“ひつまぶし”発祥の店 名古屋「あつた蓬莱軒」フェアを3年ぶりに開催！行列必至の味を並ばずに味わう2日間

「あつた蓬莱軒」の味をテイクアウトで愉しめる『鰻ちまき』も数量限定で販売

株式会社ニュー・オータニ　2021年12月22日

ホテルニューオータニ（東京）では、ひつまぶし発祥の店である名古屋「あつた蓬莱軒」を招聘するフェアを、2022年1月29日（土）と30日（日）の2日間限定で開催いたします。

ホテルニューオータニ（東京）

名古屋『あつた蓬莱軒』フェア

https://www.newotani.co.jp/tokyo/event/horaiken/

■創業140年の歴史を誇る、ひつまぶし発祥の名店！行列必至の味を並ばずに味わう

明治6年の創業より140年の歴史を誇り、備長炭で絶妙に焼き上げる職人の技や、創業以来継ぎ足してきた秘伝のタレなど、昔から変わらぬ味を守り続け、名古屋名物ひつまぶし発祥の店としても知られる「あつた蓬莱軒」。ピーク時には3時間の待ち時間が必要になるほどの人気を誇ります。

本フェアでは、「あつた蓬莱軒」の総料理長である武藤俊吾氏が腕を振るい、本店と同じ味を”事前のご予約”で待ち時間無くお愉しみいただけます。

■「あつた蓬莱軒」の味をテイクアウトで愉しめる『鰻ちまき』も数量限定で販売

特製のタレを染み込ませたもち米を一つひとつ丁寧に蒸しあげた『鰻ちまき』を、テイクアウト限定商品としてご用意いたします。

※当日は数量限定での販売となります

■今年の黄綬褒章を受章した、ホテルニューオータニの日本料理 料理長 宮田勇の手掛ける料理も

「あつた蓬莱軒」のひつまぶしや、鰻巻き、肝わさなどの鰻料理の他には、令和3年 秋の褒章において黄綬褒章を受章したホテルニューオータニ 日本料理 料理長 宮田勇が手掛ける料理や、グランシェフ 中島眞介が手掛ける特製スイーツもご用意。夢のような食のコラボレーションをお見逃しなく！

■全日本最優秀ソムリエコンクール優勝のソムリエが提案するワイン・日本酒とのマリアージュも

ひつまぶしのお供には、創業1717年 青木酒造による「鶴齢」をご用意。雪国のもたらす恵みと、越後杜氏の伝統の技が生み出す酒米本来の旨みを残した日本酒は、鰻との相性も抜群です。また、全日本最優秀ソムリエコンクール優勝・世界最優秀ソムリエコンクール日本代表の経歴を持つ、ホテルニューオータニ エグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英を筆頭とするソムリエチームが、ワインや日本酒とのマリアージュをご提案します。

■「あつた蓬莱軒」の歴史と ”ひつまぶし”の由来

「あつた蓬莱軒」は、明治6年に名古屋市熱田区に料亭として創業しました。当時は出前の人気が高く、出前持ちが丼ぶりを下げに行く度に空の丼を割ってきた為、割れない木の器を考案。大きなおひつに数名分の鰻丼を入れて提供するようになりました。すると、大きな鰻ばかりが先に取られ、ご飯が残る。そこで、鰻を細かく切ってご飯と混ぜて提供したところ、大変好評になりました。大きな”おひつ”で、鰻とご飯を”まぜる（まぶす）”。これが”ひつまぶし”の名前の由来と誕生の歴史とされています。

※”ひつまぶし”は「あつた蓬莱軒」の登録商標です。

■名古屋「あつた蓬莱軒フェア」概要

https://www.newotani.co.jp/tokyo/event/horaiken/

［日程］

2021年1月29日（土）、30日（日）

［時間］

ランチ 11:00／11:30／12:00／12:30／13:00／13:30／14:00／14:30

ディナー 17:00／17:30／18:00／18:30／19:00／19:30

※ご予約は各30分毎に定員30名　※30日は18:30最終入場

［場所］

宴会場「シリウス」・「アリエス」（ガーデンコート 宴会場階）

ホテルニューオータニ（東京） 東京都千代田区紀尾井町4-1

［料金］

ひつまぶし御膳　￥9,500

・先付

・お造り

・あつた蓬莱軒のひつまぶし

・ホテルニューオータニ グランシェフ 中島眞介 特製スイーツ

ひつまぶし会席　￥14,000

・酒肴三種盛り

・温物

・お造り

・あつた蓬莱軒のひつまぶし

・ホテルニューオータニ グランシェフ 中島眞介 特製スイーツ

※サービス料別

【テイクアウト・数量限定】鰻ちまき（5個）　￥3,500