

発信元：株式会社東海装美  
店舗繁盛応援団  
〒454-0914  
愛知県名古屋市中川区本前田町44番地  
TEL:052-365-5271  
広報：縦山(もみやま)  
URL <http://www.toukaisoubi.co.jp>



“さばきたて” “焼きたて” “タレ” にこだわった  
「うなぎのしろむら」東区泉に**8月5日(水)プレOPEN!**  
**東海地方では珍しい“うなぎ鍋”にも注目!**

ホワイトリテイルズ株式会社(代表取締役：中多博氏)は**8月5日(水)**に「うなぎのしろむら」をオープンする。うなぎは**さばきたて**にこだわって“**こなし焼き**”で丁寧に焼き上げます。“**こなし焼き**”という焼き方で身が柔らかくなりうなぎ自身の脂もにじみ出て表面をカリッと焼き上げます。備長炭から出る遠赤外線でうなぎの中までじっくり火を通しふっくらと仕上げて味を最大限に引き出します。“**タレ**”は長期間の歳月にわたり開発しました。ごはんは“つや”“甘み”などのバランスが抜群でうなぎとの相性がよい「**北海道産ななつぼし**」。“**うなぎ**”“**タレ**”“**ごはん**”との相性を大切にしてこだわりの焼きの匠がおりなす最高の味を堪能できます。



うなぎのしろむら

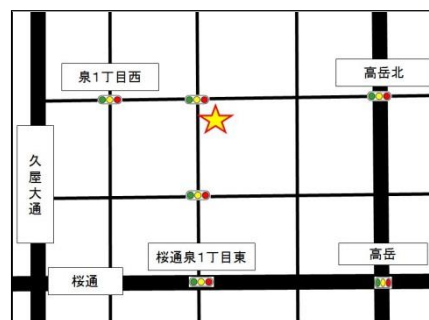
日本一美味しいとされる「**愛知県三河一色産のうなぎ**」を魅せる! うなぎを捌いているところや網で焼かれているところを目の前で見るライブ感は食欲をより一層かきたてます!“うなぎ”や“ひつまぶし”はもちろんながら、注目は**名古屋では珍しい“うなぎ鍋”**も味わうことができる。魚屋の強みを活かした季節の魚料理メニューも豊富に取り揃えている。魚を知り尽くした、うなぎを知り尽くした“**しろむら**”だからこそできる料理の数々にはこの夏、注目です!

#### ■店舗情報 「うなぎのしろむら」

住所：名古屋市東区泉1丁目18-41エスポア泉1F

営業時間：10時30分～15時/17時～22時  
※ラストオーダーは閉店30分前

TEL：052-971-3122



#### ■取材申込先

ホワイトリテイルズ株式会社 TEL：052-228-0863  
代表取締役 中多博

- ◆8月5日プレオープン/8月8日グランドオープン
- ◆8月5日前の取材・商品撮影取材OKです。
- ◆番組収録時間に合わせたメニュー調理・配達OKです。