



浜松・吉田・三島
静岡県内
59店舗
掲載!

鰻
でしたら
静岡県!



温暖な静岡県でご当地自慢の
『絶品うなぎ』をご堪能あれ。

鰻
でしたら
静岡県!



お問
い合
わせ

静岡県観光協会 商品企画課

<http://hellonavi.jp> <http://exploreshizuoka.jp/>
〒422-8067 静岡市駿河区南町14-1 水の森ビル2F
TEL.054-204-0066

協 力

- かんざんじ温泉観光協会
- 浜松・浜名湖ツーリズムビューロー
- 浜松うなぎ料理専門店振興会
- 吉田町 産業課
- 三島市観光協会



温暖な静岡県でご当地自慢の
「絶品うなぎ」をご堪能あれ

名店MAP

浜松市

吉田町

三島市

うなぎの本場、
静岡県へようこそ！

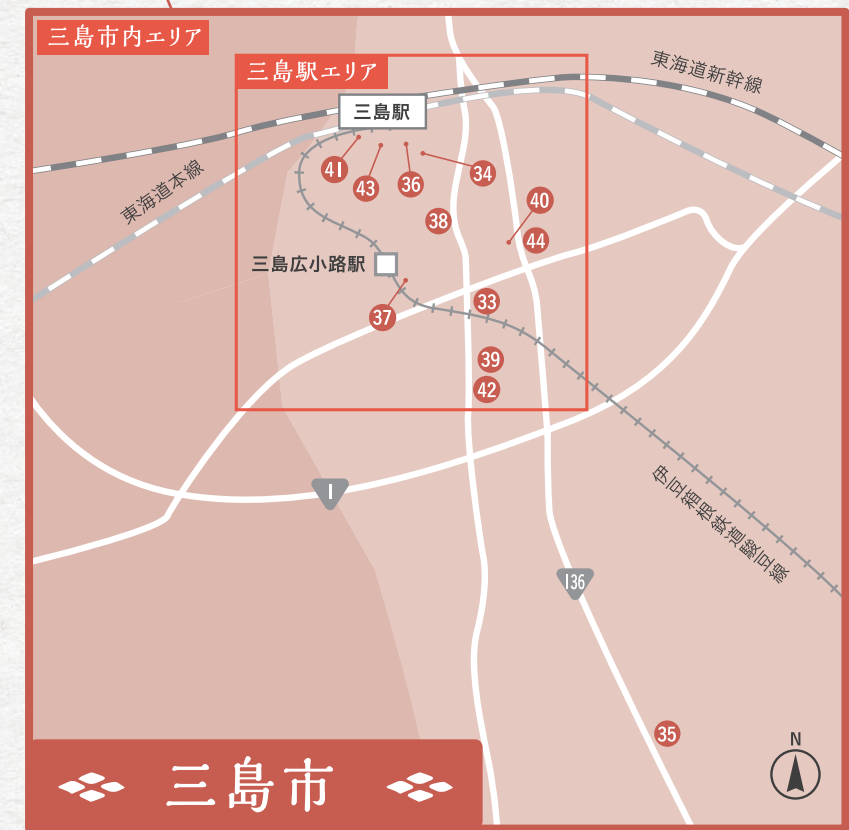
浜松市、吉田町、三島市、
3地区の名店をずらりご紹介。



【館山寺エリア】東名高速道路館山寺SICより車で約10分圏内
【浜松駅エリア】JR浜松駅より車で約10分圏内



東名高速道路吉田ICより車で約10分圏内



【三島駅エリア】JR三島駅より徒歩約10分圏内
【三島市内エリア】JR三島駅より車で約10分圏内

- P6**
- ① うなぎ・和食処 松の家
 - ② 御食事処 喜福
 - ③ うなぎ食事処 浜乃木
 - ④ うなぎ湖畔食房 館山寺園
 - ⑤ うなぎ修
 - ⑥ うなぎ専門の店 志ぶき
 - P7**
 - ⑦ うなぎ家【CLOSED】
 - ⑧ 浜寿し
 - ⑨ 浜名湖自鰻 天保
 - ⑩ かんざんじ温泉事業協同組合
 - ⑪ 民宿食事処 松一

- P8**
- ⑫ うなぎ炭亭
 - ⑬ 清水家
 - ⑭ うなぎ処 新角
 - ⑮ 弁天島 山本亭
 - ⑯ うなぎ八百徳 本店
 - ⑰ うなぎ料理あつみ
 - ⑱ うなぎ八百徳 駅南店
 - P9**
 - ⑲ 焼鰻 中ノ庄
 - ⑳ うなぎ藤田 浜松駅前店
 - ㉑ 浜名湖うなぎ丸浜
 - ㉒ 曳馬野

