

2021年6月9日
ミッドランドスクエア

捌きたて・焼きたて。丸ごとありのままの「一本うなぎ」が名物！
『うなぎ四代目菊川 ミッドランドスクエア名古屋本店』
7月2日(金)、レストランフロア4Fにオープン

2021年7月2日（金）、ミッドランドスクエア 4階レストランフロアに、株式会社パッションギークス（所在地：愛知県北名古屋市 代表取締役：菊川雄平）が運営するうなぎ料理店『うなぎ四代目菊川』をオープンいたします。

90年続くうなぎ卸問屋の歴史に裏打ちされた確かな目利きと素材へのこだわり。自社ブランドの備長炭で外側はパリッと旨みを閉じ込め、中はふわっと肉厚に焼き上げた「一本うなぎ」をご堪能ください。



【店舗概要】

- 店名：うなぎ四代目菊川 ミッドランドスクエア名古屋本店
- 場所：ミッドランドスクエア商業棟4F（レストランフロア）
- 席数：68席
- 開業日：2021年7月2日（金）

※今後の新型コロナウイルス感染症の流行拡大とそれに伴う社会情勢を受けまして、
急遽スケジュールが変更になる場合がございます。



詳しくは次ページからの別紙資料をご覧ください

2021年6月9日
株式会社パッションギークス

【名古屋駅エリアに新オープン】

『うなぎ四代目菊川 ミッドランドスクエア名古屋本店』

名古屋駅のランドマーク「ミッドランドスクエア」に7月2日（金）オープン！

株式会社パッションギークス（所在地：愛知県北名古屋市 代表取締役：菊川雄平）が運営するうなぎ料理店「うなぎ四代目菊川」は、地元・名古屋駅エリアのランドマークである「ミッドランドスクエア」4階に、2021年7月2日（金）グランドオープンすることとなりましたので、お知らせいたします。

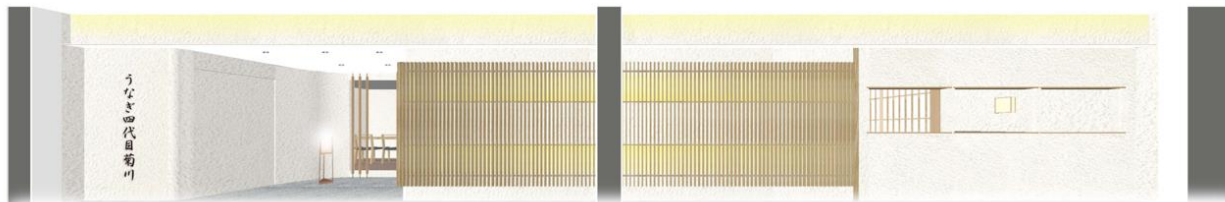
■『うなぎ四代目菊川 ミッドランドスクエア名古屋本店』について

「うなぎ四代目菊川」5店舗目となる今回は、念願でもあった地元・名古屋駅エリアでの出店です。名古屋のランドマークであるミッドランドスクエアでの出店に際し、当店舗を「名古屋本店」と位置づけると共に、

●器の一新 ●ランチ限定メニューの導入 ●会席料理の提供 ●ムスリム・フレンドリー（イスラム教徒向け）対応 ●ビーガン対応 ●特別個室の設置 ●テイクアウトメニュー充実

等々、これまで頂戴したご指導をもとに、また新たな取り組みにチャレンジいたしました。

“ありのままの姿をお届けしたい”という創業時からの想いを貫く「一本うなぎ」と「ライブキッチン」はそのままに、今後さらなる磨きをかけて参ります。



外観イメージパース



誤魔化しも妥協もない、丸ごと一本ありのままの姿で味わっていただく、自慢の一本うなぎ。

カウンター席はライブキッチンとなっており、職人の仕事のありのままをご覧ください。

創業90年続くうなぎ卸問屋から生まれた「うなぎ四代目菊川」が、名古屋の中心地に相応しいブランドへ。
さらなる磨きをかけて、新規オープンいたします。

■ 店舗概要

- 店名／うなぎ四代目菊川 ミッドランドスクエア名古屋本店
- 業態／うなぎ
- 住所／〒450-6290 愛知県名古屋市中村区名駅4丁目7-1 ミッドランドスクエア商業棟4階
- TEL／052-433-1888
- 席数／68席（テーブル席28席・カウンター席6席・個室5室：4席×4、6席×3）
- 営業時間／11:00～15:00（LO14:00）／17:00～22:00（LO21:00）

※新型コロナウイルス感染症の流行拡大とそれに伴う社会情勢を受け、営業時間等変更になる場合がございます。

- 平均予算／ランチ 4,000円、ディナー 5,000円
- クレジットカード／利用可
- ミッドランドスクエア メンバーズカード／ポイント付与可
- 駐車場サービス／対応可
- 喫煙／不可 ※別途、館内喫煙ルームあり
- 予約／予約可
- 開業日／2021年7月2日（金）
- 運営／株式会社パッションギークス
- 代表／菊川雄平
- URL／うなぎ四代目菊川 <https://yondaimekikukawa.com/>
株式会社パッションギークス http://nakasho-holdings.jp/passion_geeks/
株式会社中庄商店（うなぎ卸会社） http://nakasho-holdings.jp/nakasho_shoten/
- 店舗数／直営店5店舗、FC2店舗



