

鍋奉行店主のひとり鍋店

ひとり鍋の店、ちえけなべでは、お客様が鍋をコンロにかけ煮込むのではなく、鍋奉行である店主が自ら煮込み、ひとりひとつの鍋を1杯750円で提供しています。

ひとり住まいの方が、鍋を食べたいが、一人前を家で作るのは面倒。
また、ひとりでも、そして女性でも気軽に鍋を楽しめるお店は少ない。

ラーメン屋さん感覚でも、ゆったりでも、そして女性のお客様でも、気軽に立ち寄れる鍋店として、[2012年11月](#)に、一人鍋の店「ちえけなべ」がオープンしました。

開業前より、元々「ひとり鍋」というコンセプトで鍋店をやることは決まっていたのですが、いくつか引かかっていることがありました。

煮える前の鍋を、お客様に煮込んで頂くスタイルだと、時間がかかってしまいます。
そのスタイルを楽しみたい方、又はゆっくりしていきたい方はそれでもよいですが、さくっと食べたい方や、煮込む作業をわずらわしく感じる方には不向きであると感じていました。

また、お客様に煮込んで頂く場合、こちらが思う時間よりも煮込み時間が足りなかったり、煮込みすぎたりしてしまい、本来の味を楽しんで頂く事ができません。

そこで考えたのが、鍋奉行である店主が直接煮込んで、完成したものをお出しする。というもの。
お客様に手間をかけさせず、一番おいしいタイミングで出すことができます。

また、女性のお客様でも気軽にご利用頂けるよう、ポップで楽しい店内となっております。

新しい鍋物屋として、ひとりでも多くの方に当店をご利用頂ければ幸いです。

■ 問い合わせ ■

一人鍋の店「ちえけなべ」

〒252-0303

[神奈川県相模原市南区相模大野8-14-1](#) サウザーハウス102

電話：042-705-4274

担当：杉本 直木（すぎもと なおき）

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>