- P10**
- ㉓ 鰻八木秀
 - ㉔ うなぎ平
 - ㉕ 静岡うなぎ漁業協同組合 吉田売店
 - ㉖ 鰻食事処カネイチ
 - ㉗ うなぎ専
 - ㉘ (有)村田商店
 - P11**
 - ㉙ うなぎフジマス
 - ㉚ 鰻の炭火白焼き販売ヤマジン 商店
 - ㉛ (株)カネキ水産 吉田工場
 - ㉜ うなぎ一丸

- P11**
- ㉝ みしまプラザホテル 割烹菱屋
 - ㉞ うなぎの不二美
 - P12**
 - ㉟ 割烹 御殿川
 - ㊱ お食事処 源氏
 - ㊲ うなぎ 桜家
 - ㊳ うなぎ すみの坊 本町店
 - ㊴ お食事処 松韻
 - ㊵ 食彩あら川 丸平
 - P13**
 - ㊶ 寿司・うなぎ処京丸
 - ㊷ (有)山本実生商店
 - ㊸ うなぎの坂東
 - ㊹ 三嶋和食ひいらぎ

鰻 静岡県!

～エリアごとの特色～

静岡県には、浜松市、吉田町、三島市と、うなぎ、あっさりとしたタレで味わう関東風や、カジュアルなお店まで、たくさんあるうなぎ店

ぎが名物として知られる市町がいくつもあります。東西の中間にある静岡県の立地から、県内では背開きで柔らかく香ばしく焼き上げる白焼きも両方味わえます。養殖の歴史と同じく100年以上続く老舗から、リーズナブルに味わえるの中から、焼き方やタレの好みもチェックしながらお店を選んでみてはいかがでしょうか。

浜松市



写真提供: 浜松・浜名湖ツーリズムビューロー

浜松といえうなぎ

ふっくらしているけど、身が締まっていて旨味たっぷり。品質にバラつきがないのが浜松産の自慢です。温暖な気候とミネラルが豊富な水、餌となる小魚がたくさん穫れ、うなぎにとって理想的な環境で養殖されています。さらに、こだわりとやまゐり精神で、新商品開発など新しい取り組みにもチャレンジしています。



100年以上の歴史を持つ “うなぎ養殖”発祥の地 浜松

今から100年以上前の明治33年、服部倉治郎は、浜名湖がうなぎ養殖に最適な場所であると判断して、西区舞阪町に約8町歩の養鰻池を作り、浜名湖で15センチほどに成長したクロコと呼ばれるうなぎを捕ってきて育てるという、当時としては画期的な方法でうなぎの養殖を始めました。

吉田町



吉田のうなぎは 伝統が磨いた味

大正時代から養殖が続く歴史の味。美味の地下水の中に一昼夜浸けて、泥を泥臭さを消し、身が引き締まったうなぎに育ち、ふっくら、とろける旨さと滋養満点

しさの秘訣は、出荷前のうなぎを大井川丹念に抜くこと。この一手間がうなぎのしてくれます。大井川の綺麗な地下水で



荒廃した田んぼから 養鰻に最適な土地へ

吉田うなぎの歴史は、大正時代まで遡ります。大井川の度重なる洪水により被害を受けていた川尻地区。洪水による土砂が原因で、稲がうまく育たなくなりました。そんな状況を打開しようと立ち上がったのが、久保田恭でした。“大井川の冷たい水”に目をつけ、川尻で養鰻をはじめたのです。ここから、吉田うなぎの歴史がはじまりました。

三島市



水が良いからうなぎが旨い

清らかな富士山の湧き水に美味しさの秘訣が隠されています。浜名湖などの産地から三島に運ばれてきた活きたうなぎを、数日間餌なしで泳がせます。その間に、お腹に残った餌などが吐き出され、余分な脂肪も落ち、臭みが消えて美味しくなるのです。



美味しさの秘密は 清らかな富士山の湧水

三島では富士山の湧水を水源としています。三島市で使用する水道水は、すべて富士山からの地下水を源とし、伊豆島田水源池と湧水群のある柿田川から取水される駿豆(すんず)水道から供給されています。水質はまろやかな軟水で、微量ですが、カルシウム、マグネシウム、鉄などのミネラルや二酸化炭素を含み、新鮮でさわやかな味がします。



実はうなぎの血には毒が!?

