

浜松・吉田・三島

静岡県内
60店舗
掲載!

福が でしたら 静岡県!

◆
「絶品うなぎ」をご堪能あれ。
温暖な静岡県でご当地自慢の





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地区の名店をズラリご紹介。



【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

- 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 浜寿し
- ⑧ 民宿食事処 松一
- ⑨ 浜名湖自鰻 天保
- ⑩ かんざんじ温泉事業協同組合
- ⑪ 浜名湖うなぎ 元城亭

- P7 ⑫ うなぎ炭亭
- P8 ⑬ 清水家
- ⑭ うなぎ処 新角
- ⑮ 弁天島 山本亭
- ⑯ うなぎ料理 あつみ
- ⑰ うなぎ八百徳 本店
- 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 うなぎ徳 浜名湖別邸



東名高速道路吉田ICより車で約10分圏内

- 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 うなぎのフジマス
- 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



【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

- P11 ㉝ みしまプラザホテル
- 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
- ㊺ 三嶋 丸平
- ㊻ 大社の蕎麦のうなぎ屋 SUN

鰻 静岡県!

でしたら

～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。

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



吉田町



三島市

浜松といえばうなぎ

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、こだわりとやらまいか精神で、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が自慢です。

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ってしまったのです。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。

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。三島市で使用される水道水は、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」などの違いは? うなぎのメニューには「並」や「特上」などの違いは? うなぎのメニューには「並」や「特上」などの違いは? うなぎのメニューには「並」や「特上」などの違いは?

「特上」などの、価格に違いが高い方がより美味しいうなぎで、わかれたことはありませんか? さで価格が変わっています。なので、メニューを選ぶときは、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「腹を割って話す」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も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。

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・スポンが味わえる割烹店。

鰻重定食 5,300円

その他のおすすめ
・二色まぶし 4,500円
・牡蠣カバ井(冬季限定) 2,000円

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

住 浜松市中央区館山寺町2306-4 営 10:30~15:00
☎ 053-487-0108 休 火曜(不定期・火連休あり)

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のタレが自慢。

うな重(上) 4,850円

その他のおすすめ
・カツ井 1,150円
・ハゼフライ定食 1,480円

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

住 浜松市中央区館山寺町2222 営 昼11:00~14:00、夜17:30~19:00
☎ 053-487-0045 休 不定休

07 浜寿司



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 5,300円

その他のおすすめ
・うな井 3,400円
・ミニうなセット 3,100円

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

住 浜松市中央区館山寺町2282 営 10:00~21:00(L.O 20:30)
☎ 053-487-1534 休 水曜

08 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。

うな井 3,500円

その他のおすすめ
・煮魚定食 1,500円

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

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

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灣の景色で「ゆったりとした時間」をご提供いたします。

ひつまぶし 4,900円

その他のおすすめ
・うな重 4,600円
・うな井 3,300円

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

住 浜松市中央区館山寺町2221-1 営 11:00~16:00
☎ 053-487-0010 休 月曜・火曜

04 うなぎ湖畔食房 館山寺園



お店からのひとこと
浜名湖の内浦灣を眺めながらのお食事は格別です!

白焼きまぶし井 2,960円

その他のおすすめ
・うなぎせいろ 5,150円
・しらすまぶし井 2,100円

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

住 浜松市中央区館山寺町2229 営 平日11:00~15:00、
☎ 053-487-0628 休 木曜 土日祝11:00~19:00

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。養鰻場の見学ツアー「浜名湖うなぎ探検隊」実施! 詳しくは公式HP

うな重上 4,400円

その他のおすすめ
・うな井並 3,500円

飲食・直売所 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

住 浜松市中央区白洲町3353-1 営 平日・土・祝屋12:00~13:30、
☎ 053-487-1896 休 水曜・夜17:00~19:00 第4土曜 日12:00~19:00

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 8,300円(送料込)

その他のおすすめ
・真空長白焼 3枚入り 8,000円(送料込)
・真空長蒲焼 5枚入り 12,900円(送料込)

