



## うなぎの蒲焼き ヒストリー入門

**江戸時代 初期** 現在のように身を切り開いて串を打って焼く調理法が確立したのはこのころといわれる。味付けは塩や味噌、醤油など。

**江戸時代 中期～後期** 関東醤油(濃口醤油)の普及にとともに、現在に近い味のタレで味付けされるようになる。浦和には川や沼地が多く、うなぎがよく獲れた。それを蒲焼きにして旅人に振る舞ったところ、その美味しさが評判に。

**1900年ごろ** 数軒のうなぎ屋が浦和に店を構え、うなぎの蒲焼きを提供。その味を求めて中山道を往来する人がわざわざ立ち寄り食したとか。

**2000年ごろ** うなぎの蒲焼きは浦和の名物として定着。現在も約30軒のうなぎ料理専門店が軒を連ねる。やなせたかし作による浦和うなぎの石像が浦和駅西口に設置される。

**2008年 5月24日**



### 浦和うなぎちゃん

アンパンマンでおなじみのやなせたかしさんによる浦和のうなぎのマスコットキャラクター。イベントなどで浦和のうなぎの魅力やPR。さいたま市の観光大使にも任命され、みんなに癒しを与える人気者。浦和駅西口には石像が設置され、待ち合わせ場所として親しまれている。

©やなせたかし

### 毎年5月下旬土日に開催 今も息づくうなぎまつり

さいたま市浦和区役所前で毎年行われているイベント。会場では、うなぎの蒲焼きの実演販売やうなぎのつかみ取り体験などが楽しめる。なかでも1500食限定のうなぎ弁当が1番人気で、それを目当てに毎年足を運ぶ人も。浦和うなぎちゃんにも会えるかも!?

#### うなぎまつり協力店

<b>ほてい家</b>	国さいたま市岩槻区仲町1-6-3 ☎048-756-1661 ☎11:00~22:00 国不定 国400
<b>せんべい家</b>	国さいたま市岩槻区本町2-2-31 ☎048-756-0076 ☎11:00~21:00 国☎ 国150
<b>ふなまた 鮎又</b>	国さいたま市岩槻区本町4-1-8 ☎048-758-0035 ☎11:30~14:00、17:00~21:00 国☎ 国30
<b>すずや 寿々家</b>	国さいたま市岩槻区本町3-3-12 ☎048-756-0334 ☎11:45~14:00 (平日のみランチ)、17:00~22:30、@~21:30 国☎ 国170
<b>おまたや 沖田家</b>	国さいたま市岩槻区大戸1722 ☎048-799-1025 ☎12:00~19:30 国☎不定 国60
<b>こしまや 小島家</b>	国さいたま市岩槻区大戸1719 ☎048-799-1023 ☎12:00~15:00、17:00~19:00 国☎ 国50
<b>きわい家</b>	国さいたま市岩槻区大戸1723 ☎048-799-1018 ☎11:30~15:00、17:00~20:00※要予約 国☎(☎の場合営業) 国40

### 萬店

江戸文化を今も伝える浦和の老舗

1886年、この地の特産であったうなぎとナマズを使った料理を旅人に提供したのが始まり。以来120年余、代々受け継いできた技とタレで多くの人をもてなし続ける。うなぎ重2300円~のほか、ナマズの天ぷら1470円も名物。蒲焼きと白焼きが楽しめるうなぎ三昧3500円も好評だ。

国さいたま市南区鹿手袋1-2-26 ☎048-862-5648  
☎11:00~22:30、@☎~22:00 (各LO21:00) 国第1・3☎(☎の場合営業) 国1F54席、2・3Fは座敷 国20台(無料) ※大型バス1台可 国JR中浦和駅より徒歩3分

白壁の蔵づくりの外観。歴史の深さを感じさせる雰囲気だ

大きな窓が開放的な1Fのテーブル席。2Fには個室もある。個室は事前予約

女将の幸雅江さん

うなぎは季節に応じて全国の有名産地のもので仕入れています。注文を受けてから一つずつ焼いています。ふっくらと柔らかいうなぎを味わってください。

- 6仕上げ**  
①中はとろけるようにふっくら、外は芳ばしく焼き上げる
- 4焼く**  
①タレは醤油とみりんを基本に継ぎ足し使ってきた伝統の味
- 2串打ち**  
①身と皮のちょうど中間に串を打つ。均等に打つには熟練の技が必要
- 3素焼き・蒸し**  
①素焼き後、20分ほどしっかり蒸す。蒸すことでふっくらと皮まで柔らかく仕上がる
- 1うなぎをさばく**  
①背の方から包丁を入れ身を開き、内臓や中骨、尾ヒレなどをていねいに取り除く
- 7うなぎの完成**  
①温かいご飯の上に串を外したうなぎを乗せ、完成
- 5タレにくらせる**  
①タレをつけて焼く工程を数回繰り返しながらていねいに芯まで火を通す

おいしさの決め手はやっぱりタレ。門外不出の味ヨ!

タイミングよく返すのも難しいのよ

召し上がれ!

