

津は一人当たりの  
うなぎの消費量が日本一!



1位	津	¥2,150
2位	大阪	¥1,968
3位	京都	¥1,959

全国平均  
¥1,249



平成17年度 総務省家計調査  
県庁所在地別うなぎの蒲焼きに対する支出金額(一人当たり換算)

津の人はとにかくうなぎをよく食べる。普段のお昼・晩御飯。商談や接待、忘新年会はもちろん、ちょっとした宴会や法事など集まりのある時、そしてイベント等のスタッフ弁当。運動会の後のご褒美もそうだ。津の人はとにかくうなぎが好きである。誰もがひいきの店を持ち、その店の味について言葉の限り熱く語る。家族単位で決まった店があることは普通であり、一家三世代・四世代にわたって通うことも特別なことではない。『東の魯山人、西の半泥子』と並び称される陶芸家兼美食家である川喜田半泥子も、津のうなぎをこよなく愛していた。鰻の養殖が盛んな東海地方において、伊勢湾沿いの津も、かつては鰻の養殖が盛んで、多くのうなぎ専門店が生まれた。現在、養鰻池は姿を消し、街の風景からは面影すらなくなった。しかし、うなぎ屋だけは、そこに在り続けた。手早く割いたうなぎを、旨みを逃さぬよう蒸さずに地焼きする。絶妙なタイミングで焼き上げ、店の命のタレにつけ、ふっくらと炊きあげて、つやつやとした最高の白飯にのせる。そして、それを実に手頃で庶民的な値段で提供するのだ。最高の味が庶民の味。これこそ、津のうなぎが庶民に愛され、津を語る食文化となっている理由である。津のうなぎは、もはや津の人にとって、心の味『ソウルフード』といえるのだ。

※津市民は、『津』のことを『つう』と発音します。

津の2大ビッグご当地グルメ



津ぎょうざ

津に来たら食べてな〜



津のうなぎ  
グルメガイド



津のソウルフード



食べよ!  
津のうなぎ

うまっぷPR  
キャラクター  
ツノウナギ






**1 うなぎ芳** うをよし

うなぎを扱って70年余になる、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・新年会・法事などで大活躍！


【tel】059-268-2433  
【所】津市安濃町管根 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**

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】津市丸之内糞正町 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

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りとぴったり。

【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】土曜  
【P】14台  
【交】津駅から徒歩3分



**4 大観亭** 浅見店

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)  
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】津駅西口を出てすぐ



**6 はし家**

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**

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

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**

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**

炭火焼の技と秘伝のタレは魅力的！

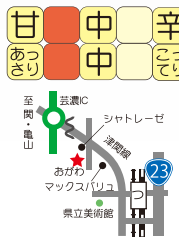
【tel】059-245-4500  
【所】津市河芸町上野 173-1  
【時】11:00～14:00  
17:00～19:00  
※うなぎ無くなり次第終了  
【休】火曜  
【P】29台  
【交】津ICから車で20分



**11 おがわ**

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】津市一身田大古曾 975-4  
【時】11:00～14:00  
16:00～20:00(LO)  
【休】月曜(祝日の場合は火曜)  
【P】25台  
【交】津ICまたは芸濃ICから車で15分



**12 谷本**

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**

明治8年創業という津で一番の老舗。藤堂藩に仕えた初代から受け継がれた炭火焼の技と辛めのタレは、地元の一志米との相性も抜群。人気メニューの「石焼きひつまぶし」は要予約！

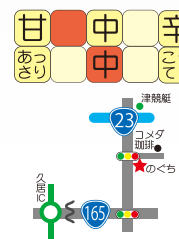
【tel】059-228-3005  
【所】津市東丸之内 22-9  
【時】11:00～14:30  
17:00～21:00  
【休】火曜、木曜日  
【P】6台  
駐車券サービスあり  
【交】津ICから車で8分  
津新町駅徒歩15分