うなぎの血には、「イクチオヘモトキシン」という毒が含まれています。うなぎの血を大量に飲んだ場合、下痢・嘔吐・皮膚の発疹・チアノーゼ・無気力症・不整脈・衰弱・感覚異常・麻痺・呼吸困難などの症状が考えられます。しかし、うなぎの血は60℃で5分加熱すれば、毒性が完全になくなります。また、人間に対する致死量は1000mlと言われており、あまり怖がる必要はありません。

うなぎの「並」や「特上」などの違いは?

うなぎのメニューには「並」や「特上」などの、価格に違いが見られることが多くあります。はなだらうか、と疑問に思われるかもしれませんが、実は、単純にうなぎの大きさ、美味しさには違いはありません。なので、メニューを選ぶときは、食いたい量で選べば間違いありません。

関東風と関西風はどちらが好み?

関東風は背開きにして、一度白焼きしたものを、蒸してから再び焼きます。淡白で柔らかいのが特徴です。関西風は、腹開きにしてそのまま焼きます。パリッとしていて香ばしいのが特徴です。関東(江戸)では「腹開き」が武士の切腹を連想させるため、「背開き」になったと言われており、関西は商人の町なので「腹を開いて話す」という意味を込めて「腹開き」になったと言われています。

養殖のうなぎの99%はオス!

天然うなぎのオスメス比率は5:3くらいの割合ですが、養殖うなぎは、通常の養殖環境の中で育てると99%オスになってしまいます。オスうなぎは大きくなると身や皮が硬くなるため、1匹あたり200~250グラムという小ぶりサイズで出荷されます。しかし、メスうなぎは大きくなって身が柔らかく美味しいため、養殖方法を改良し、メスうなぎを増やす研究が進んでいるようです。

浜松市
01うなぎ・和食処
松の家

お店からのひとこと
創業昭和44年、鰻をはじめ、ふぐ・ハモ・スッポンが味わえる割烹店。

うな重定食 4,400円

その他のおすすめ
・うなさんらいすバーガー 2,500円 ・二色丼 3,300円

飲食店舗 TAKE OUT
その他 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区館山寺町2306-4 営 10:30～19:30(L.O.)
☎ 053-487-0108 休 火曜

浜松市
02御食事処
喜福

お店からのひとこと
3代前から続く自慢のつぎたし秘伝のタレが自慢。

うな重 3,900円

その他のおすすめ
・唐揚げ弁当 1,100円 ・カツ丼 950円

飲食店舗 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区館山寺町2222 営 昼11:00～14:00、夜17:00～21:00
☎ 053-487-0045 休 不定休

浜松市
07

うなぎ家



お店からのひとこと
館山寺温泉 ホテル内うなぎ専門店。丁寧に炭火で香ばしく焼き上げます。

CLOSED

特選 鰻お重 4,000円

その他のおすすめ
・遠州頼まふし 5,000円 ・天然うなぎのお重(事前予約) 7,000円

飲食店舗 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区館山寺町260-1 営 11:00～14:00
☎ 053-487-3373 休 火曜・水曜・木曜

浜松市
08

浜寿し



お店からのひとこと
うなぎと酢飯の相しよは抜群。

うなぎ寿司 5,000円

その他のおすすめ
・うな丼 3,200円 ・ミニうなセット 2,800円

飲食店舗 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区館山寺町2282 営 10:00～22:00 ※当面の間は～21:00
☎ 053-487-1534 休 水曜

浜松市
03うなぎ食事処
浜乃木

お店からのひとこと
おいしいお料理と内海湾の景色で「ゆったりとした時間」をご提供いたします。

ひつまふし 4,650円

その他のおすすめ
・うな重 4,180円 ・うな丼 2,970円

飲食店舗 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区館山寺町2221-1 営 11:00～16:00
☎ 053-487-0010 休 火曜

浜松市
04うなぎ湖畔食房
館山寺園

お店からのひとこと
浜名湖の内浦湾を眺めながらのお食事は格別です！

うなぎせいろ 4,510円

その他のおすすめ
・白焼きまふし丼 2,530円 ・しらすまふし丼 1,760円

飲食店舗 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区館山寺町2229 営 11:00～19:00(最終入店) ※17:00以降は要予約
☎ 053-487-0628 休 木曜

浜松市
09浜名湖自鰻
天保

お店からのひとこと
浜名湖畔にある養鰻場直営のお食事処です。

うな重上 3,700円

その他のおすすめ
・うな丼上 3,200円 ・うな丼並 2,800円

飲食・直売所 TAKE OUT
その他 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区白洲町3353-1 営 平日・土・祝 昼12:00～13:30、夜17:00～19:00 ※要予約
☎ 053-487-1896 休 水曜・第4土曜 日12:00～19:00

