
鰻を「丑の日」以外も楽しんでいただきたい。丑の日の「間」と「後」限定メニュー「丑の間・後セット」を展開

株式会社ジュンバタンメラが、2024年4月に永田町にオープンした「鰻 北白川」では、「丑の日以外も鰻を楽しんでいただきたい」という思いから、一の丑(7月24日)と二の丑(8月5日)の間を「丑の間」、二の丑から8月18日を「丑の後」と題し、該当期間に地焼き鰻本来の味「白焼き」を楽しめる「丑の間・後セット」を展開します。



「鰻 北白川」では、暑い夏を乗り切る活力となる鰻をより長く楽しんでいただきたいとの思いから、一の丑(7月24日)と二の丑(8月5日)の間を「丑の間」、二の丑から8月18日を「丑の後」と題し、該当期間に地焼き鰻本来の味「白焼き」を楽しめる「丑の間・後セット」を展開します。

「丑の間・後セット」では、鰻重またはせいろ蒸しのいずれか 2 点をご注文いただいた方に、地焼きの鰻本来の旨味を感じていただける「白焼き」をセットにしてご提供させていただきます。

ぜひ、大切なお仲間やご家族、ご友人と一緒に「北白川」の鰻で今年の暑い夏を乗り切りましょう。

「丑の間・丑の後セット」キャンペーン概要

■地焼きの旨みが味わえる“白焼き”をお楽しみください！
期間限定「丑の間・丑の後セット」

◇実施日: 7月25日～8月18日(8月5日を除く)

◇内 容: 鰻重・せいろ蒸しのいずれか 2 点ご注文いただいたお客様に白焼き(鶴)がセット

◇税込価格: 7,700 円～12,760 円



せいろ蒸し 松 (左上) 鰻重 梅(右上) 白焼き 鶴(下)

税込セット価格: 10,230 円

◇ご参考: 単品価格(税込) ※下線は上記写真の品

鰻重	<u>梅 6,380 円</u>	松 4,620 円
せいろ蒸し	梅 5,500 円	<u>松 3,850 円</u>
白焼き	<u>鶴 3,960 円</u>	

期間限定「丑の間・丑の後セット」の内容

■ 白焼き



北白川の鰻は、関東風のふんわりとした食感とは一味違い、力強い風味が特徴です。焼き上げるだけのシンプルな調理法でありながら、水をかけながら焼き加減を調整し、焦げる寸前まで鰻に火を通す職人技で、素材の良さが際立ちます。

そんな関西風の地焼きの力強い旨みを、より一層感じていただけるのが「白焼き」です。パリッとした外側とふわっとした内側の食感を同時に楽しむことができるのが、この料理の魅力。一口食べると、鰻本来の旨みが口いっぱいに広がり、シンプルだからこそ感じられる素材の旨みを楽しむことができます。

お好みに合わせて、醤油やわさび、塩を添えてお召し上がりいただくのもおすすめ。鰻の自然な旨みが際立ち、シンプルながらも奥深い味わいを楽しめます。北白川の「白焼き」は、関西風の力強い旨みを堪能できる逸品です。是非この機会に、絶品の白焼きを味わってみてください。

■鰻重



関西風の「地焼き」スタイルで調理された力強い旨みが楽しめる鰻に、新鮮なタレを二度塗りし、表面をカリッとキャラメリゼするように焼き上げた「鰻重」は、北白川の中でも特に人気の高いメニューです。

まず味わっていただきたいのが、その香ばしい香りです。焼き立ての鰻から立ち上る香ばしい香りが食欲をそそり、一口食べると、外はパリッと、中はふっくらとした食感が絶妙で、口の中に広がる鰻の旨みがたまりません。

さらに、特製のタレが鰻の味を一層引き立てます。甘さとコクのバランスが絶妙で、鰻の旨みと相まって極上の味わいを生み出しています。タレが染み込んだご飯と一緒に食べると、もう一口、もう一口と箸が止まらなくなります。

■せいろ蒸し



「鰻 北白川」で鰻重と並んで人気が高いメニューが、福岡の伝統料理でもある「せいろ蒸し」です。

朱塗りの器を開けると、まず目に飛び込んでくるのは、美しく盛り付けられた鰻と錦糸卵。タレをまぶしたご飯の上に乗せられた鰻は、せいろで蒸し上げることで、ご飯との一体感が生まれ、鰻と錦糸卵の風味がしっかりと感じられます。

一口食べると、ご飯のほのかな甘さと鰻の旨みが口いっぱいに広がります。タレの甘さと量が控えめにされているため、しつこさがなく、非常にさっぱりとした後味が特徴です。また、せいろ蒸しにすることで、全体がしっかりと熱々のままで楽しめるのも魅力の一つ。最後の一口まで温かい状態で、美味しく召し上がっていただけます。

関東風の鰻に苦手意識のある方や、鰻を初めて食べるインバウンドの方にもおすすめのメニューです。

北白川の鰻の特徴



「鰻 北白川」では、蒸さずに焼き上げる関西風の「地焼き」と呼ばれるスタイルで鰻をご提供しております。

地焼きの鰻は、焼く際に、何度も鰻を折り曲げながら焼くことで、皮のゼラチン質を落とし、「皮目はパリッと、身はふわっとした食べ応え」を味わうことができます。また、じっくりと火を入れるため、骨まで柔らかく焼き切ることができ、「鰻の小骨が苦手」という方にもおすすめです。

鰻 北白川とは



「鰻 北白川」は、2024年4月に永田町にオープンいたしました。

鰻の高騰が続く中、あえて鰻屋のオープンに踏み切った理由は、関西風地焼きの美味しさを知っていただきたかったからです。鰻嫌いだった創業者の孫が「おいしい！」と言って喜んで食べた地焼きの鰻は、鰻特有の食感や小骨が苦手な方でもおいしく召し上がっていただける一品です。

永田町駅からすぐの場所にある「鰻 北白川」は、イギリスのアンティークで統一された落ち着いた着きある店内で、ゆったりと食事を楽しめる空間となっております。重要な会食や大切な人との特別な時間にも、ぜひご利用ください。

【鰻 北白川 店舗情報】

鰻 北白川

- ◇営業時間：11:00～21:00 (L.O.20:00)
- ◇定休日：年中無休(年末年始を除く)
- ◇住所：東京都千代田区永田町 1-11-28 合人社東京永田町ビル 1F
- ◇電話：03-6206-7476
- ◇アクセス：永田町駅3番出口すぐ

【この件に関するお問い合わせ先】

広報事務局：酒井・横川・伊藤

メール：shizuka.sakai@8-p.inc / akina.yokokawa@8-p.inc / midori.ito@8-p.inc

電話：080-4796-1212 / 080-3663-1342



プレスリリース素材のダウンロードはこちらから

<https://drive.google.com/drive/folders/10HfmRPjU6f6AMCgdgPyGJIDA-J-98bCj?usp=sharing>