



とらふぐ専門店「玄品」が5月7日(土)より鰻料理をスタート。
デリバリーではゴーストレストラン「鰻玄」を立ち上げ
「鰻×とらふぐ」で本格参入！
～東京神楽坂ではふぐスープで味わう鰻ひつまぶしも登場～



全国でとらふぐ専門店「玄品」を69店舗展開する株式会社関門海(本社：大阪府松原市、代表取締役社長：山口久美子)は、鰻を取り扱っている東京の玄品神楽坂店において、5年間ふぐと鰻の料理を販売してきたノウハウを活かし、5月7日(土)より肉厚が特徴的な「鰻メニュー」を取り揃え、国内47店舗で先行販売していきます。

「鰻」と言えば“夏のスタミナ源”のイメージが定着していますが、実は「とらふぐ」も高タンパク&低カロリーで疲労回復・肝機能を修復する成分のタウリンや、美容と健康維持に欠かせないコラーゲンなどが豊富に含まれていると言われており、食欲の落ちる夏にもピッタリ。

そこで、玄品では「鰻×とらふぐ」で健康的に「食」を愉しみwithコロナの夏を乗り切っていただきたい！と願いを込めたお料理を取り揃えました。鰻重には肝吸いが付きものですが、玄品ではふぐ吸いとも言うべきふぐのお澄ましが付きます。ふぐ料理の醍醐味であるお出汁で暑い季節だからこそしっかりとカラダを中から温めて癒して欲しい。

また、「鰻×とらふぐ」を確立した神楽坂店では、とらふぐの出汁と鰻の美味しさを追求した「ふぐ蒸籠と鰻ひつまぶし」コースが新登場。鰻とふぐの前菜とともに、鍋と蒸籠を使ってお客様の目の前で蒸された色鮮やかな「季節野菜と蒸しふぐの蒸籠」を食した後は、蒸籠から鍋へと溢れ出た野菜とふぐの濃厚な黄金色のスープを鰻ひつまぶしにかけてお楽しみいただける、これまでにない究極の珠玉コースです。

今年の夏は玄品だからこそ味わえる「鰻×とらふぐ」のコラボをぜひご堪能ください。



■鰻専門店「鰻玄」としての新たな挑戦

コロナ禍においてGoogle検索では「うなぎ」の検索数は伸び続けており、Uber Eatsや出前館といったデリバリーが生活の一部となりつつあることから、鰻は今後も成長が期待できる食材であると位置付けています。

そこで今回、Uber Eatsや出前館のようなデリバリーでは「何が食べることができるお店か」ということを一目で利用者が判断できることが重要なため、あえてデリバリーでは鰻料理に特化した「鰻玄(うなげん)」ブランドを立ち上げ、ゴーストレストランとしてより専門性を高めることで、多くの方へ鰻料理をお届けしていきます。

■販売開始日

2022年5月7日（土）

■鰻紹介ページ

<https://www.tettiri.com/campaign/unagi/>

■実施店舗

とらふぐ専門「玄品」47店舗で開始

【玄鰻 松】 5,000円(税込)

湯引き、てっさ、
ふぐの唐揚げ、鰻重松
ふぐのお澄まし、香の物、デザート



【鰻重 松】 2,500円(税込)

鰻重 松、ふぐのお澄まし、香の物



【テイクアウト・デリバリー】

鰻重 松 2,454円(税込)
鰻重 竹 1,944円(税込)
鰻・ふぐ寿司 1,800円(税込)



【神楽坂限定 ふぐ蒸籠と鰻ひつまぶし】 6,500円(税込)

- ・前菜3種（うざく／鰻とふぐの煮凝り／ふぐ湯引き）
- ・ふぐ蒸籠
- ・鰻ひつまぶし
- ・選べるデザート



※東京神楽坂店限定の「ふぐ蒸籠と鰻ひつまぶし」をメディア掲載ご希望の方には、神楽坂店にて個別で無料試食会をご対応させていただきます。

■会社概要

株式会社関門海 <http://www.kanmonkai.co.jp/>

とらふぐ専門店 玄品（国内69店舗、海外2店舗）：<https://www.tettiri.com/>

【本件に関するお問い合わせ】

担当：池田正之、三井正義

玄品グループ 株式会社宗國玄品ふぐ（株式会社関門海グループ会社）

大阪本社：〒580-0041 大阪府松原市三宅東1丁目8番7号

Tel：072-349-0029 Fax：072-349-0023

E-mail：m_ikeda@kanmonkai.co.jp

とらふぐ専門店 玄品（国内69店舗、海外2店舗）：<https://www.tettiri.com/>