

土用の丑



特集

スタミナ回復には
脂の乗ったうなぎ！

今年の夏の「土用丑の日」は7月30日！何故この日に鰻を食べる習慣が出来たのか：諸説ありますが、江戸時代、鰻が売れなくて困った鰻屋が平賀源内に相談し、当時は「丑の日」に「う」から始まる

食べ物を食べると夏負けしない！という風習もあり、平賀源内の発案により次第に定着したそうです。ともあれ、美味しいうえに暑さに負けない体力づくり！どうぞ鰻を召し上がりなさい！

うなぎの塩釜



●竹うなぎ 2,570円(税別)

秘伝タレを幾度となく絡めすぎてじっくりと焼き上げた逸品。ふっくらとした鰻ごはん、甘さ控えめのタレが鰻の旨みに香ばしい風味をプラス。その他各種定食やヘルシーメニュー・セットメニュー等も豊富に取り揃えているので、鰻が苦手な方が一緒に大丈夫☆

うなぎの塩釜	
宮崎市中央町2-15	
営業時間	11:00~21:00
不定休	
電話	0143-24-6111

板前厨房 大将



●うなぎ 3,700円(税込)

創業50年の『大将』うなぎは、愛知県三河産から直送仕入れ！脂の乗った最高の活うなぎを職人が精進込めて、さばき、一度蒸して身を柔らかくすることでタレを染みこみやすくしています。そして手間暇かけて四度焼きされたうなぎは、長年職人が継ぎ足した秘伝のタレを丁寧に絡ませ、その味は「もう最高にうまい！」という言

板前厨房 大将	
宮崎市東町2-16-8	
営業時間	11:00~22:00
定休日	日曜
電話	0143-44-8855

すいげつ(室蘭プリンスホテル内2階)



●うなぎ 2,160円(税込)

『和食処すいげつ』のうなぎは毎年大人気！料理長が割烹料理屋時代に培った味と技術のこだわりが詰まったうなぎは格別です。一度蒸してからじっくり一度焼き、ちよっと甘めの特製タレに潜らせて仕上げたその味はふっくらして香ばし、口にすると大満足！また、お財布にやさしい価格の「ひつまぶし風うなぎ」も嬉しいようなきが半身入りでこの価格

すいげつ 室蘭プリンスホテル内2階	
宮崎市中央町1-4-9	
営業時間	11:30~14:00(日・祝を除く)
定休日	なし
電話	0143-22-5555

京料理 ひろや



●浜名湖産うなぎ 3,200円(税込)

閑静な佇まいながら、入口横の大きなうなぎの垂れ幕に引き寄せられて店内へ。落ち着いた雰囲気の中で食べるのは「浜名湖産うなぎ」！ふっくらと焼き上げたうなぎは、香りが広がり食欲をそられます。さっぱりとした脂上品な味わいのタレで飽きがきません。ハモの頭の骨などを焼いて煮込んだものをこして、などと手間をかけ継ぎ足を重ねた秘伝のタレはごはんとの相性バツグン☆そして味のアクセントには山椒！実も花も 葉までも無駄のない山椒は料理の味を引き立てる！特に実山椒はバリエーションが豊富！☆お米は地物の「伊達産ゆめぴりか」とくれば、もう最強！土用の丑の日は是非ひろやのうなぎをご賞味あれ。

日本一



●うなぎ中串 1,680円(税込)

夏バテ解消には鰻ってよく聞くけど、家族が多いとお財布が気になるなあ...という方も多いのでは？そんなあなたにこそこのお店！イオン登別店内の「日本一」名前もイイでしょ！鰻は愛知県三河産の「活鰻」を使用。たれはじっくり発酵・熟成させた特級本醸造醤油を使用。創業以来守り続けた秘伝のたれで焼き上げた鰻は、極上のふっくら感と旨みが口の中に広がります。一串一串、真心を込めて熟練のスタッフが焼き上げた本格的なおいしさをご家庭でお楽しみください。7月29日・30日に受け渡しのお持ち帰りうなぎ(重1,782円・税込)の予約を20日まで受け付け中。店頭販売もあるけど数に限りがあるので、ぜひご予約を！

日本一	
登別市若山町4-33-1	
イオン登別店1F	
営業時間	9:00~21:00
定休日	年中無休
電話	0143-82-3312

すき家 37号室蘭中島店



●うなぎ(並盛) 780円(税込)

余分な脂を落とすためにじっくりと焼いてから蒸し上げ、特製タレで付け焼きを3回繰り返したうなぎ！香ばしくふっくらとした仕上がりですよ！定番のうなぎ丼を始めうなぎが2枚の「特つなぎ」、牛丼とうなぎを両方楽しめる「うなぎ牛」など、うなぎが豊富なメニューではの豊富にバリエーションな丼をエーションどれを食べるか迷っちゃう☆安全にこだわって『すき家』は、エサの選定・養殖・加工・輸入など全ての過程を自社管理！販売までの各段階で適切な検査を行い、その検査の回数は合計11回もあるのだそう。これは一般的な国内養殖うなぎよりも厳しいとのこと。お店で食べてもよし、持ち帰ってゆっくり食べてもよし！販売は9月中旬まで。さあ、あなたのお好みはどれ？

すき家 37号室蘭中島店	
宮崎市中央町2-6-12	
営業時間	24時間営業
定休日	なし
電話	0120-498-007

ローソン



●炭火手焼うなぎ蒲焼重 3,280円(税込)

国産うなぎにこだわるのは『ローソン』九州産うなぎ蒲焼重は厳選されたエサを与え、清潔な地下天然水で育てたうなぎ。コクのあるタレに何度も身をくぐらせて繰り返し焼くことでほんのりとした甘みが広がり、身はふっくら蒲焼の深い味わいが楽しめます。そして「愛知三河一色産炭火手焼うなぎ」もおすすめです。串すきで丁寧に炭火で焼くことで旨味を閉じ込めました。味と食感、香りも他とはひと味違います！今しか食べられないこのうなぎとちよ数量限定でお申し込みは7月30日18時まで、早く予約しなくちゃ！

ローソン	
地区各店	
営業時間	24時間営業
定休日	ナシ
電話	各店