浜松市
10かんざんじ温泉
事業協同組合

お店からのひとこと
100%地元産の「浜名湖うなぎ」だから、安心・安全。

浜名湖うなぎ真空長蒲焼 3枚入り 7,200円

その他のおすすめ
・真空長白焼3枚入り 6,900円 ・真空長蒲焼5枚入り 11,000円

宅配便取次所 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区館山寺町1832-1 営 9:00～16:30
☎ 053-487-0152 休 年中無休

浜松市
05

うな修



お店からのひとこと
活鰻を当日さばき調理します。

うな重上 3,200円

飲食店舗 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区館山寺町3284-3 営 平日11:00～14:00、土日祝11:00～15:00
☎ 053-487-2438 休 木曜

浜松市
06うなぎ専門の店
志ぶき

お店からのひとこと
皮はパリッと身はふんわりと。それが志ぶき流。うなぎ地蔵が目印。

二色小丼 3,100円

その他のおすすめ
・おひつまふし 4,600円 ・上うな重 3,980円

飲食店舗 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区館山寺町2252-1 営 昼11:00～15:00、平日夜18:00～20:30、土日祝夜17:00～20:00
☎ 053-487-0153 休 水曜・月曜の夜

浜松市
11民宿食事処
松一

お店からのひとこと
浜松フラワーパーク前にある、宿泊施設と食事処を併設している宿です。

うな丼 2,800円

その他のおすすめ
・煮魚定食 1,500円

飲食店舗 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区平松町2033 営 昼11:00～15:00、夜17:00～20:00
☎ 053-487-1414 休 年中無休

浜松市
12

うな炭亭



お店からのひとこと
備長炭を使って焼き、皮はパリッと身はふつくと焼き上げます。

うなぎまふし 3,800円

その他のおすすめ
・白焼丼 3,800円 ・うなぎづくしコース 6,200円～

飲食店舗 TAKE OUT
関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市中区砂山町354-1 営 昼11:00～14:00、夜16:30～19:30(L.O.)
☎ 053-451-3131 休 水曜の夜・木曜

浜松市
13
清水家

お店からのひとこと
一匹ずつ炭火で焼き上げています。ぜひご賞味下さい。

うな重 3,300円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市北区細江町気賀238-2 営 11:00～16:00 ※売り切れ次第閉店
☎ 053-522-0063 休 水曜 ※月に一度連休あり

浜松市
14
うなぎ処新角

お店からのひとこと
3代続いた秘伝のタレで焼くうなぎ料理を味わって下さい。

うなぎしゅうまいセット 3,300円

その他のおすすめ ・キモ焼き 385円 ・二段うなぎ丼 4,510円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市中区山下町132-1 営 昼11:00～14:30、夜17:00～20:30
☎ 053-471-3798 休 月曜・第3日曜15:00～

浜松市
15
弁天島山本亭

お店からのひとこと
うなぎ以外の地元魚介類も豊富に取り扱っています。

うな重 3,190円

その他のおすすめ ・うな丼 2,530円 ・うなぎ汐焼 2,860円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市西区舞阪町弁天島3212-3 営 昼11:30～14:30、夜16:30～22:00
☎ 053-592-1919 休 木曜

浜松市
16
うなぎ料理あつみ

お店からのひとこと
国産、浜名湖産のうなぎのみ使用。旨味調味料、化学調味料不使用。

うな重 4,550円

その他のおすすめ ・白焼き 2,900円 ・きも焼 800円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 好みによる

住 浜松市中区千歳町70 営 昼11:30～13:30、夜17:15～19:30 ※無くなり次第閉店
☎ 053-455-1460 休 火曜・水曜

浜松市
17
うなぎ八百徳本店

お店からのひとこと
浜松駅より徒歩5分。創業明治42年、伝統の味をご賞味下さい。

お櫃うなぎ茶漬 4,070円

その他のおすすめ ・うな重 3,960円 ・白焼 3,135円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市中区板屋町655 営 11:00～20:00
☎ 053-452-5687 休 月曜 ※月に一度月火連休あり

浜松市
18
うなぎ八百徳駅南店

お店からのひとこと
浜松駅南口より徒歩1分。創業明治42年の「技」と「味」をご堪能下さい。

お櫃うなぎ茶漬 4,070円

その他のおすすめ ・うな重 3,960円 ・白焼 3,135円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市中区砂山町325-7 営 11:00～20:00(L.O)
☎ 053-452-5755 休 月曜・月1度月火連休あり

