

## 際コーポレーションが本格販売

### ウナギしゃぶしゃぶ新提案

際コーポレーション（東京都目黒区）は、ウナギ料理を提供する「瓢六亭」（同渋谷区）を通じ、ウナギのしゃぶしゃぶである「うなしゃぶ」＝写真＝と鍋の「うなべ」の本格販売を開

始した。ウナギの食べ方は濃厚なタレによるかば焼きが一般的だが、さっぱりとした風味を提供することでウナギの新しい食べ方を訴求。老舗のウナギ屋との差別化を図ることによって、



ウナギファンの潜在需要を掘り起こしていく。

うなしゃぶは、炭火で香ばしく焼き上げた白焼きと切り身と

を、野菜とともに食べる料理。熟練の職人によって一晚流水にさらし血を取り払う作業などが必要であるため、手間暇を要するという。

また、11月初旬までは秋の名物である天然きのこを、八ヶ岳などから入荷。ウナギとの相性が良い10種類ほどのきのこを常時用意しておく。出汁はかつお

昆布にウナギの皮や骨せんべいを加えた。うなべは、ショウガを効かせたしょうゆベースのかつお昆布出汁に入れて炊いた。

際コーポレーションは「紅虎餃子房」をはじめとして日本料理やイタリアンなど多彩な業態の店舗を展開している。瓢六亭ブランドの店舗は、渋谷のほか甲府市で展開している。