

おじゃましました♪ 会員訪問

vol.052 藤沢駅南口近くの鰻専門店「鰻の成瀬藤沢店」さん



テイクアウトは、1個から注文可能。電話またはオンラインで事前予約すると待ち時間なく受け取れます。



▲写真は、ニホンウナギ3/4尾を使用した竹(2,200円税込)。150円引きで、ご飯なしの「かば焼き」の用意もあります。



▲ビタミンB1、ビタミンA、ビタミンD、DHA、EPAなど栄養素が豊富な鰻。「美容や健康食としてもオススメです」。

栄養バランスのとれた安くておいしいうな重を店内・テイクアウトで!!

藤沢駅南口より徒歩1分。アクセス抜群の「鰻の成瀬藤沢店」。高級食というイメージが強い鰻ですが、「鰻の成瀬」が提供するうな重のメニューは、1尾使用の松(2,600円)、3/4尾使用の竹(2,200円)、1/2尾使用の梅(1,600円)の3種類。すべてにお新香とお吸い物が付きます。

「飲食関連の仕事に携わりたかったのと、私自身、鰻が好きなので、鰻専門店のFCに参入しました」。そう話すのはオーナーの杉山巨樹さん。厳正な国際基準に合格した海外の養殖場で育った質が高く身の厚いニホンウナギを使用し、社員や職人不在でも運営できる仕組みから、「安価、美味、栄養満点」と3拍子揃ったうな重の提供が可能になりました。

藤沢店は、FC10店目。2023年の開店以来、常にお客様で賑わっています。「ご夫婦、ご家族連れと客層も幅広く、最近は接待で利用される方も増えてきました」。1年半で全国で180店舗に急成長した「鰻の

成瀬」ですが、藤沢店は全国売上10%に入る人気店だそうです。

テイクアウトの需要も増加中。「うな重は、社内での会議や接待、ご自宅での法事やお祝いの席、ご家族の集まりやイベントに最適、との声を頂いています。ぜひご利用ください」。

現在、藤沢店と大和店のオーナーでもある杉山さんは、「レイズ&カンパニー(株)」代表の顔も持ち、エステサロン「レイテノール」の事業展開、化粧品販売をはじめ、動画制作、スタジオ運営、整体(足技コルギ)など、多業種の運営に幅広く関わっています。

「プランを立てて実践するのが好きなんです。宣伝や集客活動をしているうちに業態が広がりましたが、共通の想いは、誰もが元気に楽しく過ごすことです」と杉山さん。「皆さんが笑顔でいることが一番の願いです。まずは、安価で栄養満点の鰻を召し上がって、笑顔になってください!!(笑)」。



「今日は鰻が食べたい!!」
そんな日は、コスパ抜群の
美味いうな重をどうぞ!!



「今は、当社オリジナルの化粧品「レイテノール」の製造販売に力を入れています」。



鰻の成瀬 藤沢店

住所：藤沢市南藤沢22-7 第一相澤ビル B1

電話：0466-54-8202

営業時間：(昼の営業)11:00~14:00

(夜の営業)17:00~20:00

定休日：不定休

