

1 う残芳 うをよし

ひつまぶし 鰻丼 うな玉丼 他

うなぎを扱って70余年になる、ひつまぶしの人気店。タレは地元一身田のたまりで仕込み、お米も地元安濃や黒田のものを使う地産地消。地元のお祭り・忘年会・法事などで大活躍！

[tel] 059-268-2433
[所] 津市安濃町曾根 573-2
[時] 11:30~13:30
17:00~20:00(オーダーストップ)
※売切の際は、ご容赦願います
[休] 水曜 第2火曜
[P] 40台
[交] 津ICから西へ車で5分

2 新玉亭

明治23年創業の有名老舗

並井 ¥1,400(税込)
定食 ¥3,150(税込)

秘伝の辛口のタレと、炭火で焼いた香ばしいうなぎは、連日賑わう超有名老舗の看板の味。お米は伊賀米や一志米を使う地産地消。地元はもちろん県内外からも支持される老舗の代表格。

[tel] 059-224-0008
[所] 津市丸之内義正町 5-1
[時] 11:00~14:30(LO14:00)
16:00~20:30(LO20:00)
[休] 月曜(第1・第3火曜1月・8月除く)
[P] 55台
[交] 津ICから車で7分
津新町駅徒歩10分

3 大観亭 栄町本店

津駅東口老舗の代表格

並井 ¥1,540(税込)
ひつまぶし(小) ¥2,310(税込)

昭和22年創業、現在四代目の老舗。伊勢のたまりで仕込んだ甘く上品なタレと、炭火で丁寧に焼いたジューシーなうなぎは、三重県産コシヒカリとぴったり。

[tel] 059-225-3445
[所] 津市栄町 2丁目 472
[時] 11:00~14:00
17:00~売り切れ次第終了
※月1回不定休あり
[休] 木曜日午後、土曜日
[P] 14台
[交] 津駅から徒歩3分

4 大観亭 浅見店

老舗の味とおばんざい

上井 ¥2,300
並井 ¥1,400

炭火焼のジューシーで香ばしいうなぎと、秘伝の甘いタレは老舗の伝統の味。おいしい純米酒や梅酒など、幅広いメニューが人気！

[tel] 059-246-5801
[所] 津市浅見町 290-1
[時] 11:30~14:00(13:45LO)
17:00~21:00(20:30LO)
[休] 月・祝日(月曜が祝日の場合は火曜)
[P] 6台
[交] 津ICから車で10分

5 大観亭 西口店

津駅西口すぐ！老舗の味

上井 ¥2,300
並井 ¥1,400

津駅西口を出てまっさき目に入るうなぎ屋さん。50年以上継ぎ足される上品な甘いタレと、炭火でかりっと、ジューシーに焼くうなぎが評判。ひつまぶしやおいしい純米酒も楽しめる。

[tel] 059-228-2598
[所] 津市大谷町 117
[時] 11:00~20:00
(売り切れ次第終了)
[休] 無休(月曜は昼のみ営業)
[P] なし(お食事3,000円以上のご利用で駐車代サービス)
[交] 津駅西口を出てすぐ

