

日本の味

江戸火鍋

EDO HINABE

報道関係各位

Press Release

—

2021年12月21日
株式会社江戸火鍋

中国の火鍋を江戸流にアレンジ 薬膳や野菜、肉や魚介たっぷりの滋養火鍋を提供する 「江戸火鍋」がグランドオープン

2021年12/22(水)より

株式会社江戸火鍋（東京都港区六本木/代表 高沢健太）は、中国発祥の火鍋を江戸流にアレンジした火鍋専門店「江戸火鍋 紹介制の火鍋専門店 銀座 Chufang 監修」を2021年12/22（水）に大井町にてグランドオープンいたします。江戸火鍋のこだわりは、ふたつの特製スープ。12種の薬膳が溶け出した滋味あふれるスープと、ネギの風味豊かな濃厚白湯スープ。これに旬の野菜と肉や魚介をたっぷりとお召し上がりいただきます。さまざまな旨味や出汁が溶け合った奥深い味わいの火鍋を、より多くの方々にお届けします。

江戸火鍋の公式 Web サイト：<https://edohinabe.com/>



■中国の名物鍋を江戸流にアレンジ

本場中国の火鍋をベースに、日本人にも食べやすいようアレンジを加えた江戸火鍋。ハーブやスパイス、肉や野菜の旨みが溶け込んだスープは、最後の一滴まで召し上がっていただけるよう、油を多用する本場のものよりあっさりとした味わいに仕上げています。体の芯から温まるので、健康や美容への意識の高い方にもおすすめです。



日本の味

江戸火鍋

EDO HINABE

Press Release

—
2021年12月21日
株式会社江戸火鍋



薬膳や野菜、肉や魚介たっぷりの滋養鍋

【江戸火鍋の楽しみ方のご紹介】

■趣の異なる2種のスープで風味豊かに



ひとつは、江戸東京野菜である内藤とうがらしや香り高い四川とうがらし、山椒、八角などを使った薬膳スープ。もうひとつは、鶏ガラをじっくりと煮出した濃厚なスープに、高温の油で香りを引き出した刻みネギをたっぷり入れた白湯スープ。半分に仕切られた特製鍋に赤と緑のスープが注がれた様子は、目にも鮮やかです。



日本の味

江戸火鍋

EDO HINABE

Press Release

—
2021年12月21日
株式会社江戸火鍋

■栄養満点の旬の食材をふんだんに

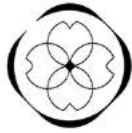


江戸火鍋の具材には、国産の豚肉やエビやカキなどの新鮮な魚介に加え、契約農家から毎日届く季節の野菜が7~8種類揃います。どの産地のどんな食材が用意されているのかは、当日のお楽しみ。ときには、東京で古くから栽培されてきた珍しい「江戸東京野菜」が登場することもあるので、ぜひチェックしてみてください。

■魚介や肉の旨みがスープにコクをプラス



まずは、魚介や肉をスープに投入し、好みの加減まで火を通してお召し上がりください。魚介や肉のだしによってコクがプラスされたスープが、野菜の美味しさをさらに引き立ててくれます。各具材は単品での追加注文も可能です。また、シメには雑炊用のごはんや中華麺もご用意しているので、食材の栄養が溶け出したスープを最後まで堪能していただけます。



日本の味

江戸火鍋

EDO HINABE



Press Release

—
2021年12月21日
株式会社江戸火鍋

■店舗情報

店名：日本の味 江戸火鍋 紹介制の火鍋専門店 銀座 Chufang 監修

住所：東京都品川区東大井 5-15-10 1階

アクセス：大井町駅 徒歩1分

店舗規模：席数 24席

営業時間：12:00 – 22:00

定休日：月曜日、年末年始

電話番号：03-6718-4005

■運営者のプロフィール

- 公式サイト：<https://edohinabe.com/>

会社名：株式会社江戸火鍋

住所：東京都港区六本木七丁目1番14-101号

代表取締役：高沢健太