浜松市
19
焼鰻中ノ庄

お店からのひとこと
備長炭で焼き上げる上質な鰻をご堪能下さい。

うな重 3,400円

その他のおすすめ ・白焼き 2,950円 ・相乗り御膳 2,850円

飲食店舗 TAKE OUT その他 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市中区鍛冶町1-2 かじ町プラザ1F 営 11:00～22:00
☎ 053-458-1278 休 火曜・祝日は営業

浜松市
21
浜名湖うなぎ丸浜

お店からのひとこと
良質の浜名湖うなぎをお手頃価格でご提供させて頂いております。

うな重(松) 3,300円

その他のおすすめ ・うなぎ白焼 2,700円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市中区砂山町322-4 営 11:00～19:30
☎ 053-454-2032 休 年中無休

店舗名	住所	電話番号
中川屋	浜松市東区中野町861-2	053-421-0007
かねりん鰻店 入野店	浜松市西区入野町731	053-448-9335
うなぎ藤田 浜松店	浜松市中区小豆餅3-21-12	053-438-1515
うな竹	浜松市東区篠ヶ瀬町117-2	053-461-4482
鰻昇亭 芳川店	浜松市南区下江町454	053-425-4026
あおいや	浜松市南区飯田町616-2	053-464-6323
よし松	浜松市北区根洗町1014-5	053-437-2993
うな光	浜松市東区上西町1319	053-464-8834

浜松市
20
うなぎ藤田 浜松駅前店

お店からのひとこと
創業明治25年、上質な国産うなぎを備長炭で香ばしく焼き上げた伝統の味わいをお楽しみ下さい。

うな重(山) 4,840円

その他のおすすめ ・白焼 3,300円 ・う巻 1,650円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市中区砂山町322-7 営 昼11:00～14:00、夜17:00～21:00
☎ 053-452-3232 ホテルソリツ浜松2F 休 火曜 ※祝日の場合は営業、翌日休

浜松市
22
曳馬野

お店からのひとこと
浜名湖産「天然うなぎ」取扱店。うなぎのオリジナルメニューが豊富です。

浜名湖産「天然うなぎ」 3,000円より

その他のおすすめ ・きもさし 550円 ・うまき 1,280円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 浜松市中区田町322-3 営 昼11:30～14:00、夜17:00～20:30
☎ 053-452-3544 休 水曜

店舗名	住所	電話番号
うな正	浜松市北区三方原町467-4	053-437-3451
うな新	浜松市浜北区平口2669-1	053-587-3947
千草	浜松市北区三ヶ日町鶴代4-1	053-524-0809
炭焼鰻はじめ	浜松市西区雄踏町宇布見9690	053-570-8075
うな吉	浜松市北区三方原町2142-9	053-437-0549
鰻丸	浜松市東区大瀬町1602-1	053-435-1519
うなぎ 川ます	浜松市東区西塚町324-1	053-463-3606

吉田町
23
鰻八木秀

お店からのひとこと
お弁当・蒲焼き・白焼き等のお持ち帰りもできます。

特上 白焼き 4,400円

その他のおすすめ
・梅 2,500円 ・真空蒲焼き(大) 1,950円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 榛原郡吉田町片岡2497 営 食堂/屋11:00~14:00、夜17:00~19:30 休 水曜 売店/9:00~19:30 ※代休あり
☎ 0548-32-1947

吉田町
24
うな平

お店からのひとこと
創業五十余年、赤い団扇の看板が目印の国産活鰻専門店です。

うな重(松) 3,630円

その他のおすすめ
・うな丼 2,200円 ・鰻重弁当 3,030円~

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 榛原郡吉田町住吉1386-1 営 屋11:00~15:00(L.O14:00) 休 月曜・木曜はランチのみ 夜17:00~20:30(L.O19:30)
☎ 0548-32-3040

吉田町
25
静岡うなぎ漁業協同組合 吉田売店

お店からのひとこと
漁協直営店で静岡県産の美味しいうなぎ商品を提供しています。

満腹弁当 2,000円

その他のおすすめ
・真空パック蒲焼ロング 1,900円 ・真空パック白焼さっぱり焼 1,300円

直売所 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 榛原郡吉田町片岡186-20 営 4月~9月 9:00~17:00、10月~3月 9:00~16:00 休 木曜・年末年始
☎ 0548-32-1026

吉田町
26
食事処 鰻カネイチ

お店からのひとこと
県産うなぎ「静岡うなぎ」を使用安心安全うなぎを提供しています。

うな丼(竹) 3,100円

その他のおすすめ
・きもわさ 660円 ・白焼 1,950円~

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 榛原郡吉田町川尻945 営 屋11:30~14:00、夜17:30~19:30 ※要予約 休 不定休
☎ 0548-32-7155