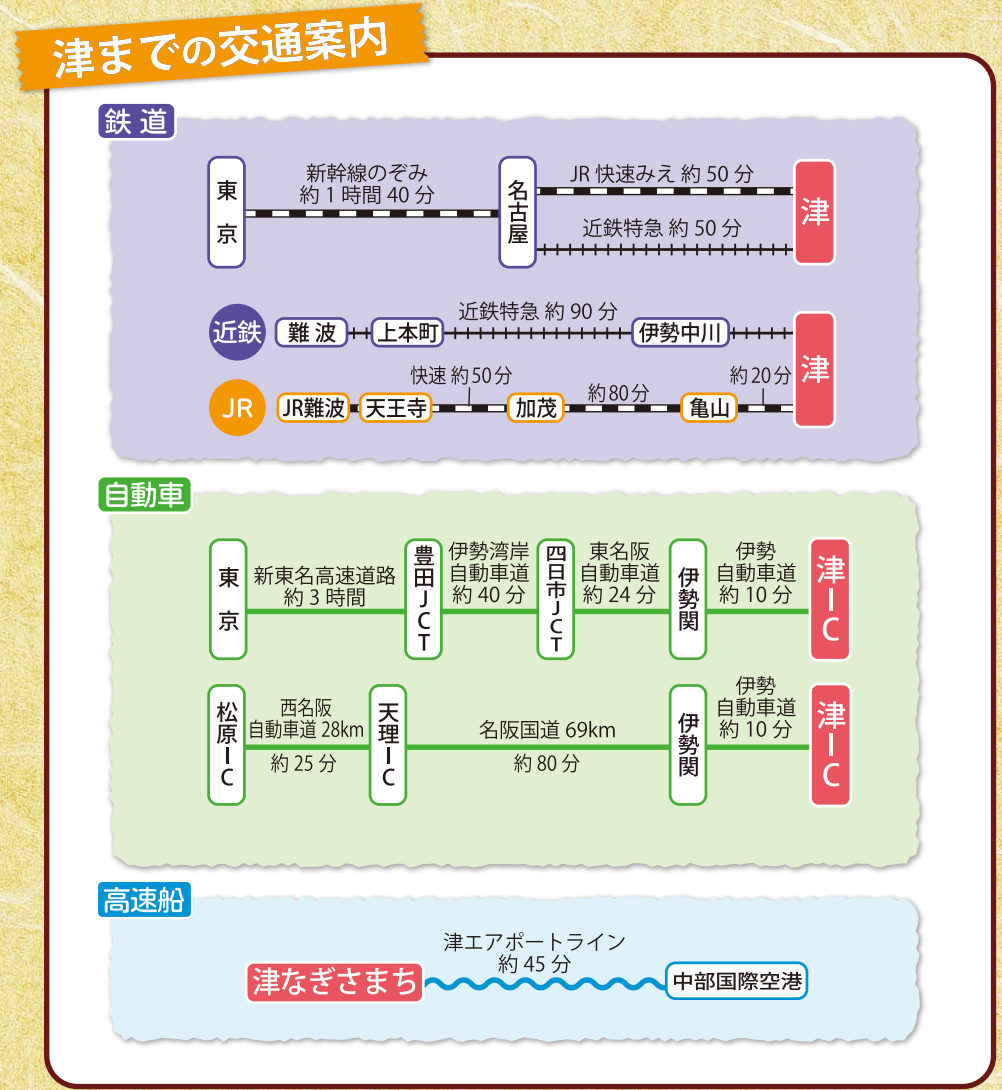
6 はし家

津を代表する老舗の味

小井 ¥1,350(税込)
定食 ¥3,100(税込)

ほどよい辛めのちょうどよいタレと、炭火で絶妙な加減で焼かれたうなぎで、津の人がまずオススメする名店。伊賀米や一志米を使用する地産地消。全席禁煙でお子様メニューもあるよ。

[tel] 059-228-4925
[所] 津市大門 4-10
[時] 11:00~14:30(LO14:00)
16:30~20:30(LO20:00)
[休] 毎月・第二火曜日は休業
月曜日は定休日
尚、平日の火曜はお昼のみの営業
[P] 30台
[交] 津ICから車で8分
津新町駅徒歩15分



7 うな金

辛口のタレと鯉の洗い

並井 ¥1,330
定食 ¥3,090

地元のたまりで仕込んだ辛口のタレには、県外から訪れるファンも。おすすめは鯉の洗いがセットになった定食！これ目当てのお客さんがたくさん！創業50年の老舗だ！

[tel] 059-226-0833
[所] 津市藤方 1610-2
[時] 11:00~20:00
[休] 木曜
[P] 15台
[交] 津ICから車で20分

8 鰻乃路 うなのじ

口コミで人気の実力派

ひつまぶし 店内 ¥3,020(税込)
持帰 ¥2,970(税込)
並井 店内 ¥1,610(税込)
持帰 ¥1,580(税込)

確かな技術で炭火で焼くうなぎと、上品な甘さの秘伝のタレで県内外までその名を轟かす人気店。炭火焼の香ばしさは、うなぎでもひつまぶしでも楽しめる。お米は三重県産の地産地消！

[tel] 059-255-0311
[所] 津市久居明神町 2105-1
[時] 11:00~19:00
[休] 月曜(祝日の場合は火曜)
[P] 8台
[交] 久居ICから車で3分

9 うなふじ

伊勢別街道の絶対王者

並井 ¥1,200(税込)
特 ¥2,000(税込)

炭火焼の技と、味わい深い秘伝のタレで、地元のみならず県内外にもファンの多い人気店。関IC、芸濃ICからやってくるお客さんを吸い寄せる『伊勢別街道の関所』ともいえる実力派。

[tel] 059-230-0093
[所] 津市高野尾町 633-50
[時] 11:00~13:30
※売り切れ次第終了
[休] 火曜
[P] 30台
[交] 芸濃ICから車で3分

10 うなふじ支店

河芸の名店

並井 ¥1,550
上井 ¥1,950
特上 ¥2,700

炭火焼の技と秘伝のタレは魅力的！

[tel] 059-245-4500
[所] 津市河芸町上野 173-1
[時] 11:00~14:00
17:00~19:00
※うなぎ無くなり次第終了
[休] 火曜
[P] 29台
[交] 津ICから車で20分

11 おがわ

地元で確固たる人気を誇る

小井 ¥1,780(税込)
ひつまぶし ¥3,980(税込)

特注のたまりで仕込まれた秘伝のタレ、炭火で焼かれたうなぎ、そして地元一身田の契約農家直送のお米で、津で確固たる人気を誇る名店。落ち着いた雰囲気と上品な味で、女性に人気！

[tel] 059-233-1682
[所] 津市一身田大古寺 975-4
[時] 平日 11:00~14:30(LO14:00)
持ち帰りのみ 16:00~17:00(LO16:30)
土日祝 11:00~14:30(LO14:00)
16:30~20:00(LO19:30)
[休] 月曜(祝日の場合は火曜)
[P] 25台
[交] 津ICまたは芸濃ICから