宅配便 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

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

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。

極上うな重 5,500円

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

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

06 うなぎ専門の店 志ぶさ



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

二色小井 3,800円

その他のおすすめ
・おひつまぶし 5,800円
・上うな重 4,950円

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

住 浜松市中央区館山寺町2252-1 営 昼11:00~15:00、
☎ 053-487-0153 休 水曜・月曜の夜 平日夜18:00~20:30、(木曜不定休) 土日祝夜17:00~20:00

11 浜名湖うなぎ 元城亭



お店からのひとこと
地上約60mにある「浜名湖うなぎ」専門店。浜松の大パノラマと浜名湖うなぎをお楽しみください。

でしご御膳 5,800円

その他のおすすめ
・鰻重(並) 4,500円
・ひつまぶし 5,000円

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

住 浜松市中央区元城町109-18 営 平日屋11:30~14:30、夜17:30~20:30
☎ 053-487-0990 休 月曜 ※変動の場合あり 土日祝屋11:00~14:30、夜17:00~20:00

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っくらと焼き上げます。

うなぎまぶし 4,000円

その他のおすすめ
・白焼井 4,000円
・うなぎづくしコース 6,600円~

飲食店舗 TAKE OUT 風 甘い 少しい 普通 少しい 辛い

住 浜松市中央区砂山町354-1 営 昼11:00~14:00、夜16:30~19:00(L.O)
☎ 053-451-3131 休 木曜(夜の営業があるのは土日のみ)

アイコンの見方 店舗形態 飲食店舗と直売所、2種の形態がございます。 TAKE OUT 静岡うなぎをご自宅でもお楽しみいただけます。 風 関東風【背開き→素焼き→蒸し→タレ焼き】と、関西風【腹開き→タレ焼き】の2種の調理方法があります。

アイコンの見方 店舗形態 飲食店舗と直売所、2種の形態がございます。 TAKE OUT 静岡うなぎをご自宅でもお楽しみいただけます。 風 関東風【背開き→素焼き→蒸し→タレ焼き】と、関西風【腹開き→タレ焼き】の2種の調理方法があります。

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 3,630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 浜松市浜名区 細江町気賀238-2 営 11:00~16:00(L.O15:00) ※売り切れ次第閉店
☎ 053-522-0063 休 水曜・元日 ※月一度連休あり

店舗HPはこちら▶

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 3,520円

その他のおすすめ ・キモ焼き 440円 ・二段うなぎ丼 4,950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 浜松市中央区山下町132-1 営 屋11:00~14:30、夜17:00~20:30
☎ 053-471-3798 休 月曜・第3日曜15:00~

店舗HPはこちら▶

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 3,950円

その他のおすすめ ・白焼き 3,500円 ・相乗り御膳 3,400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 浜松市中央区鍛冶町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

店舗HPはこちら▶

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) 5,940円

その他のおすすめ ・白焼 3,850円 ・う巻 2,035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 浜松市中央区砂山町322-7 営 屋11:00~14:00、夜17:00~21:00
☎ 053-452-3232 休 火曜 ※祝日の場合は営業、翌日休

店舗HPはこちら▶

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 3,960円

その他のおすすめ ・うな丼 3,080円 ・うなぎ汐焼 3,520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 浜松市中央区舞阪町弁天島3212-3 営 屋11:30~14:30、夜16:30~21:30
☎ 053-592-1919 休 木曜

店舗HPはこちら▶

浜松市 16 うなぎ料理あつみ



お店からのひとこと
明治創業、120年の歴史を持つ老舗。国産、浜名湖産の生の鰻のみ使用。旨味調味料、化学調味料不使用。

うな重 6,000円

その他のおすすめ ・白焼き 4,000円 ・きも焼 1,200円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 好きによる

住 浜松市中央区千歳町70 営 屋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

店舗HPはこちら▶

浜松市 21 浜名湖うなぎ丸浜



お店からのひとこと
伝統を受け継ぎ誕生した新ブランド「でしこ」。漁協直営の丸浜では、この高品質なうなぎを気軽に価格でご提供いたします。

うな重(松) 4,200円

その他のおすすめ ・うな重白焼セット 5,900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 浜松市中央区砂山町322-4 営 11:00~20:30(L.O20:00)
☎ 053-454-2032 休 年中無休