吉田町
27
うな専

お店からのひとこと
職人が手作業で一匹ずつ丁寧に仕上げています。

特上焼 3,300円

その他のおすすめ
・うな専焼 1,980円 ・うな重 2,530円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 榛原郡吉田町川尻1261 営 屋11:00~13:30(L.O)、夜17:30~19:00(L.O) 休 水曜
☎ 0548-32-8678

吉田町
28
(有)村田商店

お店からのひとこと
良質な活鰻を手焼きにて一串ずつ丁寧に炭火で焼き上げています。

白焼あみ串 1,880円

その他のおすすめ
・真空蒲焼 1,900円 ・白焼あみ串 5串 9,350円

直売所 TAKE OUT その他 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 榛原郡吉田町住吉5463 営 9:00~17:00 休 火曜 ※祝日営業、翌日休業
☎ 0548-32-1574

吉田町
29
うなぎのフジマス

お店からのひとこと
常に鮮度のよいものを提供できるよう心掛けています。

白焼き(特大) 一串 2,000円

その他のおすすめ
・白焼き 1,800~2,000円 ・蒲焼き 2,000~22,000円

直売所 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 榛原郡吉田町川尻1761-8 営 9:00~16:00 休 不定休
☎ 0548-32-6200

吉田町
30
鰻の炭火白焼き販売 ヤマジン商店

お店からのひとこと
国産鰻をじっくり丁寧に炭火で焼き上げた白焼きを是非、お召し上がり下さい。

白焼き特上 1,850円

その他のおすすめ
・白焼き松 1,650円 ・白焼き中 1,300円

直売所 TAKE OUT その他 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 榛原郡吉田町川尻3447-9 営 9:30~17:00 休 火曜
☎ 0548-33-3877

吉田町
31
(株)カネキ水産 吉田工場

お店からのひとこと
うなぎボン(骨せんべい)一筋30余年、手作りの味をご賞味下さい。

うなぎボン 300円

直売所 TAKE OUT その他 うなぎのタレの味 その他…しょうゆ/塩/カレー

住 榛原郡吉田町川尻3138-31 営 8:00~17:00 休 土曜・日曜・祝日
☎ 0548-32-0602

吉田町
32
うなぎ一丸

お店からのひとこと
吉田町産鰻で臭みがなく美味しいです。

蒲焼き 2,070円

その他のおすすめ
・白焼 1,850円 ・くん製(1尾) 3,250円

直売所 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 榛原郡吉田町神戸580-3 営 9:00~17:00 休 水曜
☎ 0548-32-0752

三島市
33
みしまプラザホテル 割烹菱屋

お店からのひとこと
創業明治22年、受け継がれてきた伝統の味をお楽しみいただきます。

御殿川コース 10,600円

その他のおすすめ
・鯛ちらしランチ 3,800円 ・ご宴会コース 6,400円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市本町14-31 営 屋11:00~15:00、夜17:00~21:00 休 月曜
☎ 055-972-2121

三島市
34
うなぎの不二美

お店からのひとこと
三島駅南口より徒歩3分です。

うな重 4,170円

その他のおすすめ
・うな丼 3,970円 ・かつ丼 1,430円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市一番町13-15 営 11:30~15:00 休 水曜(祝日の場合は営業)
☎ 055-975-1740

三島市
35

うなぎ割烹 御殿川

お店からのひとこと
代々続く家伝のタレと、こだわりぬいた職人の技が自慢です。

中うな重 3,630円

その他のおすすめ
・うな丼 2,000円 ・並うな重 2,750円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市梅名477-8 営 11:00～20:00
☎ 055-977-6234 休 火曜、第3水曜

三島市
36

お食事処 源氏

お店からのひとこと
三島名物の鰻を始め駿河湾で水揚げされた海の幸と静岡の地酒をご用意しております。

うな重 3,980円

その他のおすすめ
・松セット 3,880円 ・竹セット 3,570円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市一番町15-22 営 11:00～21:30(L.O 21:00)
☎ 055-975-0882 休 不定休

三島市
37

うなぎ 桜家

お店からのひとこと
安政三年創業、朝揃いたうなぎを備長炭で丹念に焼きあげます。

うなぎ重箱 4,400円

その他のおすすめ
・棚二段入れ 8,000円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 その他

住 三島市広小路町13-2 営 11:00～20:00
☎ 055-975-4520 休 水曜・月一回火曜

三島市
38

うなぎすみの坊 本町店

お店からのひとこと
富士山の伏流水でさらされた活鰻を「すみの坊」自慢のタレで焼き上げています。

並うな丼 4,400円

その他のおすすめ
・鰻ひつまぶし 5,280円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市本町2-11 営 平日昼11:00～15:00、夜16:30～20:00
☎ 055-975-0499 休 なし
土日祝11:00～20:30