<b>大門満寿家</b>	国さいたま市緑区大門4209-1 ☎048-878-1157 ☎11:00~21:00 国☎不定 国50
<b>べっしよ 別所</b>	国さいたま市南区別所4-10-6 ☎048-861-7405 ☎11:00~15:00、17:00~20:30 国☎・第2☎ 国60
<b>浜名</b>	国さいたま市浦和区仲町2-9-2 ☎048-832-8790 ☎11:30~14:30、@☎12:00~、17:00~20:30 国☎ 国20
<b>うなこう うな孝</b>	国さいたま市緑区原山3-18-9 ☎048-886-0014 ☎11:30~15:00、17:00~20:30 国☎ 国21
<b>銀座大和田</b>	国さいたま市緑区原山3-8-22 ☎048-883-2466 ☎11:30~15:00、17:00~20:30 国☎ 国45
<b>いちかわほんてん 市川本店</b>	国さいたま市浦和区高砂1-7-1 ☎048-822-4163 ☎11:30~14:00、17:00~22:00 国月1回不定 国50
<b>うなぎどころ 古賀</b>	国さいたま市桜区田島5-10-5 ☎048-753-9986 ☎11:30~14:30、17:00~21:00 国☎ 国18

## 伝統の味を心ゆくまで

①銚子に輝くうなぎから芳ばしい香りが立ち上がる。柔らかい身をほおばると、うなぎの脂の甘味が口いっぱいに広がる。うなぎ重¥2300~

- 4焼く**  
①続いて本焼きの工程へ。じっくり火を通し、うなぎのうま味を引き出す
- 2串打ち**  
①身と皮のちょうど中間に串を打つ。均等に打つには熟練の技が必要
- 3素焼き・蒸し**  
①素焼き後、20分ほどしっかり蒸す。蒸すことでふっくらと皮まで柔らかく仕上がる
- 1うなぎをさばく**  
①背の方から包丁を入れ身を開き、内臓や中骨、尾ヒレなどをていねいに取り除く

うなぎちゃん レクチャー うなぎ重はこうして作られる!

スタートによろ~!

<b>わか和香</b>	国さいたま市浦和区本太3-1-18 ☎048-884-0649 ☎11:00~14:00、17:00~21:00 国☎ 国7
<b>やまざきや 山崎屋</b>	国さいたま市浦和区仲町11-10-8 ☎048-822-7116 ☎11:30~14:00、17:00~19:30 国☎☎ 国50
<b>やだがわほんてん 谷田川本店</b>	国さいたま市緑区原山4-32-29 ☎048-887-2554 ☎11:00~21:00 国☎ 国100
<b>こうらくえん 幸楽園</b>	国さいたま市南区太田窪2235 ☎048-882-2909 ☎11:00~20:00 国☎ 国120
<b>すなが ずなが</b>	国さいたま市南区南浦和3-44-1 ☎048-881-2709 ☎11:00~21:00 国☎ 国16
<b>だいたくほやだがわ 太田窪谷田川</b>	国さいたま市緑区太田窪11-12-23 ☎048-885-7939 ☎11:00~14:30、17:00~20:30 国☎ 国70
<b>なかむらや 中村家</b>	国さいたま市浦和区高砂3-2-12 ☎048-822-2585 ☎11:30~14:30、17:30~20:30 (LO)、@☎17:00~19:30 (LO) 国☎☎ 国40

## さいたまグルメを満喫!

# 江戸時代から続く由緒ある味わい 浦和のうなぎの美味しさを体験

蒲焼きの発祥の地という説がある浦和には、現在でも約30軒ほどのうなぎ料理専門店がそろう。浦和へ来たなら、伝統の味を守り抜くうなぎ料理店で、秘伝のタレを使った香ばしいうなぎを堪能して!

こちら注目!

### 浦和のうなぎを育てる会

浦和のうなぎを知ってもらうために日夜活動中!  
浦和の街の振興を願い近隣のうなぎ屋が協力し、結成したのが「浦和のうなぎを育てる会」。

<b>萬店</b>	国さいたま市南区鹿手袋1-2-26 ☎048-862-5648 ☎11:00~22:30、@☎~22:00 国第1・3☎(☎の場合営業) 国1F54
<b>むさしの むさし乃</b>	国さいたま市浦和区前地2-1-1 ☎048-882-8939 ☎11:00~13:30、17:00~19:30 国☎ 国16
<b>満寿家</b>	国さいたま市浦和区岸町7-1-3 ☎048-822-1101 ☎11:00~15:00、17:00~21:00、@☎~20:00 国☎ 国150
<b>ひかわ まんまる 水川 まんまる</b>	国さいたま市大宮区吉敷町4-101 ☎048-650-0503 ☎11:00~14:00、16:00~21:00 国☎ 国40
<b>こしまや 小島屋</b>	国さいたま市南区太田窪2166 ☎048-882-2907 ☎11:00~15:00、17:00~19:30 (LO)、@☎11:00~19:30 (LO) 国☎(☎の場合営業) 国20