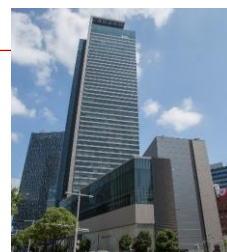
クロスゲート金沢店

■ 株式会社パッションギークスについて

弊社の代表は、創業90年の歴史を誇るうなぎ・川魚卸問屋の株式会社中庄商店の四代目でもあります。稼業を継ぐだけでなく、自身でも飲食運営会社を設立。それが株式会社パッションギークスです。生産者からお客様へ。食に携わる全ての人の想いを一貫してお届けできる店舗作りをめざしています。

■ ミッドランドスクエアについて

2007年3月グランドオープン。東和不動産株式会社、トヨタ自動車株式会社、株式会社毎日新聞社を事業者とした複合施設。地上47階・高さ247mと中部地区一のスケールを誇るオフィス棟と、地上6階・高さ50m、地下6階の商業棟から成ります。商業棟のコンセプトは、“大人のラグジュアリーモール”。世界の一流ブランドをはじめ、ファッション、インテリアのセレクトショップ、そして国内外を代表する星付き高級レストランをはじめとする飲食店、食物販およびシネマコンプレックスなど約60店舗が集い、名古屋のランドマークとして人気を博しています。



伝統的な食材を、伝統的な調理法「ワンストップ」で。
日本が誇るうなぎ料理の食文化を、
よりよい場所で、より多くの人に御賞味いただきたく思います。

うなぎ四代目菊川のこだわり

POINT ① 仕入れ／捌き

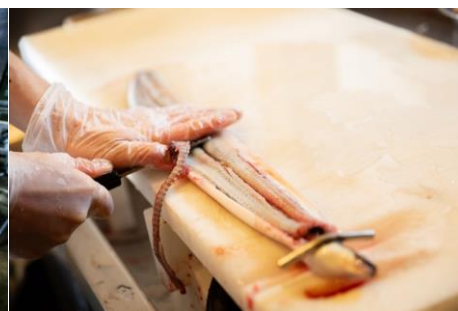
産地は特定せず、その時季に合わせて、うなぎ料理に合う脂のノリの良いうなぎを中庄商店にて選別。
生きたまま店舗へ配送します。

その後、必要な分だけを、お客様にライブキッチンでご覧いただきながら捌きます。

捌きたての身がふわっとして臭みのない、うなぎ本来の旨味を最大限にお届けいたします。



うなぎ保管施設「立場」



生きたまま仕入れ、店頭で捌きます

POINT ② 焼き

当店は自社ブランドの2種類の炭を使い分け、蒸さず地焼きのみで仕上げます。うなぎの皮はパリッと身はフワッと。噛めば口のなかで脂がトロッと広がります。

自社ブランドの炭で焼き上がる「パリッ。フワッ。トロッ。」のうなぎをお楽しみください。



蒸し焼きは一切せず、自社ブランド備長炭で焼き上げます

POINT ③ タレ

脂のノリがよいうなぎに合わせてあっさりとしたタレに仕上げています。

うなぎを潜らせることで旨味と脂が混ざる、創業より継ぎ足された秘伝のタレ。旨いうなぎでさらに旨くなったタレが、さらにうなぎを美味しくします。



創業以来継ぎ足しのタレ

POINT ④ 自慢の名物「一本うなぎ」

当店のこだわり、「誤魔化しも妥協もない。だから丸ごと一本、ありのままの姿で味わっていただきたい」。そんな思いから生まれたメニューが「一本うなぎ」です。

器にもこだわりを持ち、江戸時代より続く信楽焼きの窯元にて、手作業で作られる専用の器を用意。形のみではなく、保温性にすぐれた器。焼きたてのうなぎを冷まらず、お客様へお届けいたします。



一本ひつまぶし
5,060円(税込)

◎テイクアウトも承ります

当店名物「一本うなぎ」はテイクアウトにも対応しております。作り置きはせずご注文いただくからお焼きますので、事前にご連絡いただくことをおすすめしています。調理工程は変えず、そのままご自宅等にてお楽しみいただけます。

また、このたびの出店より昨今の社会情勢を鑑み、テイクアウトメニューとして松花堂弁当もご用意いたしました。特別な日のお食事にどうぞご利用ください。



TAKE-OUT MENU

一本うなぎ重弁当
4,430円(税込)



TAKE-OUT MENU

松花堂弁当
3,500円(税込)
※内容は季節により
異なります

卸問屋の仕入れルートを最大限に活かし、会席コースの見直し。
うなぎ料理と伝統食材を掛け合わせた、会席料理をお楽しみください。

■ 会席メニュー（一例）



会席コース ▶☒ 左上／雛菊 7,500円、淵明把菊 15,000円、春蘭秋菊 18,000円、大菊 12,000円（全て税込）
※内容は季節により異なります

■ ランチ限定メニュー（一例）



ランチ限定メニュー ▶☒ 左／千代見草（ランチ会席）4,500円、彩り御膳 2,500円（全て税込）

※今後の新型コロナウイルス感染症の流行拡大とそれに伴う社会情勢を受けまして、記載内容を予告なく変更させていただく場合がございます。