12 谷本

三谷の技術を継承する

小井 ¥1,650
ひつまぶし ¥3,100

秘伝のタレは津の創業250年老舗醸造のたまりで仕込み、お米は三重県産ミルキークイーンを使用する地産地消。その日焼く分だけ開くうなぎは新鮮そのもの！お持ち帰り弁当も好評です。全席禁煙◎

[tel] 059-222-3015
[所] 津市一身田上津部田 1336-13
[時] 11:00~20:00(LO19:30)
[休] 火曜(祝日・7月8月営業)
[P] 11台
[交] 津ICまたは芸濃ICから車で15分

13 つたや

津で一番の老舗 明治8年創業

並井 ¥1,600(税込)
ひつまぶし ¥3,800(税込)

明治8年創業という津で一番の老舗。先代からの味と技術を5代目女性亭主が引き継ぎます。オシャレな雰囲気店内でビジネスシーンでもプライベートでも、ゆっくりお食事を楽しんで頂けると嬉しいです。

[tel] 059-228-3005
[所] 津市東丸之内 22-9
[時] 11:00~14:30(LO14:00)
17:00~20:00(LO19:30)
[休] 火曜、第二水曜日
[P] 提携駐車場 40台
駐車券サービスあり
EV 駐車場完備
[交] 津ICから車で8分
津新町駅徒歩15分

14 のぐち

県下最大級養鰻場監修店

並井 ¥2,050
ひつまぶし ¥3,500

50年の歴史ある県下最大級の養鰻場監修店。一番人気のひつまぶしや井はもちろんのこと、鰻を使ったサイドメニューも充実。また、鰻の蒲焼にお刺身や天ぷらなどを組み合わせた料理も好評。

[tel] 059-234-6668
[所] 津市高茶屋小森町 433-6
[時] 11:00~14:30
16:30~20:00
[休] 火曜(祝日営業)
[P] 20台
[交] 久居ICから車で15分

15 丸円

昭和元年創業の老舗

並井(2切れ) ¥1,310(税込)
うな重(4切れ) ¥2,500(税込)

昭和元年創業の老舗。地元のたまりで仕込んだ秘伝のタレ、地元一志米のご飯、割きたての新鮮なうなぎで、地元から圧倒的な支持を得ている。出前中心ながらも隠れた名店。先祖が武士であるため、腹開きではなく背開きしたうなぎを提供。

[tel] 059-255-2336
[所] 津市久居本町 1503
[時] 10:00~14:00(LO13:30)
16:00~19:00(LO18:30)
[休] 木曜
[P] 5台
[交] 久居ICから車で10分
久居駅徒歩15分

16 三谷うなぎ屋 高茶屋店

新しいうなぎ屋のカたち

うな重特(一尾) ¥3,500
白焼き丼、うな牛丼 他

松阪市に本店を置く老舗ならではの古き良き伝統と「お客様を飽きさせない精神」を大切に、日々うなぎとお客様に向き合います！

[tel] 059-234-2482
[所] 津市高茶屋小森町 1814
[時] 持ち帰り 9:30~19:00(18:30LO)
お食事 10:30~19:00(18:30LO)
[休] 火曜も臨時休業のときあり
水曜(祝日営業)
[P] 10台
[交] 久居ICから車で10分

17 三谷 東丸之内店

持ち帰り専門店

並井当 ¥1,800

問屋直営ならではの高い質のうなぎを提供する持ち帰り専門店。タレは松阪の本店・高茶屋店と同じものを使っているので、三谷ファン納得の味。

[tel] 059-248-5272
[所] 津市東丸之内 13-10
[時] 10:00~18:30
[休] 火曜(7・8月無休)
[P] 4台
[交] 津ICから車で10分

18 両口屋

Since 1931 隠れた名店

平日数量限定ランチ ¥2,090(税込)
松重(うなぎ1本) ¥3,960(税込)

うなぎを白焼き段階でしっかりと焼き、皮はパリッと身はふわわりと・・・が、店主がこだわり続ける焼き加減。松阪産コシヒカリのご飯とよく合ううなぎを是非どうぞ！ひつまぶしも好評！

[tel] 059-228-3240
[所] 津市岩田 6-26
[時] 昼 11:00~14:00(LO 13:30)
夜 17:30~20:00(LO 19:00)
[休] 火曜 昼のみ営業
11:00~14:00(LO 13:30)
(売り切れ次第終了の場合あり)
[休] 土曜夜、日、祝
[P] 10台
[交] 津ICから車で15分
[HP] <http://www.ryoguchiya.com>

重要なお知らせ

うまっぶに掲載している価格等については、**2024年3月現在の情報**です。今後も仕入れ価格により変動する場合がありますので、ご了承ください。(消費税率変更等により料金に変更がある場合があります。) ※詳細は各店舗にお問合せください。

[協力] 掲載うなぎ店全店・津うのうなぎプロジェクト
[発行・お問合せ] 一般社団法人 津市観光協会
TEL.059-246-9020 FAX.059-221-0811
<http://tsukanko.jp> 営業時間：10:00~18:00

津うのうなぎ 検索