

津うのうなぎ グルメガイド



津うのソウルフード



食べよ！ 津うのうなぎ



うまっぶPR
キャラクター
ツノウナギ

ひつまぶしといえ

1 うなぎ芳 うをよし

うなぎを扱って77年になる、ひつまぶしの人気店。タレは地元一歩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。地元の宴会・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



ひつまぶし
鱈井
うな玉井 他

明治23年創業の有名老舗

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】津市丸之内南正町 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



並井 ¥1,400(税込)
定食 ¥3,150(税込)

津駅東口老舗の代表格

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日不定休あり
【休】木曜日午後、土曜日
【P】14台
【交】津駅から徒歩3分



並井 ¥1,650(税込)
ひつまぶし(小)
¥2,420(税込)

老舗の味とおばんざい

4 大観亭 洗見店

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。おいしい純米酒が人気！

【tel】059-246-5801
【所】津市洗見町 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



上井 ¥2,500(税込)
並井 ¥2,000(税込)

津を代表する老舗の味

9 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 【P】30台
【時】11:00～14:30(LO14:00)
売り切れしだい準備中
16:30～20:30(LO20:00)
売り切れしだい閉店
【休】毎週月曜・第2火曜定休日
火曜日はお昼のみ営業
他、臨時休業がある場合がありますので、HPで確認をお願いします。
【交】津ICから車で8分
津新町駅徒歩15分



小井 ¥1,430(税込)
定食 ¥3,300(税込)

辛口のタレと鯉の洗い

10 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(LO19:30)
【休】木曜
【P】15台
【交】津ICから車で20分



並井 ¥1,550(税込)
上定食 ¥3,500(税込)

口コミで人気の実力派

11 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でも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



ひつまぶし 店内 ¥3,130(税込)
持帰 ¥3,070(税込)
並井 店内 ¥1,710(税込)
持帰 ¥1,650(税込)

伊勢別街道の絶対王者

12 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。関に、芸濃に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



並 ¥1,500(税込)
特 ¥2,500(税込)

昭和元年創業の老舗

17 丸門

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、腰置きではなく背置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】15台
【交】久居ICから車で10分
久居駅徒歩15分



並井(2切れ) ¥1,510(税込)
うなぎ(4切れ) ¥2,910(税込)

新しいうなぎ屋のカチ

18 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】火曜日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



うなぎ重特(一尾)
¥3,900(税込)
白焼き丼、うなぎ牛 他

持ち帰り専門店

19 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、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



並井当 ¥2,100(税込)

Since 1931 隠れた名店

20 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んわりと…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)
(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.zyoguchiya.com>



平日数量限定ランチ
¥2,200(税込)
松重(うなぎ1本)
¥4,070(税込)

津駅西口すぐ！老舗の味

5 大観亭 西口店

上井 ￥2,500 (税込)
並井 ￥1,450 (税込)

津駅西口を出てまっさきに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

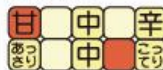
(売り切れ次第終了)

【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



祖父直伝の老舗の味

6 大観亭 美里店

並井 ￥1,450 (税込)
中井 ￥2,000 (税込)
上井 ￥2,500 (税込)

祖父が開業した大観亭の看板を背負う、4店舗目の店主として、地元から愛されるうなぎ屋を目指す。外側はパリッと、中はふくらむ炭焼きにこだわりの、一本一本丁寧に焼く。

【tel】059-202-8779

【所】津市美里町足坂 181-4

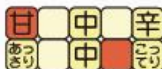
【時】11:00～20:00 (LO19:30)

【休】水曜日

【P】8 台

【交】車で登壇 IC から 18 分、

久居 IC から 16 分



津で一番の老舗 明治8年創業

7 つたや

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。オシャレな雰囲気の中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幸いです。

【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】水曜日

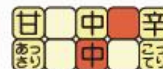
【P】提携駐車場 40 台

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



かりっ、ふわがたまらない、老舗の味

8 つたや 津南店

並井 ￥1,700 (税込)
中井 ￥2,300 (税込)
上井 ￥2,900 (税込)
特上 ￥3,500 (税込)

炭火で香ばしく焼いた大きめのうなぎを、皮はかりっ、身はふわっと仕上げる。お米は、糖野産、うなぎは注文が入ってから焼き始めるこだわりのお店。たれは、旨すぎず、辛すぎず、老舗の伝統を引き継いだ絶妙な焼き加減と味が楽しめる。

【tel】059-255-3048

【所】津市久居持川町 2258-7

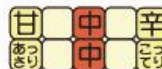
【時】11:00～14:00 (LO13:30)

17:00～19:00 (LO18:30)

【休】火曜

【P】6 台

【交】久居 IC から車で 5 分



河芸の名店

13 うなふじ支店

並井 ￥1,800 (税込)
上井 ￥2,200 (税込)
特上 ￥2,950 (税込)

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

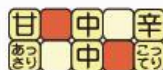
17:00～19:00

※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



地元で確固たる人気を誇る

14 おがわ

小井 ￥1,980 (税込)
ひつまぶし ￥4,180 (税込)

特注のたまりて仕込まれた秘伝のタレ、炭火で焼かれたうなぎ、そして地元一歩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】平日 11:00～14:30 (LO14:00)

平日 16:30～18:00 (LO17:30)

土日祝 11:00～14:30 (LO14:00)

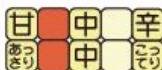
16:30～20:00 (LO19:30)

【休】月曜(祝日の場合は火曜)、

その他不定休

【P】25 台

【交】津 IC または登壇 IC から車で 15 分



三谷の技術を継承する

15 谷本

小井 ￥1,800 (税込)
ひつまぶし ￥3,500 (税込)

秘伝のタレは津の創業 250 年老舗醸造のたまりて仕込み、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なもの！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

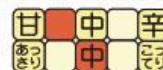
【時】11:00～20:00 (LO19:30)

【休】火曜(祝日・7月8月営業)

【P】11 台

【交】津 IC または登壇 IC から

車で 15 分



県下最大級養鰻場監修店

16 のぐち

並井 ￥2,250 (税込)
ひつまぶし ￥3,700 (税込)

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】津市高来屋小森町 433-6

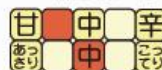
【時】11:00～14:30

16:30～20:00

【休】火曜(祝日営業)

【P】20 台

【交】久居 IC から車で 15 分



津までの交通案内



だった!



2位	大阪	¥1,968
3位	京都	¥1,959

全国平均
¥1,249

県庁所在地別うなぎの消費量に対する支出金額(一人当たり換算)



津に来て戦隊
ツヨインジャー

※津市民は、『津』のことを『つう』と発音します。

檢索

