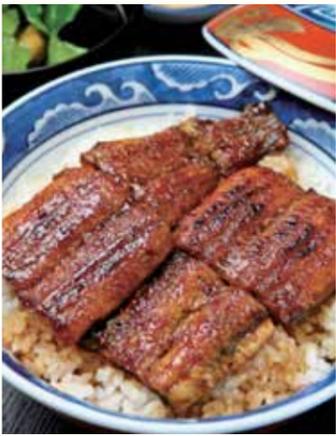


# 関市のうなぎ専門店【5店舗】

<p><b>1 角丸</b> <small>かく まる</small></p>  <p>明治7年(1874年)創業でうなぎ串の専門店から始まった老舗。脈々と受け継がれる秘伝のタレと炭火焼きで外はカリッと、中はフワッと仕上げます。地元のみならず、遠方にもファンがいるお店です。</p> <p>住 関市東門前町21 TEL 0575-22-0415 営 午前11:00~午後1:30 午後 5:00~午後7:30 休 火曜日(昼のみ営業) 水曜日</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>2 しげ吉</b> <small>よし</small></p>  <p>とろみの強いタレをからめて炭火でカリカリに焼いた表面にフワフワの中身、噛んだ瞬間にうなぎの旨みがとろっと弾け出す。一口そしてもう一口と箸が止まらなくなる。うなぎがなくなり次第終了します。</p> <p>住 関市山王通1-3-29 TEL 0575-22-9566 営 午前11:00~午後1:30 午後 5:00~午後7:00 ※うなぎがなくなり次第終了 休 火曜日、水曜日、他不定休有</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>3 うなぎの名代辻屋</b> <small>つじ や</small></p>  <p>「切ってから焼く」創業当時の伝統を守り、手間暇を惜しまないのが辻屋流。コクのある秘伝のたれ、ごはんや山椒に至るまで老舗のこだわりが光る。</p> <p>住 関市本町5-14 TEL 0575-22-0220 営 午前11:00~午後2:00 午後 5:00~午後8:00 休 月曜日 ※月に一度火曜日(不定休)</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>4 商標登録済み 名代うなぎ 孫六</b> <small>まご ろく</small></p>  <p>色は黒いがあっさり濃い味。さばきから焼きまで全てを手掛け強い炭火で生から一気に焼き上げるうなぎは、独特の味と食感を楽しめる。その他うなぎの創作料理も豊富。</p> <p>住 関市平和通4-5-1(せきてらす前) TEL 0575-22-0639 営 午前11:00~午後2:00(お昼のみの営業です) 休 木曜日(祝祭日の場合は変更有り)</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>5 みよし亭</b> <small>てい</small></p>  <p>直火の炭焼きで仕上げたうなぎは、外パリパリ中ふわふわ。たまり、みりんなど材料にこだわったまろやかなタレとの相性のよさに、リピーターはメロメロになるのです。</p> <p>住 関市西本郷通7-11-9 TEL 0575-23-0777 営 午前11:00~午後1:30 休 木曜日</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>
---	---	---	--	--