**14 のぐち**

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】30台  
【交】久居ICから車で15分



**15 丸円**

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  
16:00～19:00  
【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

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

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。

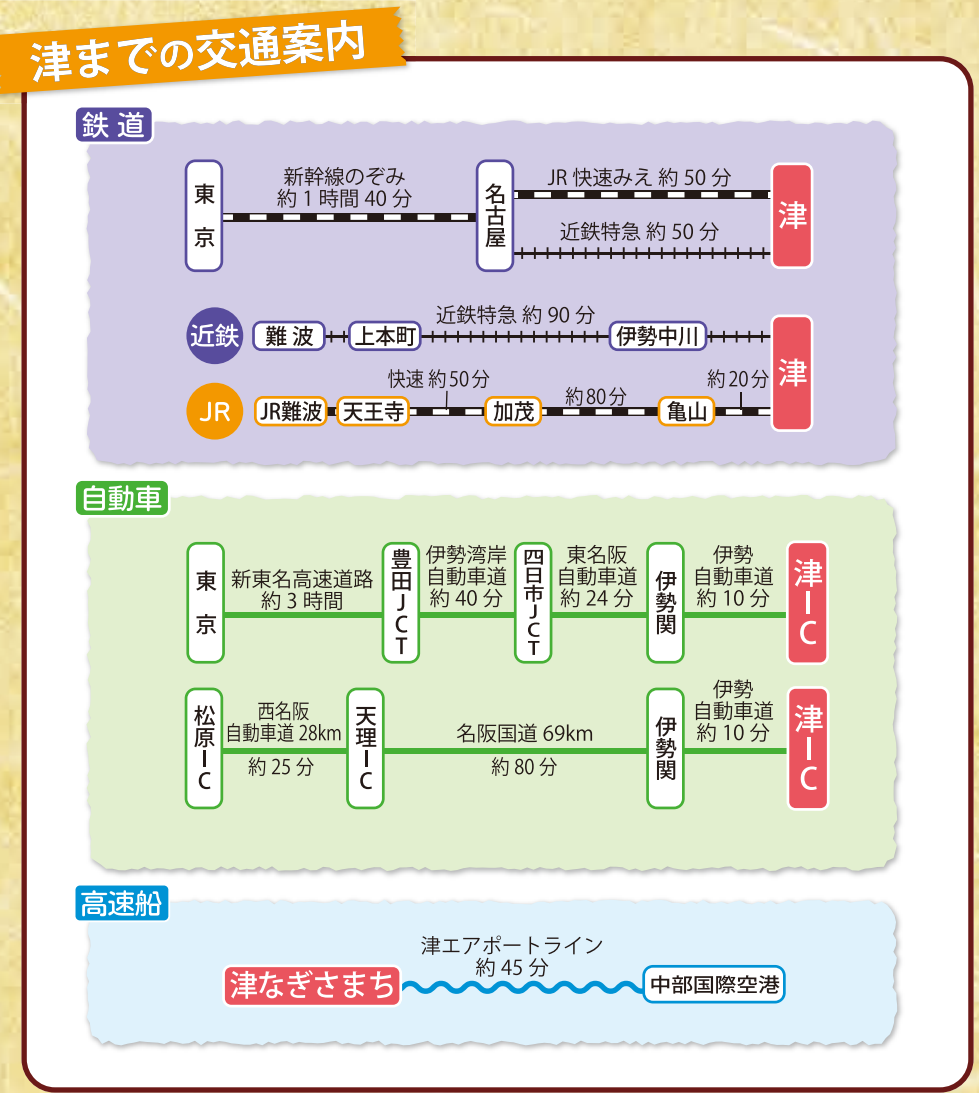
【tel】059-246-5272  
【所】津市東丸之内 13-10  
【時】10:00～18:30  
【休】火曜(7・8月無休)  
【P】4台  
【交】津ICから車で10分



**18 両口屋**

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 17:30～21:30(LO 20:00)  
土曜日 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(売り切れ次第終了)  
【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、**2023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

