

梅雨明けが待たれる今、うだるような蒸し暑さで体がへとへと。これでは本格的な夏を迎える前にバテてしまいそうです。そんな方はうなぎで体力強化！ 栄養満点のうなぎを食べて、夏を迎えましょう！




「うなぎ(きゅう)」は昭和54年から続く老舗の鰻専門店。



こちらは群馬県で唯一、幻のブランド養殖鰻「共水うなぎ」が味わえるお店で知られています。

「共水うなぎ」とは静岡大井川の豊富な伏流水で育てられた安全性の高いうなぎ。自然に近い環境で、薬品に頼らず育った共水うなぎは、天然うなぎに勝る味・香り・脂の質を持っています。

健康で美味しく育てるため年間出荷数はわずか。そのため特定のお店でしか味わうことができません。

	<p>共水うな重【梅】</p> <p>国産ブランド鰻の共水鰻を使用したうな重。お吸い物・お新香・サラダが付きます。肉厚でとろけるような舌触りです。</p>
---	--

そんな幻のうなぎ、独特の臭みがありません。はじけるような弾力で肉厚。それでいて全体に広がる脂の層が口の中でとろけ、甘みも感じられます。小骨も気にならないので、うなぎが苦手という方や、お子様にもおすすめのうなぎです。

	<p>共水うなぎ 白焼き</p> <p>(半尾) ¥1,050</p>
---	--

そして、うなぎには目がないという「うなぎ愛好家」の方には白焼きがおすすめ。タレを使わずさっぱりと焼き、塩とワサビ醤油で頂く白焼きは、共水うなぎ本来の美味しさを堪能できます。お酒とも良く合うので、日本酒と一緒に頂くという粋な食べ方もおすすめです。

来たる26日は土用の丑の日。うなぎを食べてスタミナをつけましょう！
もちろん丑の日じゃなくたって食べたくなるのがうなぎ。お店の前を通るだけで、うなぎの香ばしい香りが鼻をくすぐります。そんな香りにいてもたってもいられなくなった時が「うなぎの日」。ちょっと疲れが溜まっているなとか、明日は一世一代の大事な会議の日…なんて時にも、栄養満点のうなぎで気合いを入れましょう！

通常はランチもやっていますが、繁忙期の現在、夜のみ営業の日もあるとのこと。ご来店時には一度お電話でご確認ください。