三島市
39

お食事処 松韻

お店からのひとこと
回遊式の日本庭園を眺めながらのお食事は、最高です。

うな重 5,170円

その他のおすすめ
・刺身御前 2,530円 ・松陰華膳 3,300円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市中田町1-16 営 平日昼11:00～15:00、夜16:30～22:00
☎ 055-973-2678 休 木曜（祝日の場合は営業）
土日祝11:00～22:00

三島市
40

食彩あら川 丸平

お店からのひとこと
築百四十年、江戸末期に建てられた商家の趣を残した店構え。

上うな重 4,378円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市中央町4-16 営 平日昼11:00～13:30、夜17:00～Last
☎ 055-975-0068 休 水曜、月1回木曜
土日祝11:00～Last

三島市
41

寿司・うなぎ処 京丸

お店からのひとこと
うなぎ問屋直営のうなぎと寿司が楽しめる店。静岡県を召し上げられ。

京丸地焼定食 4,598円

その他のおすすめ
・うな重一本 3,828円 ・うなぎの生刺身 1,078円

飲食店舗 TAKE OUT その他 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市一番町17-1 営 055-971-8000 休 1月1日、9月第1火曜・水曜
☎ 11:00～21:00 富士山三島東急ホテル MITOWAみしま2F

三島市
43

うなぎの坂東

お店からのひとこと
三島駅から徒歩1分で国産うなぎと静岡地酒が楽しめます。

うな重 桜 4,290円

その他のおすすめ
・ひつまぶし 4,290円 ・白焼き(桜) 3,850円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市一番町15-28 2F 営 11:00～20:30
☎ 055-981-1212 休 不定休

三島市
42

(有)山本実生商店

お店からのひとこと
創業73年目の鰻卸問屋です。富士山の伏流水にて活めめています。

国産真空蒲焼 1枚入り 2,500円

その他のおすすめ
・国産白焼き(素焼き) 1,900円

直売所 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市南本町14-13 営 5:00～15:30
☎ 055-975-1699 休 水曜

三島市
44

三嶋和食ひらぎ

お店からのひとこと
三嶋大社すぐ隣にあります。観光でお越しの際は是非お立ち寄り下さい。

鰻重「上」 3,800円

その他のおすすめ
・鯛茶漬け 1,700円 ・金目鯛刺身 1,000円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 甘い 少し甘い 普通 少し辛い 辛い

