



## 【日本一“映えない”が日本一“旨い”鍋、麻布十番に帰還！】 ～『山芋の多い料理店』 is BACK!!～

総来場数22万人、全国鍋総選挙グランプリを受賞した山芋料理専門店が麻布十番に帰ってくる。『山芋の多い料理店 麻布十番』が4月7日(火)移転オープン！オープンを前に特別キャンペーンも実施。

### ～「茶色すぎる」と話題の鍋が、麻布十番商店街の中心地で復活～

『山芋の多い料理店』を運営する株式会社エウレカキッチンアンドラボ（本社：神奈川県川崎市、代表取締役：比金直也）は、移転のため長らく休業しておりました『山芋の多い料理店 麻布十番』を、2026年4月7日（火）、麻布十番商店街内（マクドナルド横）へ移転オープンいたします。

オープンに先駆け、4月3日（金）から4月4日（土）までの2日間は、スタッフ研修を兼ねたプレオープン期間として、ご予約者様限定でお会計を30%OFFにてご提供いたします。



## ■そもそも「山芋の多い料理店」とは？：他に類を見ない山芋の聖地

当店は、自然薯をはじめ、長芋、大和芋など、日本人に馴染み深いものから希少なものまで、山芋を総合的に扱う唯一無二の山芋料理専門店です。

農家さんに足を運び直接仕入れた山芋を使用。「山芋の可能性を極限まで引き出す」をコンセプトに、そのメニュー数は**70種類**を超えます。刺身、揚げ物、焼き物、そして名物の鍋はもちろん、なんとデザートや『世界でここでしか飲めない**自然薯ビール**』まで、これまでにない山芋の新しい楽しみ方を日々提案しています。



山芋の**多**い料理店

移転前は食べログ3.5超えを記録し、毎日全席が予約で埋まるほどの人気を博した当店。Instagramのリール動画が300万回再生を突破するなど、SNSでも大きな話題を呼んだ。



村田さんの自然薯、中澤さんの長芋、多古の農家さんの大和芋



長芋豚巻きステーキ



お通しは三種のとろろ食べ比べ



世界でここだけ！自然薯ビール

## ■「日本一映えない」からこそ証明された本物の味

当店の看板メニュー「自然薯とろろ鍋」は、本年1月に横浜赤レンガ倉庫で開催された「酒処 鍋小屋」内のメイン企画『第1回全国鍋総選挙』において、総来場者数22万人の投票により、見事【初代グランプリ】に輝きました。

皮ごとすりおろした希少な自然薯を使用するため、鍋全体が茶一色であり、周囲からは「日本一映えない鍋」とまで言われました。しかし、見た目の華やかさではなく、一口食べればわかる優しく滋味溢れる味わいが、のべ22万人という多くの来場者に評価され、今回の快挙に繋がりました。



4 火を入れる前。

火が入り、仕上げに自然薯のとろろを掛けると全体が茶色一色に。

## ■今秋、全国のスーパーへ！株式会社ダイショーとのコラボ決定

このグランプリ受賞を受け、協賛の大手調味料メーカーである株式会社ダイショーより、本メニューを再現した「鍋スープ」の発売が決定いたしました。2026年秋には全国のスーパーマーケット等で順次販売される予定です。「日本一の味をご家庭でも」というファンの皆様の期待に応えるべく、現在共同開発が進んでおります。



田島亮太シェフ「われわれ専門店の味をぜひご家庭でお楽しみください。再現性100%の自信作！！優しいけれど奥深い旨味のあるスープにこだわりました」

## ■「お帰りなさい」の声が響く、都会の隠れ家的な温もり

新店舗の内装には、古民家から再利用した「古木」や、建築現場で実際に使われていた「杉の足場板」を採用。ドライフラワーを随所に配置し、スタイリッシュでありながらどこか懐かしく落ち着いた空間を演出しました。

スタッフのユニフォームには、享保元年（1716）創業の老舗『中川政七商店』の割烹着を採用。お客様をお迎えする際は「いらっしゃいませ」ではなく「お帰りなさい」とお声がけいたします。都会の喧騒を忘れ、実家に帰ってきたような安心感の中で、こだわりの山芋料理をお楽しみいただけます。



ドライフラワーをあしらったどこか懐かしい雰囲気。



割烹着のスタッフがおもてなし。



古木を使った柱



こだわりの照明類



チョークアーティスト  
「MIKI」氏による山芋ア  
ート



足場板を使ったロゴサイ  
ン

## ■プレオープン・キャンペーン詳細

グランドオープン前の限定企画として、以下の通りプレオープンを実施いたします。

- 期間：2026年4月3日（金）～4月4日（土）
- 内容：お会計より30%OFF
- 条件：事前予約制（席数を限定しております）
- 予約方法：[食べログ](#)または電話
- TEL：03-5797-8534

※研修を兼ねているため、至らない点があることをあらかじめご了承ください。

※メディア関係者の方は、お席を調整可能な場合がありますので予約時にお伝えください。

## 【店舗情報】

- 山芋の多い料理店 麻布十番

- 6
- オープン日：2026年4月7日（火）
  - 住所：〒106-0045 東京都港区麻布十番1-11-11 ブライトマン麻布十番 5F
  - TEL：03-5797-8534
  - 営業時間：11:30～14:00、17:00～23:00（当面の間はディナー営業のみ）
  - 席数：52席
  - 定休日：不定休
  - SNS：Instagram [<https://www.instagram.com/yamaimo.azabujyuban/>]

## 【他店舗情報】

### - 山芋の多い料理店 川崎

- 住所：神奈川県川崎市川崎区砂子2-10-7 ルリエ川崎駅前1階
- 電話番号：044-201-8687
- 営業時間：11:30～14:00、17:00～23:00
- 席数：52席
- 定休日：不定休
- SNS：Instagram [[https://www.instagram.com/yamaimo\\_kawasaki/](https://www.instagram.com/yamaimo_kawasaki/)]
- HP [<https://tororo.owst.jp/>]

### - 山芋の多い料理店 西葛西

- 住所：東京都江戸川区西葛西6-18-3 喜楽ビル地下1階
- 電話番号：03-6661-4243
- 営業時間：17:00～23:00
- 席数：42席
- 定休日：不定休
- SNS：食べログ [<https://tabelog.com/tokyo/A1313/A131305/13191792/>]

## 【法人概要】

- 社名：株式会社エウレカキッチンアンドラボ
- 代表者：代表取締役 比金 直也

- 7
- 所在地：神奈川県川崎市川崎区砂子2-10-7 ルリエ川崎駅前103
  - 事業内容：山芋料理専門店「山芋の多い料理店」の運営、飲食店のコンサルティング

## 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社エウレカキッチンアンドラボ

担当：比金（ひがね）

電話：03-5797-8534

メール：higane5665@gmail.com

---

株式会社エウレカキッチンアンドラボのプレスリリース一覧

[https://prt看imes.jp/main/html/searchrhp/company\\_id/47121](https://prt看imes.jp/main/html/searchrhp/company_id/47121)