

鰻 おか富士

発信元：株式会社かぶらやグループ

〒460-0012

名古屋市中区千代田 4-2-7

TEL 052-332-1388

FAX 052-332-1393

URL <http://www.kaburaya-group.co.jp>

食べログ TOP1000 を獲得した!! 行列の絶えない名店「炭焼 うな富士」初の暖簾分け 2018年1月11日御園座タワー1階にグランドオープン!

1983年から名古屋の芸能文化を支えてきた御園座が、2018年に新しい劇場となって帰ってくる。4月にこけら落としを控えるなか、2018年1月11日御園座タワー1階に株式会社かぶらやグループ初のうなぎ専門店「おか富士」がオープンする。うなぎの名店として食べログ全国77万件のランキング上位約0.15%のみが得られる称号である「食べログTOP1000」を獲得の行列が絶えない名古屋市昭和区にあるうなぎ専門店「炭焼 うな富士」の味を正統継承する初の暖簾分け店である。6名の職人達が3年の月日を一次産業から三次産業に至るうなぎに捧げ、遂にグランドオープンを迎える。

この度、株式会社かぶらやグループ（代表取締役 岡田憲征）は、数々の業態を開発してきたが、遂に「うなぎには手を出すな」と言われる飲食業界難関へと挑戦する。

店舗のデザインは国内外で活躍する神谷デザイン事務所が担当。木曽の銘木を使用した一枚板のテーブルはシンプルな店内で一際存在感を示す。又ブランディングには東海エリアから地域のこだわりを全国に発信する安藤竜二氏の協力も仰ぐ。

同社がこの度オープンする「鰻う おか富士」は、全国各地のうなぎを食べ歩き、その中でも味付け、焼き加減、うなぎの素材の旨さが他店と別格であった「うな富士」へ修行のお願いに行くことから始まった。6名の職人が養鰻場から流通に関わる問屋まですべてを経験し、うなぎの目利きは勿論のこと、蒲焼の技術だけでなく、うなぎの本質まで学び「うな富士」のDNAを絶やさず提供していく。1日に何万トンものうなぎを捌き手を腫らし、肉厚の大きなうなぎを1000℃の直火で顔に火傷を負いながらも香ばしくパリパリの表面、ふわふわの柔らかな食感に仕上げる技術をうな富士と共に提供し続ける。

◆店名 鰻う おか富士

住所：名古屋市中区栄一丁目602番3 御園座タワー1階
TEL：052-211-3988 <https://unagi-okafuji.com/>
営業時間：ランチ 11時~14時 / デイナー 17時~22時



朗らかにで明るいこと、
永く続くこと、
うなぎが旨いこと



代表取締役 岡田憲征は「うな富士の最初の暖簾分けとして【名店】と呼んで頂けるように育てていくのが私たちの使命。それが恩返しと思っています」と想いを話す。

◆株式会社かぶらやグループ（代表取締役 岡田憲征）は、名古屋市中区にて1992年創業。名古屋16業態 東京2業態 客単価390円のラーメン業態から客単価1万円のステーキ業態まで幅広く展開。経営理念である「お客様第一主義 我々すべての行動がお客様の喜びの源である」のもと流行にこだわらず、十年、二十年と愛され続ける店を目指し、日々追求し続けている。

この件に関するお問合せは株式会社かぶらやグループの大矢一乃（おおや・かずの）までお願いします。

TEL：090-5104-2411（携帯）052-332-1388（事務所）Email：k.ooya@kaburaya-group.co.jp

URL：<http://www.kaburaya-group.co.jp>