

[トップ](#) > [お知らせ](#) > 【新規オープン！】2025年10月28日(火)、ひつまぶし専門店「うなぎ日和 名古屋駅店」がオープン！

2025/10/23

【新規オープン！】2025年10月28日(火)、ひつまぶし専門店「うなぎ日和 名古屋駅店」がオープン！

名古屋駅西口(新幹線側)から徒歩2分。お祝い事、デートにおすすめ。落ち着いた雰囲気、カジュアルにひつまぶしをお楽しみいただけます。

株式会社お力添え(本社：愛知県名古屋市、代表取締役：田中 信聡)は、2025年10月28日(火)に落ち着いた木のぬくもりを感じる店内で、本格的な炭焼きうなぎをご提供する、ひつまぶし専門店「うなぎ日和 名古屋駅店」をナゴヤグランドホテルの1階にオープン。



ひつまぶし専門店

うなぎ日和

「うなぎ日和」のコンセプト

両親へ感謝を伝える日、共に過ごした日々を振り返る日、お子様の成長を見届ける日、そして、頑張った自分へのご褒美に、「うなぎ日和 名古屋駅店」で過ごした一日が、いい一日になるよう「よろこびを、添えて」いきたいと願っております。

「うなぎ日和」の3つのこだわり

「美味しい料理」と「心がこもった接客」を通して、お客様に最幸なひとときをご提供するために、3つのこだわりを掲げています。

【うなぎ】

有名日本料理店で修業し、長年うなぎ業界で携わった店主が厳選したものを毎日仕入れ、熟練の技で一串ずつ丁寧に焼き上げます。表面はパリッと香ばしく、中はふっくらさせることで、うなぎ本来の旨味を最大限に引き出します。

【米】

地元産の食材にこだわり、米はお米マイスターが厳しい目で選び抜いたものを使用。米粒の大きさ、炊き加減、米粒の立ち方まで、うなぎとの相性を第一に仕上げます。

【接客】

観光やビジネス、海外のお客様など、一人ひとりに合わせたおもてなしを心がけます。

こだわり抜かれたうなぎと米で楽しむ「ひつまぶし」



「ひつまぶし」最大の魅力と言え、ば、「一度で三つの味を楽しめる」点です。こだわり抜いたうなぎと米を、一度目はそのまま、二度目は薬味を添えて、三度目は出汁と一緒に楽しみください。店内だけでなく、テイクアウトでもお楽しみいただけますが、店内でのみご提供しているう巻きは、オーダーが入ってから職人が一つひとつ丁寧に巻き上げたものをご堪能いただけます。是非、実際に店舗まで足をお運びください。

落ち着いた木のぬくもりを感じる店内





内装は木を基調とし、落ち着いた木のぬくもりを感じていただきながら、カジュアルにひつまぶしをお楽しみいただける空間となっております。

接待、お祝い事、デートなどあらゆる場面でご利用でき、人生のかけがえのない瞬間に、最高の食体験をご提供します。

店舗概要

- 店名：うなぎ日和 名古屋駅店
- 住所：〒453-0015 愛知県名古屋市中村区椿町17-21 ナゴヤグランドホテル1階
- 最寄駅：名古屋駅西口(新幹線側)にて徒歩2分程度
- 定休日：無し
- 営業時間：11:00-15:00 (LO14:30) 17:00-21:30 (LO21:00)
- 席数：24席
- 公式WEBサイト：<https://ochikarazoe.com/>
- 公式Instagram：https://www.instagram.com/unagibiyori_nagoya/?igsh=OGhuczlydTh2YnEz&utm_source=qr

◀ 一覧に戻る

ご予約・お問い合わせ

Reserve & Contact

ご予約・お問い合わせは下記お電話にてご連絡ください。

☎ 052-990-4278

受付時間：11:00-21:00



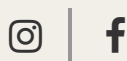
ひつまぶし専門店

うなぎ日和

名古屋駅店

〒453-0015 愛知県名古屋市中村区椿町1-7-21 ナゴヤグランドホテル1階

follow us



© 2025 UNAGIBIYORI