住 三島市大宮町1丁目1-1 営 昼11:00～15:00、夜17:00～20:30
☎ 055-981-7666 休 月曜、第3火曜

うなぎ!!
おいしかったなあ 静岡の旅

鰻でしたら静岡県！スペシャルムービー

徳川家康ゆかりの地、静岡。数々の名所と共に美味しいうなぎ料理を堪能してみたいいかがでしょうか。

動画のご視聴はこちらから▲

… 団体・グループ受入可能人数一覧表 …

地域	No	店舗名	店舗形態		テイクアウト	団体受入 可能人数	駐車場		おすすめメニュー	価格(税込)	添乗員の 食事料金 (税込)	
			飲食店	直売所			乗用車	バス				
浜松市	01	うなぎ・和食処 松の家	○		○	30名	16台	2台	うな重定食	¥4,400	¥1,000	
	02	御食事処喜福	○			5名	3台	－	うな重	¥3,900	¥950	
	03	うなぎ食事処 浜乃木	○		○	50名(現在はコロナで制限中)	12台	1台	ひつまぶし	¥4,650	¥1,100	
	04	うなぎ湖畔食房 舘山寺園	○		○	25名(平日のみ)	34台	－	うなぎせいろ	¥4,510	¥1,000	
	05	うな修	○			10名	8台	－	うな重上	¥3,200	¥3,200	
	06	うなぎ専門の店 志ぶき	○		○	44名	18台	2台	二色小丼	¥3,100	全メニュー 半額	
	07	うなぎ家【CLOSED】	○			40名	40台	3台	特選 鰻お重	¥4,000	¥1,100	
	08	浜寿し	○		○	8名	7台	1台	うなぎ寿司	¥5,000	¥2,800	
	09	浜名湖白鰻 天保	○	○	○	30名	15台	2台	うな重上	¥3,700	¥2,800	
	10	かんざんじ温泉事業協同組合	宅配便取次所			－	－	－	浜名湖うなぎ真空長蒲焼 3枚入	¥7,200	－	
	11	民宿食事処 松一	○			30名	20台	2台	うな丼	¥2,800	¥1,500	
	12	うな炭亭	○		○	104名	13台	－	うなぎまぶし	¥3,800	¥2,900	
	13	清水家	○		○	－	20台	－	うな重	¥3,300	¥3,300	
	14	うなぎ処 新角	○		○	15名	15台	中型1台	うなぎしゅうまいセット	¥3,300	¥3,300	
	15	弁天島 山本亭	○		○	50名	25台	2台	うな重	¥3,190	¥2,530	
	16	うなぎ料理あつみ	○		○	24名	提携駐車場サービス有		うな重	¥4,550	¥4,550	
	17	うなぎ八百徳 本店	○		○	40名	7台	－	お櫃うなぎ茶漬	¥4,070	¥3,410	
	18	うなぎ八百徳 駅南店	○		○	45名	近隣パーキング提携サービス有		お櫃うなぎ茶漬	¥4,070	¥3,410	
	19	焼鰻 中ノ庄	○		○	40名	提携駐車場有		うな重	¥3,400	¥1,000	
	20	うなぎ藤田 浜松駅前店	○		○	30名(現在はコロナで制限中)	提携駐車場にて割引有		うな重(山)	¥4,840	¥2,200	
	21	浜名湖うなぎ丸浜	○		○	－	－	－	うな重(松)	¥3,300	¥3,300	
	22	曳馬野	○		○	4名	－	－	浜名湖産「天然うなぎ」	¥3,000～	¥3,000～	
吉田町	23	鰻八木秀	○		○	要相談	35台	要相談	特上 白焼き	¥4,400	－	
	24	うな平	○		○	30名(現在はコロナで制限中)	20台	1台	うな重(松)	¥3,630	¥1,100～	
	25	静岡うなぎ漁業協同組合 吉田売店		○		－	10台	－	満腹弁当	¥2,000	－	
	26	食事処鰻カネイチ	○		○	30名(現在はコロナで制限中)	10台	1台	うな丼(竹)	¥3,100	¥3,100	
	27	うな専	○		○	25名	10台	2台	特上椀	¥3,300	¥1,320	
	28	(街)村田商店		○		－	5台	－	白焼あみ串	¥1,880	－	
	29	うなぎのフジマス		○		－	5台	－	白焼き(特大)	¥2,000	－	
	30	鰻の炭火白焼き販売ヤマジン商店		○		－	5台	－	白焼き特上	¥1,850	－	
	31	(株)カネキ水産 吉田工場		○		30名	5台	1台	うなぎボーン	¥300	－	
	32	うなぎ一丸		○		－	10台	－	蒲焼き	¥2,070	－	
	三島市	33	みしまプラザホテル 割烹菱屋	○			16名 ※宴会場使用は100名	20台／1台(三嶋大社駐車場利用サービス有)		御殿川コース	¥10,600	¥2,200
		34	うなぎの不二美	○		○	10名	市営駐車場をご案内します		うな重	¥4,170	¥1,430
35		うなぎ割烹 御殿川	○		○	200名	50台	10台	中うな重	¥3,630	¥700	
36		お食事処 源氏	○		○	40名	－	－	うな重	¥3,980	¥3,570	
37		うなぎ 桜家	○		○	15名	サービス提携駐車場有		うなぎ重箱	¥4,400	¥4,300	
38		うなぎ すみの坊 本町店	○		○	－	14台	－	並うな丼	¥4,400	－	
39		お食事処 松韻	○		○	225名	45台	3台	うな重	¥5,170	¥1,100	
40		食彩あら川 丸平	○		○	40名	4台	1台(小型)	上うな重	¥4,378	－	
41		寿司・うなぎ処京丸	○		○	18名	近隣パーキング提携サービス有		京丸地焼定食	¥4,598	－	
42		(街)山本実生商店		○		－	－	－	国産真空蒲焼1枚入り	¥2,500	－	
43		うなぎの坂東	○		○	20名	3台／0台(連携駐車場の割引有)		うな重 桜	¥4,290	－	
44		三嶋和食ひいらぎ	○		○	15名	－		鰻重「上」	¥3,800	－	

メモ欄



静岡県鮭商生活衛生同業組合 / 静岡県観光協会 商品企画課

静岡にぎり・静岡ちらしが食べられる、
こだわりのお店をご紹介します!

静岡県内全34店舗掲載! WEB版パンフレットはこちらから▶

<http://shizuoka-sushi.com/thisanthisyoo.html>

