

「うなぎ・天ぷら・串焼き こじま」外壁リニューアル 動き出しそうな鰻のイラストが外壁全面に

有限会社食彩小島（東京都八王子市台町 4、代表；小島衛）が運営する「うなぎ・天ぷら・串焼き こじま」が2月に外壁をリニューアル。創業時から続く看板商品のうなぎを全面に描かれた目印になる外壁です。

「うなぎ・天ぷら・串焼き こじま」は、1983 年 釜めしとうなぎの専門店「うなぎ、釜めしこじま」として西八王子にて創業。コロナ禍を経て、2022 年 3 月 3 0 日に現在の地、西八王子駅南口近くに移転しました。2025 年 2 月 13 日に看板と外壁のリニューアルを行い、創業当初から看板商品として提供をしていた鰻を白い外壁全面を使って描きました。



＜外壁デザインコンセプト＞

建物は白一面の外壁。その特性を活かし、うなぎの躍動感を壁全体で表現し、20m、30m 先からでも「うなぎのお店」であることを強く印象づけるインパクトのあるデザインを目指しました。価格帯を考慮し、のぼり旗やポスターを賑やかに設置して近距離の歩行者にアピールするのではなく、品を保ちつつシンプルながら、遠くからでも目を引き、最終的には、「あのうなぎのイラストのお店」とシンボリックに認識される存在になればと考えています。

＜こじまのコンセプト＞

創業以来守り続けてきたうなぎ、釜めしをはじめ、季節の天ぷらや串焼きなど旬の食材を使った手作り料理をご提供いたします。

うなぎは、創業以来 40 年以上、継ぎ足し継ぎ足しで受け継いだ門外不出の秘伝のタレで焼き上げます。均一に火を入れ、うなぎの旨みを最大限に引き出すよう、熟練の職人が毎日丁寧に串打ちする厳選したうなぎ。鰻専用蒸し器でじっくり蒸すことで、身がふっくらとやわらかく、とろけるような食感に仕上がります。

釜めしは、醤油とみりんをベースにしたやさしい味わいの自家製だしで、ご注文いただいてから丁寧に炊き上げます。

西八王子駅近くの路面店。階段もないので、車椅子でもベビーカーでもお気軽にご利用いただけます。カウンター席からはオープンキッチンを眺めてお食事していただけます。

＜こじまの主なメニュー＞



うな重 4,590 円（税込 5,049 円）～

うなぎ串焼き 690 円（税込 869 円）～



釜めし（五目・鯛・かき・角煮・とり・うなぎ） 各 1,490 円（税込 1,639 円）



天ぷら 1 点 130 円（税込 143 円）～

【お問い合わせ先】

うなぎ・天ぷら・串焼き こじま

電話 ▶ 042-673-3950 営業時間 ▶ 11:00～22:00 (LO:21:30)

定休日 ▶ 火曜日

ホームページ ▶ <https://kojima.in/>