店舗HPはこちら▶

浜松市 22 うなぎ徳浜名湖別邸



お店からのひとこと
明治42年創業の老舗鰻店が提供するうなぎです。職人が丁寧に浅蒸しの浜松風で焼き上げます。明治より毎日つぎ足した秘伝のタレを絡めてぜひお召し上がりください。

うな重<松> 4,620円

その他のおすすめ ・うな茶<松> 5,060円 ・うなぎづくし御膳 4,400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 浜松市中央区舞阪町弁天島3436 営 053-543-5109 休 月曜(祝日の場合、翌火曜)
☎ 053-543-5109 休 月曜(祝日の場合、翌火曜)
営 火水木 屋11:00~14:30(L.O14:00)、火水木日 夜17:00~20:30(L.O20:00)
金土日祝 屋11:00~15:00(L.O14:30)、金土日祝 夜17:00~21:00(L.O20:30)

店舗HPはこちら▶

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 4,730円

その他のおすすめ ・うな重 4,565円 ・白焼 3,740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 浜松市中央区板屋町655 営 11:00~20:00
☎ 053-452-5687 休 月曜 ※月に一度月火連休あり

店舗HPはこちら▶

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 4,730円

その他のおすすめ ・うな重 4,565円 ・白焼 3,740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 浜松市中央区砂山町325-7 営 11:00~20:00(L.O)
☎ 053-452-5755 休 月曜・月1度月火連休あり

店舗HPはこちら▶

店舗名	住所	電話番号
中川屋	浜松市中央区中野町861-2	053-421-0007
かわりん鰻店	浜松市中央区入野町731	053-448-9335
うなぎ藤田 浜松店	浜松市中央区小豆餅3-21-12	053-438-1515
うな竹	浜松市中央区篠ヶ瀬町117-2	053-461-4482
浜松うなぎ処 鰻昇亭 下江店	浜松市中央区下江町454	053-425-4026
炭焼うなぎ あおいや	浜松市中央区飯田町616-2	053-464-6323
よし松	浜松市中央区根洗町1014-5	053-437-2993
うな光	浜松市中央区上西町1319	053-464-8834

店舗名	住所	電話番号
鰻処 うな正	浜松市中央区三方原町467-4	053-437-3451
うな新	浜松市浜名区平口2669-11	053-587-3947
うなぎ 千草	浜松市浜名区三ヶ日町鶴代4-1	053-524-0809
炭焼鰻はじめ	浜松市中央区雄踏町宇布見9690	053-570-8075
関西風 炭焼き三方原 うな吉	浜松市中央区三方原町2142-9	053-437-0549
うなぎ 川ます	浜松市中央区西塚町324-1	053-463-3606

アイコンの見方 店舗形態 飲食店舗と直売所、2種の形態がございます。 TAKE OUT 静岡うなぎをご自宅でもお楽しみいただけます。 関東風【背開き→素焼き→蒸し→タレ焼き】と、関西風【腹開き→タレ焼き】の2種の調理方法があります。

アイコンの見方 店舗形態 飲食店舗と直売所、2種の形態がございます。 TAKE OUT 静岡うなぎをご自宅でもお楽しみいただけます。 関東風【背開き→素焼き→蒸し→タレ焼き】と、関西風【腹開き→タレ焼き】の2種の調理方法があります。

吉田町 23
鰻八木秀



竹 3,500円

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。

その他のおすすめ
・梅 3,100円 ・真空蒲焼き(大) 2,550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 ※休休あり
☎ 0548-32-1947 売店/9:00~19:30

店舗HPはこちら ▶

吉田町 24
うな平



うな重(松) 3,960円

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。

その他のおすすめ
・うな井 2,480円 ・鰻重弁当 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 榛原郡吉田町住吉1386-1 営 11:00~15:00(L.O14:00) 休 月曜、木曜はランチのみ
☎ 0548-32-3040 夜17:00~20:30(L.O19:30)

店舗HPはこちら ▶

吉田町 29
うなぎのフジマス



白焼き(特大)一串 2,300円

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。

その他のおすすめ
・白焼き 2,100~2,300円 ・蒲焼き 2,300~2,500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



白焼き特上 2,180円

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。

その他のおすすめ
・白焼き上 1,980円 ・白焼き中 1,580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 25
静岡うなぎ漁業協同組合 吉田売店



