

浦和でうなぎを食べよう！



URAWA × UNAGI

現在20店舗のうなぎ専門店が「浦和のうなぎを育てる会」に登録しており、会に登録していない店舗も含めると約20以上ものうなぎ専門店がさいたま市にはあるという。味も店舗によってさまざま。濃いめの甘タレ・さっぱりだけど肉厚・脂たっぷり・フワフワふっくら。どの店にも個性があるけれど、伝統の味を受け継いで守っているのほどこも同じ。好みの味を見つけるのも楽しいかも。



浦和うなぎちゃん  
©やなせたかし

浦和のうなぎを全国へPR!  
**浦和うなぎちゃん**

さいたま観光大使もつとめるうなぎちゃん。浦和駅の西口には石像も建っています。やなせたかし先生が生みの親で、モチーフはもちろんうなぎ！大好物もうなぎ！うなぎちゃんには5月のうなぎまつり、浦和区のイベント等で出会うことができます。

やなせたかし先生作詞の「うなぎ小唄」は必聴！



※浦和駅周辺の会加入店舗のみ記載しています。詳しくはパンフレット又はWEBで！ <http://www.stib.jp/stayeat/unagi.shtml>

「うなぎ」のまち、浦和。守り続けた伝統の味に、舌鼓まちがいなし！

ア ートを巡ってお腹が空いたらコチラ。今でこそ県庁所在地で、多くの人で賑わう浦和。江戸時代でもやはり中山道の宿場町として栄えていたよう。当時沼地の多かったこの地では魚釣りなどを楽しむ行楽客で賑わっていた。そんな遠方から訪れる旅客たちのために、沼や川で捕れる特産のうなぎを調理してふるまったのが瞬く間に評判に。これが浦和のうなぎの始まりといわれている。

文政10年「会田真言家文書」によると、浦和から毎年、赤坂の紀州藩邸にうなぎを献上していたことが記されており、全国に先駆けてうなぎの蒲焼きがふるまわれていたことがうかがえる。

東松山名物やきとり **ひびき**

HIBIKI FOOD SERVICE GROUP  
0120-22-9646

埼玉の伝統、麦みそを守りつづけて...

兼 秩父味噌 醸造元 **新井武平商店**

よいみそやよ 0120・413084 ■本社・本店■埼玉県秩父郡皆野町皆野1120-2