営

完全無投薬のオーガニック鰻、国産魚の魅力を国内外に届けるべく、水産領域における一気通貫した六次産業化プロデュースを目指しています。

ホームページ：<https://www.unaken.ltd/>

Instagram：[https://www.instagram.com/unaken\\_sns/](https://www.instagram.com/unaken_sns/)

---

株式会社UNAKENのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/72177](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/72177)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社UNAKEN 広報担当：荒川

電話：03-6261-1935 メールアドレス：arakawa@unaken.ltd

---