

他エリア

街道市

グルメ

土産

施設

体験

歴史伝統

その他

所在地	516-0078伊勢市曾祢2-2-7		
TEL&FAX	0596-28-3308/0596-28-6073	担当者名	赤尾 泰久
営業時間	11:00~19:00	定休日	水曜
Email	Q	HP	ニ

<施設概要>

【ふわっと柔らかく焼き上げた鰻とタレが絶妙。】

値段もお安く鰻が二段になっている大満足まちがいなしの鰻屋さんです。
実は、伊勢は鰻屋さんがとても多く、それぞれ焼いたり蒸したり、こだわりがいろいろあります。

また、商品開発に熱心で次々と新しい商品を生み出しています。そんなアイデアマンの店主のお話を聞くのも素敵な思い出になるでしょう。
お弁当もあるのでお帰りの際もぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

<主要商品、サービス>

【パパッとうな丼】

バック入りうなぎの蒲焼「パパッとうな丼」「パパッとうな丼お茶漬け」。

愛知県三河産の国産うなぎを、タマネギ、キャベツ、ニンジンなど新鮮な野菜やリンゴなど果物と一緒に煮込んで作った秘伝のタレで焼き、真空パックして気軽に食べられるようにした。

日本食が恋しくなる旅行者に「携帯うな丼」として人気を集め、県外からの注文も多いとか。
海外旅行者をターゲットに2007年からセントレア内の空港売店で販売を開始すると固定ファンもつき年々販売数が増加した。
地元スーパー「ぎゅうとら」（伊勢市西豊浜町）の藤里店、神田久志本店、ハイジー店など5店舗でも販売開始、1,000袋が売れた。

【コキール】

ホタテをホワイトソースであえたもの。粉チーズなどをかけてオープンで焼くとまた一味違う味が楽しめる。

そのほか同商品のシリーズとして、松阪牛、三重県産牛の牛すじ肉で作った「牛すじ丼」、伊勢湾で取れたアナゴで作った「穴子丼」や「とり丼」「焼豚丼」もある。



<サミット限定商品>

<パンフレット情報>