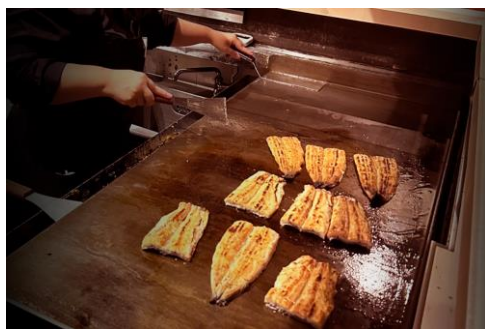


## 7/24は「土用の丑の日」！日本初の鉄板焼きスタイルのうなぎ屋 大阪・天満に「鉄・釜・鰻 ねどこ」7/17（水）オープン ～全席カウンターで目の前で調理、腕をふるうのは弱冠25歳の女性店長～

国産うなぎを「鉄板焼き」スタイルで提供するうなぎ料理店「鉄・釜・鰻 ねどこ」が7月17日（水）、大阪・天満にオープンします。うなぎを炭ではなく鉄板で焼く日本初（※）のうなぎ料理店で、ランチは、丼ものを中心に、ディナーでは、うなぎを「カプレーゼ」「春巻き」など独創的なメニューを提供します。※当店調べ



鉄板焼きスタイルでうなぎ料理を提供



うなぎとトマトのカプレーゼ  
(968円)



店長を務める高田優香さん

### ■心齋橋・福島に店舗展開する国産うなぎ料理専門店が新しい食べ方を提案

「鉄・釜・鰻 ねどこ」は、国産のうなぎを鉄板焼きスタイルで提供するうなぎ料理専門店です。大阪市内（心齋橋・福島）に展開するうなぎ料理店「寝床」ブランドの3店目にあたります。2010年の心齋橋本店オープン以来、職人が「捌き」「串打ち」「焼き」と全工程を手作業で行っており、その技術力の高さは国内外多くのお客さまからご好評いただいています。うなぎと言えば「うな重」として食べるのがメジャーですが、当ブランドでは白焼き、串、しゃぶしゃぶなど様々な調理法でうなぎの美味しさを発信してきました。そしてこの度、日本で初めて（※当店調べ）うなぎを「鉄板焼き」をメインで提供するお店として大阪・天満に出店します。当ブランドはECも展開しており、ご購入者にはフライパンで温めることを推奨しています。理由は、普段店で提供する炭だけで焼き上げる関西風地焼きうなぎの旨味を最大限に引き出すことができ、皮はカリッと香ばしく身はふっくらとジューシーに仕上がるからです。フライパンの5倍の厚みのある鉄板と、お店でしか出せない火力を用いればさらに旨味を引き立たせられると考え、これまでとは違うスタイルでの挑戦を決めました。店名にある通り、お米の炊き方にもこだわっており、羽釜で炊いたアツアツのお米を用意しています。鉄板で食べる新感覚のうなぎ料理を、炊き立てのお米と一緒に召し上がりください。

### ■カウンターに立つのは弱冠25歳の女性店長！

店長は心齋橋本店にアルバイトとして入社し、お客様とのコミュニケーション能力をさらに磨くため別会社に就職。戻ってきてからはその能力をいかに発揮し、お客様から絶大な信頼を得る高田優香さんです。当店は全席カウンター席で店長との距離も近く、会話や目の前で焼き上がるライブ感もウリの一つとなっています。

### ■店舗概要

店名：鉄・釜・鰻 ねどこ  
住所：大阪市北区東天満1-11-15 新化ビル1階  
電話番号：06-6948-5887（7/23以降開通予定）  
営業時間：ランチ＝11時30分～14時、ディナー＝17時～22時（L.o21時30分）  
席数：10席（カウンターのみ）  
店舗面積：35.44平米  
定休日：不定休  
客単価：ランチ＝約2,000円、ディナー＝4,000円～5,000円  
公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/tetsukamaunaginedoko>



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

担当：布川（ふかわ） TEL：080-3857-5781 E-mail:tetsukamaunaginedoko@icloud.com

## ■メニューのご紹介

※価格は全て税込み

## 【ランチ】



特選 鉄鰻丼 (2,618円)

## コンセプト

「鉄・釜・鰻 ねどこ」では、厳選した国産うなぎをプロの焼匠が炭火で丁寧に焼き上げ、最後の仕上げとして鉄板焼きで焦がしタレと絡ませ、香ばしく仕上げます。白ごはんには、ねどこオリジナルのブレンド国産米を使用し、釜でふっくらと炊き上げたご飯と高級うなぎの素材を生かした自家製の無添加タレを丼に使用しています。

特にこだわっているのは、日本初の鉄板うなぎ「特選 鉄鰻丼」。特徴は、一般的な鰻屋では焼き上げるのが難しいとされ使われていない、脂のりが良く希少価値の高い大きいサイズのうなぎを使用していることです。

このほかランチでは、「鉄鰻丼」並サイズ (1,980円) など丼ものを中心に提供いたします。炭火と鉄板焼きの絶妙な調和で引き出される肉厚で脂がのったうなぎの旨み、そして羽釜で炊いたご飯とのハーモニーを心ゆくまでご堪能ください。

本物の味わいとこだわりの技法が織りなす新しいスタイルの国産うなぎ料理をお楽しみいただけるお店、それが「鉄・釜・鰻 ねどこ」です。

## 【ディナー】



う巻 (968円)

## コンセプト

ディナーメニューは、うなぎとお酒を心ゆくまで楽しんでいただけるよう、飽きのこない独創的なうなぎ料理をご提供しています。うなぎを使った一品料理は一律880円 (税込み968円)。

定番のうざくやう巻き料理に加え、暑い季節にぴったりの「うなぎとトマトのカプレーゼ」、そして鉄板の特性を生かした「うなぎの春巻き」、など、多彩な創作料理をご用意しております。

各料理がうなぎの新しい一面を引き出し、驚きと喜びをお届けします。お酒とともに、贅沢なひとときをお楽しみください。

うなぎとトマトのカプレーゼ  
(968円)

うざく (968円)

うなぎと梅肉・大葉・蓮根  
の春巻き (968円)

●取材に関するお問い合わせ●

担当：布川（ふかわ）

TEL：080-3857-5781

E-mail:tetsukamaunaginedoko@icloud.com