# 「うなぎ」が食べられるお店【12店舗】

<p><b>6 食事処 味女</b> <small>あじ め</small></p>  <p>清流板取川の伏流水で蓄えたうなぎを、さばきたて、焼きたてで提供しています。夏は鮎、冬はかま鍋も楽しむことができ、小さいながら本格派のケーキ屋も隣接しています。</p> <p>住 関市板取1710-2 TEL 0581-57-2663 営 午前11:00~午後2:00 午後 5:00~午後8:00 休 月曜日</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>7 植野屋</b> <small>うえ の や</small></p>  <p>秘伝のタレで外はパリッと中はふんわり、こうばしく焼けたうなぎ。団体客対応させて頂きます。(5名~20名様まで) ※土日祭日不可</p> <p>住 関市清水町61 TEL 0575-22-0716 営 午前11:00~午後2:00(予約のみの営業) 休 不定休(団体予約20名様まで相談) ※お持ち帰りのみ要予約</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>8 うまい膳処 神楽</b> <small>か ぐ ら</small></p>  <p>天ぷらや小鉢なども付いたうなぎひつまぶし御膳は味・量・値段の安さと3拍子揃った人気メニュー。ぜひ一度ご賞味ください。</p> <p>住 関市仲町5-39 TEL 0575-25-0335 営 午前11:00~午後10:45 休 無休</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>9 栄屋</b> <small>さかえ や</small></p>  <p>清流津保川沿いの老舗旅館のこだわりは、うなぎを井戸水で2~3日さらすこと。パリパリに焼かれたうなぎは甘めのタレにねぎがよく合うねぎまぶし丼で食べるのがおすすめ。</p> <p>住 関市上之保15170 TEL 0575-47-2010 営 午前11:00~午後2:00 午後 5:00~午後7:00 休 水曜日、第4火曜日</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>
<p><b>10 日本料理 だいえい</b></p>  <p>創業以来50年以上継ぎ足してきた上品な味わいのタレにからませ、サクサクふわふわに焼かれたうなぎと産地にこだわった甘みの強いもちりごはんと相性は抜群。</p> <p>住 関市山王通2-2-20 TEL 0575-22-6988 0120-076988 営 午前11:30~午後2:00(OS午後1:30) 午後 5:30~午後9:30(OS午後8:30) 休 水曜日 月・火は午前のみ営業</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>11 徳兵衛茶屋</b> <small>とくべゑ ちゃや</small></p>  <p>清流板取川の伏流水で蓄えた、素材が自慢のうなぎ。すべての川魚料理、うなぎは、注文が入ってから生きたものをさばき調理しています。天然うなぎの予約も承ります。</p> <p>住 関市板取5822-1 TEL 0581-57-2440 営 午前11:00~午後3:00 休 火曜日、水曜日</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>12 お食事処 はなぞの</b></p>  <p>国産うなぎを一匹贅沢に使用した「さきたて・焼きたて・炊きたて」がこだわりの丼はボリュームたっぷり。大人気で楽しめるお徳用ひつまぶしもおすすめ。</p> <p>住 関市栄町3-8-33 TEL 0575-22-5774 営 午前11:30~午後3:00(OS午後2:00) 午後 5:00~午後9:00(OS午後8:30) 休 木曜日</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>13 富久光</b> <small>ふくみつ</small></p>  <p>うなぎもお寿司も楽しみたい方にはこちら。さっぱりめの味わいのうなぎは平日限定のランチメニューがお得でボリュームたっぷり。宴会や慶事行事にも対応できます。</p> <p>住 関市神野3612-8 TEL 0575-29-0508 営 午前11:00~午後2:00 午後 5:00~午後8:00 休 木曜日</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>
<p><b>14 お料理家 まごろく</b></p>  <p>焼き上げる前に一度蒸し焼きにすることで、臭みがなくふわふわのうなぎに。地元産のお米と甘辛のタレとの相性は抜群です。うなぎの他にも人気メニューが多数揃います。</p> <p>住 関市小瀬1355-3 TEL 0575-22-5756 営 午前11:00~午後2:00(OS午後1:30) 午後 5:00~午後9:00 休 火曜日</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>15 丸登屋</b> <small>まる と や</small></p>  <p>創業100年以上の老舗自慢のうなぎは、長年継ぎ足してきたタレがその歴史の深さを感じさせる。居酒屋メニューも豊富で昼夜問わず楽しめるお店。</p> <p>住 関市下之保2932-2 TEL 0575-49-2005 営 午前11:00~午後2:00 午後 4:00~午後7:30 休 火曜日、土・日不定休</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>16 酒肆肴処 やまなみ</b> <small>しゅしかなどころ</small></p>  <p>備長炭で香ばしく焼かれたうなぎと継ぎ足し四十余年の秘伝のたれが特徴。あっさりした味わいでファンも多い。関あゆ井、関からあげなどご当地グルメも楽しめるお店。 ※金・土・祝日前日は0:00まで営業</p> <p>住 関市西本郷通4-6-16 TEL 0575-22-2140 営 午前11:00~午後 2:30 午後 5:00~午後10:00(OS午後9:30) 休 水曜日、第3木曜日は屋のみ ※お店の状況によっては早く閉める場合があります。</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>	<p><b>17 丸しん</b></p>  <p>三河一色産のうなぎを、注文を受けてから締めてさばき、炭火で丁寧に焼き上げる鰻重が評判のお店。ふっくらと香ばしく焼き上げられた一品は、多くのお客様を魅了しています。夏季には、鮎料理も人気です。</p> <p>住 関市東山1-1-5 TEL 0575-24-0943 営 午前11:00~午後2:00(OS午後1:30) 午後 5:00~午後9:00 ※うなぎがなくなり次第終了 休 月曜日(祝祭日の場合は変更あり)</p> <p>(タレ) 甘め 普通 辛め</p>

声を大にして!「うなぎのまち関市」これが関うなぎ!!

関市のうなぎは、素焼きのあとタレをかけて焼き上げる「地焼き」でパリパリふわふわ。創業150年を超えるお店もあり、関市民はうなぎの味にうさぎ。うなぎ専門店はもちろん、和食屋、寿司屋、創作料理屋などが提供する「うなぎ」の味はハイレベル。関市のうなぎは、東海地方一、いや日本一といわれ、名古屋近郊や県外からも多くのお客さんがわざわざうなぎを食べるためだけに来るほど、グルメ通の舌をうならせます。

タレは各店の秘伝。甘め、甘辛、辛めなどバラエティに富んでいますので(タレ)マークを参考に、ぜひいろんな店を食べ比べてみてください。

