

近鉄百貨店がプロデュースするうなぎ専門店が新たに登場！  
肉厚な浜名湖産うなぎにこだわった、全国初登場のオリジナルブランド  
**「うなぎ屋 ハレルヒ」7月3日（水）あべのハルカスにオープン**

株式会社近鉄百貨店は、あべのハルカス近鉄本店のウイング館地下2階惣菜売場に全国初登場のうなぎ専門店「うなぎ屋 ハレルヒ」を7月3日（水）オープンします。

「うなぎ屋 ハレルヒ」は、“お客様の「ハレの日」を彩る本格的なうなぎをお届けしたい”という思いから、ブランド名やロゴにいたるまで近鉄百貨店がプロデュースしたオリジナルブランドで、数少ない浜名湖産のうなぎを味わえる専門店です。

全国的に希少でブランド力の高い浜名湖産うなぎの中でも、特に肉厚で大きいものを厳選し、うなぎのボリュームにこだわった満足感のあるメニューを提供します。うなぎだけでなくタレやお米といった食材にもこだわり、百貨店だからこそできる上質でとっておきの美味しい逸品をお届けします。



うなぎ屋 ハレルヒ

- hareruhi -

※ロゴ



※店舗イメージ



※商品イメージ

【店舗概要】

1. 店舗名 「うなぎ屋 ハレルヒ」
2. 所在地 大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43  
ウイング館地下2階 惣菜売場
3. 店舗面積 22㎡（6.7坪）
4. オープン日 2024年7月3日（水）
5. 営業時間 10:00～20:30



※ウイング館地下2階フロアマップ

※表示価格には、消費税が含まれています。

## &lt;「うなぎ屋 ハレルヒ」のブランドコンセプト&gt;

## 「晴れる、その日に、このうなぎ」

あべのハルカスの由来である古語「晴るかす」と、  
うなぎが「ハレの日」の特別な食事として愛されてきたことから、  
「うなぎ屋 ハレルヒ」と名付けました。

「うなぎ屋 ハレルヒ」は、皆さまの日々を晴れやかにする一品として、  
「ハレの日」を彩るお祝いの逸品として、  
“とっておきの美味しいうなぎ”をお届けします。

## &lt;「うなぎ屋 ハレルヒ」の特徴&gt;

①産地 うなぎの名産地・浜名湖産を使用

うなぎを購入する際の重要なポイントの1つである産地。国内のうなぎの産地の中でも、ブランド力の高い静岡県・浜名湖産のうなぎにこだわりました。

うなぎ養殖の発祥地と言われる浜名湖地域のうなぎは、豊富な地下水と温暖な気候に生まれ、高い養殖技術によって良質なうなぎであることが特徴です。

関西では味わう機会の少ない浜名湖産うなぎをお楽しみいただけます。



※画像は『うな重 「福」』

②サイズ 肉厚で大きなサイズのうなぎを厳選







「うなぎ屋 ハレルヒ」では、大きくて肉厚な脂がのったうなぎを厳選しています。1尾まるごと提供する「蒲焼」「白焼」はもちろん、「うな重」にも大きくて肉厚なうなぎを贅沢に使用しています。

③味 素材と出来たてにこだわった関西風のうなぎ

うなぎの美味しさを際立たせるタレとお米にもこだわっています。自社開発のタレは、うなぎ本来の旨みを引き立たせるように、くどくない甘みのあるタレに仕上げました。うな重に使用のお米には国産の「コシヒカリ」を採用し店頭で炊き上げます。

また、うなぎは店頭にて高温でジューシーに焼き上げ、常に出来たてを提供します。関東風とは違い、蒸さずに高温で焼き上げることによって“皮目はパリッと、中はふんわり”した関西風のうなぎを楽しめます。

## &lt;「うなぎ屋 ハレルヒ」の商品ラインナップ&gt;

		商品名	内容量	価格	写真
うなぎ重	①	福 (ふく)	1尾 (頭・頭)	5,800 円	
	②	寿 (ことぶき)	1尾 (頭・尾)	3,980 円	
	③	陽 (ひなた)	1尾 (尾・尾)	3,780 円	
	④	月 (つき)	半尾 (頭)	3,200 円	
	⑤	花 (はな)	半尾 (尾)	2,700 円	
長焼	⑥	白焼	1尾	3,780 円	
	⑦	蒲焼	1尾	3,780 円	

## オープニング記念でさらにおトク！

オープン記念のご奉仕品をご用意！うなぎ重「月」「花」をおトクにお買い求めいただけます。

◎7月3日(水)～5日(金)3日間限り

◎「月」1折 2,200 円、「花」1折 1,700 円

※各日限定数各 20 ※お一人様「月」「花」合わせて2点まで ※無くなり次第終了