

**今年の「土用の丑の日」は、7月23日(土)・8月4日(木)の2回！
なんば「大阪うなぎ組」が7/1(金)リニューアルオープン
1日40食限定、割きたて・焼きたて・炊き立ての「さんたて」を追求
◆ 7月13日(水) 11:30~14:30 プレス試食会 実施 ◆**

株式会社QRAUD（本社：大阪府中央区、代表取締役：寺田幸宏）は7月1日（金）、大阪・なんばのうなぎ専門店「大阪うなぎ組」（大阪府中央区千日前2-5-2日本歯科センタービル1階）をリニューアルオープンいたします。

■究極のできたてにこだわり、うなぎと米の直球勝負

「大阪うなぎ組」は2017年1月にオープン。コロナ禍の休業を経て、今回リニューアルオープンいたします。注文を受けてから、店内に新たに設置した水槽からうなぎを取り出して「割きたて」、炭火で手焼きした「焼きたて」、土鍋で米を「炊き立て」の「さんたて」を追求したうなぎをご提供いたします。

うなぎは、愛知県三河一色の指定養殖場から直送した1尾約285グラムの特級品質のみを使用。矢作川の清流水で天然に近い環境でストレスが少なく育つため、身が柔らかく味のバランスが良いと言われています。米は新潟県産コシヒカリで、夏場も雪解け水が豊富なため、他の地域のコシヒカリに比べて甘みが強く、炊き上がりが白く艶があるのが特徴です。

希少なうなぎのため昼20食、夜20食の1日40食限定のご提供です。ご飯の炊き上がり時間に合わせ、昼は3部制、夜は4部制でご予約を承ります。できたてをご提供するため約30分ほどお時間がかかりますが、うなぎと米だけというシンプルでごまかしが効かない、本物の味をご堪能していただきたいと思っております。



特選うなぎ重 (5,200円)

料理長・水野健

岐阜県関市生まれ

日本料理店 みね家 (岐阜県)

20年在籍

鰻料理を提供

【メニューのご紹介】

※全て税込価格です

厳選したうなぎと米をメインに13種類のメニューをご用意。

- ・特製うなぎ重 (吸物・漬け物付き) 5,200円
- ・うなぎ飯御膳 (吸物・漬け物付き) 5,200円
- ・うなぎの蒲焼きとうなぎの白焼きの相盛り 4,900円
- ・一品料理 (9種) 500円~1,200円
- ・和三盆ぶりん 500円



炭火で手焼きするうなぎ



割きたてのうなぎを提供

■店舗概要

店名：大阪うなぎ組
所在地：大阪府中央区千日前2-5-2日本歯科センタービル1階
電話：06-6634-3939
営業時間：昼の部 ①11時30分~ ②12時~ ③13時~
夜の部 ①17時~ ②18時~ ③19時~ ④20時~
定休日：火曜・水曜(祝日の場合は営業、振替休日あり)
席数：10席 ※予約優先制
公式HP：<https://www.qraud.com/brand-list/unagigumi/>



店舗外観



落ち着いた雰囲気の内観

●取材に関するお問い合わせ●

「大阪うなぎ組」広報事務局 担当：岡本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

「大阪うなぎ組」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 2022年7月13日(水) 二部制 ①11時30分～ ②13時～
◇場所 : 大阪うなぎ組 (大阪市中央区千日前2-5-2日本歯科センタービル1階)
◇内容 : (1) ご挨拶ならびに概要説明 (2) 目の前で調理するデモンストレーション
(3) 店内・料理撮影 (4) ご試食 (うなぎ飯御膳)

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ
2022年7月12日(水)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。

当日体調の優れない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

多数のメディアが重なる場合は、時間調整させていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2022年 () 月 () 日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

御試食 有 ・ 無

備考