



暑い日が続く、今年も厳しい暑さが予想されます。とは言え暑さに負けている暇はない！厳しい暑さが来る前に、スタミナをつけて夏を迎え討ちましょう！弁天通りを歩いていると、甘辛く香ばしいかおりがしてきます。香りの元をたどっていくと、「鰻」ののれん。



鰻の香ばしい匂いと炭の香りが混じったなんともたまらない匂いです。創業80年になる鰻専門店の「北爪」。創業当時から継ぎ足しながら守ってきた秘伝のタレがこの店の味。



長年付け込まれた鰻の旨味が溶け込んだタレは、コクがあり深い。そんな成長し続けた秘伝のタレが香ばしく焼かれた鰻は、炭火の遠赤外線効果によりふっくらと柔らかく仕上がっています。

滋養があって、栄養価の高い鰻は、昔から暑い時期を乗り切るための満点食材であることは知られています。DNA、コラーゲンはもちろん、ビタミン類も豊富で、皮膚や粘膜を健康に保ち、カロチンの吸収を助けるビタミンAは、一日に必要な量が鰻一人前で補えます。タンパク質はもちろんの事、魚介類に不足しがちなビタミン群も補える…。鰻丼は丼ものにありがちな栄養の偏りがない万能選手なんです。

今年の土用の丑の日は7月24日。栄養満点の鰻で体力をつけて楽しい夏を過ごしましょう。鰻重(特上・1800円)、(並・1600円)消費税別

