

2018年11月26日

鮎忠の歴史から街の情報まで紹介
鮎忠店舗サイトを新たにオープン
『浅草花川戸 鮎忠』 <http://funachu-saloon.jp/hanakawado/>
『銀座中央通り ふなちゅう』 <http://funachu-saloon.jp/ginza/>

株式会社鮎忠

株式会社鮎忠（本社：東京都台東区浅草 代表取締役社長：根本修、以下 鮎忠）は、主要店舗である「浅草花川戸 鮎忠」「銀座中央通り ふなちゅう」の情報を特化した店舗サイトをオープンしました。店舗サイトでは、店の雰囲気や料理の詳細がお客様に伝わるよう、ほぼ全ての写真を新たに撮り直しました。サイトの構成は、画面遷移のない1ページ構成で、ユーザーが知りたい情報にたどり着けないストレスをなくしました。また、タブレットやスマートフォンのユーザーにも見やすいよう、レスポンス対応いたしました。



<鮎忠店舗サイト『浅草花川戸 鮎忠』>



<鮎忠店舗サイト『銀座中央通り ふなちゅう』>

コンテンツ内容には、鮎忠の歴史やこだわり、自慢の逸品を紹介しているほか、店舗の所在地である浅草、銀座の街に関する記載もあり、読み物としてもお楽しみ頂けます。

【鮎忠 店舗サイト概要】

店 舗 : 浅草花川戸 鮎忠

URL: <http://funachu-saloon.jp/hanakawado>

店 舗 : 銀座中央通り ふなちゅう

URL : <http://funachu-saloon.jp/ginza/>

主なコンテンツ : 鮎忠のこだわり

(2 サイト共通) 自慢の逸品

メニュー

ギャラリー

アクセス

ご予約



< 『浅草花川戸 鮎忠』 サイト 鮎忠のこだわり >

自慢の逸品

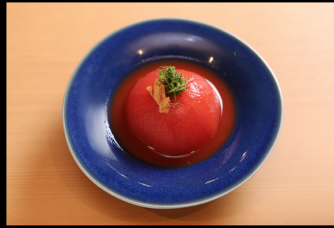
うなぎの天ふら

通常の天ぷらとは、同じ種類の食材を調理した「魚の天ぷら」や、「揚げ豆腐」などに比べると「旬」の食材を使用したコース料理を得意としています。
中でもお薦めは、創業の地である江戸の味を再現した、うなぎの天ぷらを多量に盛り込んだ、贅沢なコース「うなぎの天ぷら」です。このコースの旨味は「うなぎの天ぷら」、調理法がシンプルながら天ぷらは、揚げたての新鮮なうなぎの天ぷらと、さばりの天ぷらの両方を使い、さらに大盛りです。また、天ぷらを揚げ、下ごしらえの調理をすべて取り除く必要があり、季節の旬な食材を堪能できます。
創業以来、江戸を再現してまた創業だからこそ提供できる逸品。皆様まで届けた、上質な江戸の味をお楽しみいただけます。



「赤い宝石」
トマトおでん

通常おでんは鶏ガラスープの「鶏おでん」は、一般的なおでんよりも旨味とコクが深いおでんです。特に、新鮮なトマトを大量に入れた「トマトおでん」は、女性に人気のメニュー。従来のおでんとは異なる味わいをお楽しみいただけます。
創業から変わらぬ味を、季節の食材を取り入れてお楽しみいただけます。



< 『銀座中央通り ふなちゅう』 サイト 自慢の逸品 >

= この件に関するお問い合わせ先 =

株式会社 鮎忠

<http://www.funachu.co.jp/>

〒111-0042 東京都台東区寿 4-16-5

TEL.03-3843-2727

担当： 外食おもてなし事業部 森山繁光

e-mail : moriyama@funachu.co.jp