特大一尾弁当 3,500円

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。

その他のおすすめ
・鰻腹弁当 2,700円 ・真空パック蒲焼ロング 2,100円
・鰻足弁当 2,000円 ・真空パック白焼きさっぱり焼 1,500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245-1 営 9:00~18:00 休 木曜日(6/16~8/15は毎日営業)・年末年始
☎ 0548-32-1026

店舗HPはこちら ▶

吉田町 26
食事処鰻カネイチ



うな井(竹) 3,400円

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。

その他のおすすめ
・きもわさ 700円 ・白焼 2,200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 榛原郡吉田町川尻945 営 11:30~14:00、夜17:30~19:30 ※要予約 休 不定休
☎ 0548-32-7155

吉田町 31
(株)カネキ水産 吉田工場



うなぎボン 300円

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

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



蒲焼き 2,600円

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。

その他のおすすめ
・白焼き 2,400円 ・くん製(1尾) 4,800円 ・うな重弁当 3,100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 10:00~17:00 休 水曜
☎ 0548-32-0752

吉田町 27
うな専



ひつまぶし 3,400円

お店からのひとこと
当店のうなぎは、全て国産を使用して、店内で職人がさばいています。注文をうけてから、蒸して焼き上げる為、TEL予約をお勧めしています。

その他のおすすめ
・特上焼 3,300円 ・うな重 2,900円 ・うな専焼 2,500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 榛原郡吉田町川尻1261 営 11:00~13:30(L.O)、夜17:30~19:00(L.O) 休 水曜・第2火曜 ※平日月曜・火曜は昼のみの営業
☎ 0548-32-8678

店舗HPはこちら ▶

吉田町 28
(有)村田商店



白焼あみ串 2,380円

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。

その他のおすすめ
・真空蒲焼 特上 2,380円 ・白焼あみ串 5串 11,850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 9:00~16:30 休 火曜・月曜(月一回) ※祝日営業、翌日休業
☎ 0548-32-1574

店舗HPはこちら ▶

三島市 33
みしまプラザホテル



うな重 5,000円

お店からのひとこと
清らかな水の町三島にて、職人の手で一枚一枚ふっくらと焼き上げた鰻をご用意しました。

その他のおすすめ
・せせらぎコース 12,100円 ・会席コース 9,000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 三島市本町14-31 営 11:00~15:00、夜17:00~21:00 休 月曜
☎ 055-972-2428

店舗HPはこちら ▶

三島市 34
うなぎの不二美



うな重 4,800円

お店からのひとこと
三島駅南口より徒歩3分です。

その他のおすすめ
・うな井 4,500円 ・かつ丼 1,680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 11:30~14:45(L.O) 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 3,700円

その他のおすすめ
・うな丼 2,000円 ・並うな重 2,900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

店舗HPはこちら ▶

住 三島市梅名477-8 営 11:00~20:00
☎ 055-977-6234 休 火曜・第1水曜

三島市 36

お食事処 源氏



お店からのひとこと
三島駅南口徒歩すぐ。駿河湾直送の新鮮なお魚はもちろん地酒もご用意しております。

うな重 5,100円

その他のおすすめ
・うな丼刺身定食 4,200円 ・うなぎコロケ 350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

店舗HPはこちら ▶

住 三島市一番町15-22 営 11:00~20:30(L.O 20:00)
☎ 055-975-0882 休 不定休

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 5,698円

その他のおすすめ
・うな重一本 4,268円 ・うなぎの生刺身 1,375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

店舗HPはこちら ▶

住 三島市一番町17-1 富士山三島東急ホテルMITOWAみしま2F
☎ 055-971-8000 営 11:00~21:00(L.O20:00) 休 木曜

三島市 42

(有)山本実生商店



お店からのひとこと
創業昭和23年。土産物、贈答品等、全国発送承ります。

国産真空蒲焼1枚タレ付 2,800円

その他のおすすめ
・国産白焼き(素焼き)1串 2,200円 ・骨からあげ(50g) 500円

飲食店舗 TAKE OUT 直売所 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

店舗HPはこちら ▶

住 三島市南本町14-13 営 5:00~15:30(休憩11:45~13:00)
☎ 055-975-1699 休 水曜

三島市 37

うなぎ 桜家



お店からのひとこと
安政三年創業、朝捌いたうなぎを備長炭で丹念に焼きあげます。

うなぎ重箱 5,500円

その他のおすすめ
・棚二段入れ 10,120円

飲食店舗 TAKE OUT 関東風 うなぎのタレの味 その他

店舗HPはこちら ▶

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
厳選した国産活鰻を富士山の伏流水でしめ「すみの坊」自慢のたれで丁寧に焼き上げております。

