

食欲の秋に、クセになる辛さとコク旨の贅沢が織りなす
“丸ごと一杯の毛ガニ”と“しあわせの大根”で、とろけるように癒される。

キ チ ジ カ ニ ソ ウ
「 吉 次 蟹 蔵 」

～9月1日（金）予約が絶えない“至福の蟹鍋”に、刺激的な“赤鍋”が新登場～



明日への元気、活力提供業として「旨い」を追求し、無限大の可能性を信じ、心を満たせる、「人」「食」「空間」創りに挑戦し続けている株式会社MUGEN（代表：内山正宏 以下MUGEN）は、創業の地である中目黒に、国産の毛ガニ・吉次^{*1}（キンキ）・ワインにこだわった「吉次蟹蔵（キチジカニゾウ）」を、2015年11月にオープンしました。開業以来、“至福の蟹鍋”を目当てに予約が絶えないこのお店では、突き抜けるほどの旨辛を体感できる新鍋「毛ガニ大根鍋（赤）」を、2017年9月1日（金）より提供開始いたします。

完全予約制の「吉次蟹蔵」は、看板をおもてに出さないことから、知る人ぞ知る“中目黒の隠れ家”です。303号室の扉を開けると、日本らしいやわらかな照明や木を基調とした和モダンなデザインが、ゆったりとした時間が流れる大人の空間を演出しています。

こちらで提供するものは、雄大なオホーツク海を望む美しい流水のまち、北海道紋別から直送される新鮮な毛ガニとキンキ。中でも、思わず舌鼓を打つ人気のメニューは、瑞々しい毛ガニを丸ごと一杯使用する“至福の蟹鍋”です。その一つ「毛ガニ大根鍋（白）」は、優しい甘みが特徴的な「ちくま」の白味噌、濃厚なバターが織りなすクリーミーで贅沢なスープで味わう一品。火が通るにつれ、鍋に敷き詰められた大根にはしっかりと旨みが染み込み、“しあわせの大根”として多くのお客様を魅了します。メには、ぷりぷりのイクラをふんだんにのせた雑炊を、心ゆくまでご堪能ください。

今回新たにお目見えするのは、“至福の鍋”の新鍋「毛ガニ大根鍋（赤）」。スープは昆布出汁ベースに、3種の唐辛子（一味唐辛子、唐辛子、韓国唐辛子）をたっぷりと加え、ニンニクと生姜で香りを引き立てました。刺激的な見た目や香りもさることながら、スパイスが効いた“毛ガニ”と“しあわせの大根”を一口食べると、突き抜ける辛さがやみつきに。最後の一口まで、美味しくいただけます。

日本全国よりセレクトした20種類以上のワインや、まろやかな舌触りに爽やかなキレが特徴的な蟹専用日本酒「蟹 至福」を添えて、秋の訪れをお楽しみください。

^{*1}：宮城県などでは魚の「キンキ」を「吉次（キチジ）」と呼びます。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

「株式会社MUGEN」PR事務局（株式会社エードット内）担当：金・野北
TEL：03-5778-3612 FAX：03-3400-5250 Email：pr@a-dot.co.jp

「至福の蟹鍋」に 旨辛鍋が新登場。

「吉次蟹蔵」で愉しめるのは、雄大なオホーツク海を望む美しい流水のまち、北海道紋別から直送される新鮮な毛ガニとキンキ。

この度、開業以来予約が絶えない鍋料理「毛ガニ大根鍋（白）」に、食欲の秋を迎える9月1日「毛ガニ大根鍋（赤）」が、新たに登場します。

完全予約制の本鍋は、“丸ごと一杯の毛ガニ”を使用。煮込めば煮込むほどに、毛ガニの出汁と芳醇な蟹みそが溶け出し、スープに一層のコクが生まれる贅沢な一品から、“至福の蟹鍋”としてお客様に愛されています。

メは、「毛ガニ大根鍋（白）」でプリプリのいくらにバターが香る雑炊を、または「毛ガニ大根鍋（赤）」で、雑炊or麺を選び、旨辛で箸が止まらないを体験をどうぞ。

“しあわせの大根”の秘密

“至福の鍋”でご堪能いただけるのは、豪快な海の幸だけではありません。毛ガニの周りに敷き詰められた分厚く瑞々しい大根は、火が通るにつれ味がしっかり染み込みむよう、仕込みに半日以上もかける贅沢な大根です。

選べる“至福の蟹鍋”

新登場「毛ガニ大根鍋(赤)」

スープは昆布出汁ベースに、3種の唐辛子（一味唐辛子、唐辛子、韓国唐辛子）をたっぷり加え、ニンニクと生姜で香りを引き立てました。刺激的な見た目や香りもさることながら、スパイスが効いた“毛ガニ”と“しあわせの大根”を一口食べると、突き抜ける辛さがやみつきに。

「毛ガニ大根鍋(白)」

優しい甘みが特徴的な「ちくま」の白味噌、濃厚なバターが織りなすクリーミーなスープは、毛ガニとの相性抜群。

価格：¥13,000(税抜)※一台で2~4様分



【メ】※ 右：「毛ガニ大根鍋（白）」/左「毛ガニ大根鍋（赤）」



コース

|

全8品を提供する「吉次蟹蔵」のコースメニュー。
蟹味噌が隠し味の特製「バーニャカウダー」や、磯香りが際立つよう味付けは一切しない「大アサリのおおさ焼き」、蟹の肝と爽やかな酢橘でいただく逸品「キンキの昆布メ」など、舌を唸らせるお料理が登場します。

またコース内のメイン料理（鍋）は「毛ガニ大根鍋（赤・白）」のほかに、北海道紋別産の釣キンキに厳選した5種類のきのこが味わえる「吉次のしゃぶしゃぶ鍋」もございます。
少し粗目に作られた、料理長自家製の柚子コショウでお召し上がりください。



【活毛ガニ大根コース】※人数により価格が異なります。
（「毛ガニ大根鍋」一台¥13,000+コース7品一人前 ¥2,500）



【吉次しゃぶしゃぶ鍋コース】¥4,500（税抜）

日本酒・ワイン

|



店主が厳選した20種類以上の日本ワインは、自慢の料理を引き立てます。

「北海道ワインケルナー」、山梨の「奥野田ハナミズキブラン」、大阪の「カタシモ 河内ワイン」、大分の「安心院ワイン デラウェア」など、日本全国のワイナリーから取り寄せているので、気候やぶどうの品種によって酸味や甘み、渋みの違うワインが楽しめます。

また日本酒には、福井県で蟹のために造られた「蟹至福」がございます。原酒と水の割合など全体のバランスを重視することで舌当たりはまろやか、上品なキレがある一杯です。

店舗情報

|



- 店舗名 : 吉次蟹蔵（キチジカニゾウ）
- 業態 : 吉次（キンキ）・毛ガニ 専門鍋料理店
- 住所 : 東京都目黒区上目黒3-9-5 プラージュ
目黒 3F 303号室
- TEL : 03-3712-5211
- 席数 : 32席 ※個室あり（4名様×2部屋）
- 営業時間 : Dinner 17:00～25:00 (Lo.24:00)
- 定休日 : 月曜日

※20時以降、鍋単品やアラカルトのご注文も承っています。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

「株式会社MUGEN」PR事務局（株式会社エードット内）担当：金、野北
TEL：03-5778-3612 FAX：03-3400-5250 Email：pr@a-dot.co.jp