うな重(並) 5,060円

その他のおすすめ
・鰻ひつまぶし 5,940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

店舗HPはこちら ▶

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11:00~20:00

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 4,620円

その他のおすすめ
・ひつまぶし 4,840円 ・白焼き(桜) 4,180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

店舗HPはこちら ▶

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 44

三嶋和食ひいらぎ



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」 3,900円

その他のおすすめ
・鯛茶漬け 1,700円 ・金目鯛刺身 1,100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

店舗HPはこちら ▶

住 三島市大宮町1丁目1-1 営 昼11:00~15:00、夜17:00~予定枚数
☎ 055-981-7666 休 月曜(祝祭日の場合は営業) 終わり次第終了

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 5,610円

その他のおすすめ
・三島ばやし 6,050円 ・松韻華膳 3,740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

店舗HPはこちら ▶

住 三島市中田町1-16 営 平日昼11:00~15:00、夜16:30~21:00
☎ 055-973-2678 休 木曜(祝日の場合は営業) 土日祝11:00~21:00

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(肝焼き付) 5,478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

店舗HPはこちら ▶

住 三島市中央町4-16 営 平日昼11:00~14:00、夜17:00~Last
☎ 055-975-0068 休 なし 土日祝10:30~Last

三島市 45

三嶋丸平



お店からのひとこと
秘伝のタレと炭火でじっくりと焼き上げた鰻をご堪能下さい。

上うな重 4,378円

その他のおすすめ
・うなぎ茶漬け 3,278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

店舗HPはこちら ▶

住 三島市玉川253-3 営 平日昼11:00~15:00(L.O14:30)、夜17:00~21:00(L.O20:30)、
☎ 055-941-5101 休 不定休 土日祝10:30~21:00(L.O20:30)

三島市 46

大社の蕎麦のうなぎ屋 SUN



お店からのひとこと
三嶋大社の目の前、国産うなぎはもちろん沼津港直送の海鮮丼、十割蕎麦もおススメ。

うな重 4,500円

その他のおすすめ
・白焼き定食 4,500円 ・いろいろ海鮮丼 3,000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

店舗HPはこちら ▶

住 三島市大社町18-1 営 11:00~14:30
☎ 055-916-7728 休 年中無休

アイコンの見方 店舗形態 飲食店舗と直売所、2種の形態がございます。 TAKE OUT 静岡うなぎをご自宅でもお楽しみいただけます。 関東風【背開き→素焼き→蒸し→タレ焼き】と、関西風【腹開き→タレ焼き】の2種の調理方法があります。

アイコンの見方 店舗形態 飲食店舗と直売所、2種の形態がございます。 TAKE OUT 静岡うなぎをご自宅でもお楽しみいただけます。 関東風【背開き→素焼き→蒸し→タレ焼き】と、関西風【腹開き→タレ焼き】の2種の調理方法があります。

… 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)	添乗員の食料料金(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	鰻重定食	¥5,300	¥1,000
	02	御食事処 喜福	○		○	5名	3台	-	うな重(上)	¥4,850	¥950
	03	うなぎ食事処 浜乃木	○		○	30名(時間指定あり11:00のみ)	12台	1台	ひつまぶし	¥4,900	¥1,300
	04	うなぎ湖畔食房 館山寺園	○		○	25名(平日のみ)	34台	-	白焼きまぶし丼	¥2,960	¥1,000
	05	うな修	○			10名	8台	-	極上うな重	¥5,500	¥3,200
	06	うなぎ専門の店 志ぶき	○		○	44名	18台	2台	二色小丼	¥3,800	全メニュー半額
	07	浜寿し	○		○	8名	7台	1台	うなぎ寿司	¥5,300	¥2,800
	08	民宿食事処 松一	○			30名	20台	2台	うな丼	¥3,500	¥3,000
	09	浜名湖自饗 天保	○	○	○	30名	15台	2台	うな重上	¥4,400	メニュー半額
	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	¥8,300	-
	11	浜名湖うなぎ 元城亭	○		○	12名	200台	6台	でしご御膳	¥5,800	-
	12	うな炭亭	○		○	104名	13台	-	うなぎまぶし	¥4,000	¥2,950
	13	清水家	○		○	-	20台	-	うな重	¥3,630	¥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	¥3,520	¥3,300
	15	弁天島 山本亭	○		○	50名	25台	2台	うな重	¥3,960	¥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	¥6,000	全品半額
	17	うなぎ八百徳 本店	○		○	40名	7台	1台	お櫃うなぎ茶漬	¥4,730	¥4,180
	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	¥4,730	¥4,180
	19	焼鰻 中ノ庄	○		○	60名	提携駐車場有		うな重	¥3,950	¥1,300~
	20	うなぎ藤田 浜松駅前店	○		○	最大30名	-	-	うな重(山)	¥5,940	¥2,420
	21	浜名湖うなぎ 丸浜	○		○	-	-	-	うな重(松)	¥4,200	¥4,200
	22	うなぎ徳 浜名湖別邸	○		○	60名	20台	中型1台	うな重<松>	¥4,620	50%オフ
吉田町	23	鰻八木秀	○		○	要相談	35台	要相談	竹	¥3,500	-
	24	うな平	○		○	30名	20台	1台	うな重(松)	¥3,960	¥1,100~
	25	静岡うなぎ漁業協同組合 吉田売店		○		-	10台	-	特大一尾弁当	¥3,500	-
	26	食事処鰻 カネイチ	○		○	30名	10台	1台	うな丼(竹)	¥3,400	¥3,100
	27	うな専	○		○	25名	10台	2台	ひつまぶし	¥3,400	-
	28	(有)村田商店		○		-	5台	-	白焼きあみ串	¥2,380	-
	29	うなぎのフジマス		○		-	5台	-	白焼き(特大)	¥2,300	-
	30	鰻の炭火白焼き販売 ヤマジン商店		○		-	5台	-	白焼き特上	¥2,180	-
	31	(株)カネキ水産 吉田工場		○		30名	5台	1台	うなぎボン	¥300	-
	32	うなぎ一丸		○		-	10台	-	蒲焼き	¥2,600	-
三島市	33	みしまプラザホテル	○			80名	20台/1台(三島大社駐車場利用サービス有)		うな重	¥5,000	¥2,200
	34	うなぎの不二美	○		○	10名	店舗周辺コインパーキング	-	うな重	¥4,800	¥1,680
	35	うなぎ割烹 御殿川	○		○	200名	50台	10台	中うな重	¥3,700	¥700
	36	お食事処 源氏	○		○	40名	-	-	うな重	¥5,100	¥1,100~
	37	うなぎ 桜家	○		○	20名	サービス提携駐車場有		うなぎ重箱	¥5,500	-
	38	うなぎ すみの坊 本町店	○		○	15名	14台	小型1台	うな重(並)	¥5,060	-
	39	お食事処 松韻	○		○	225名	45台	3台	うな重	¥5,610	¥1,100
	40	食彩あら川 丸平	○		○	75名	9台	小型1台	上うな重 肝焼き付	¥5,478	-
	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	¥5,698	-
	42	(有)山本実生商店		○		-	-	-	国産真空蒲焼1枚タレ付	¥2,800	-
	43	うなぎの坂東	○		○	20名	指定駐車場にて割引有		うな重 桜	¥4,620	-
	44	三嶋和食ひいらぎ	○		○	15名	-	-	鰻重「上」	¥3,900	-
	45	三嶋 丸平	○		○	-	18台	1台	上うな重	¥4,378	-
	46	大社の蕎麦のうなぎ屋SUN	○		○	24名	近隣に有料パーキング有		うな重	¥4,500	-

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

※パンフレット記載の価格は、2026年5月時点の税込価格です。※写真はイメージです。天候などによりご提供できない場合や内容が変更になる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問合せください。