

# 江戸時代からの伝統を持つ、諫早の名物料理

古くから「うなぎが美味しいところ」として知られている諫早。

「小江、長田、小野、森山の川と海の境で捕れたのが美味」といわれ、本明川河口を中心に、諫早湾沿岸で良質の青うなぎが生息していました。

戦前は梅雨明けのころ、田仕事があがると、農家の人たちが副業としてうなぎを捕ってカゴに入れ、諫早の町で売っていたそうですが、

これが天然物で一番美味しかったそうです。

うなぎ料理の熟練の技と伝統の味は、今でも老舗によって脈々と受け継がれています。

## ◆諫早うなぎ料理振興会の取り組み

県内外の多くの方に諫早うなぎの美味しさを知ってもらい、うなぎ料理を好きになってもらうことを目的に、「諫早うなぎ料理振興会」が結成されました。伝統を守りながらも進化を続けるうなぎ料理の開発を推進し、諫早が「九州のうなぎ処」として広く知られるよう、活動しています。

## ACCESS MAP



### 交通のご案内

#### ✈ 飛行機で

- 東京(羽田)空港から長崎空港 約1時間50分
- 名古屋(中部国際)空港から長崎空港 約1時間30分
- 大阪(伊丹)空港から長崎空港 約1時間20分

#### 🚌 高速バスで

- 京都駅(八条口)から諫早IC 約12時間
- 大阪駅前(梅田)から諫早IC 約11時間
- 神戸(三ノ宮駅)から諫早IC 約9時間
- 博多駅(交通センター)から諫早IC 約2時間20分

#### 🚆 JR(特急+西九州新幹線)で

- 博多駅から諫早駅 約1時間10分

#### 🚗 乗用車で

- 福岡ICから諫早IC 約1時間40分
- 大分ICから諫早IC 約2時間55分
- 佐賀大和ICから諫早IC 約1時間
- 熊本ICから諫早IC 約2時間20分
- 宮崎ICから諫早IC 約4時間
- 鹿児島ICから諫早IC 約4時間

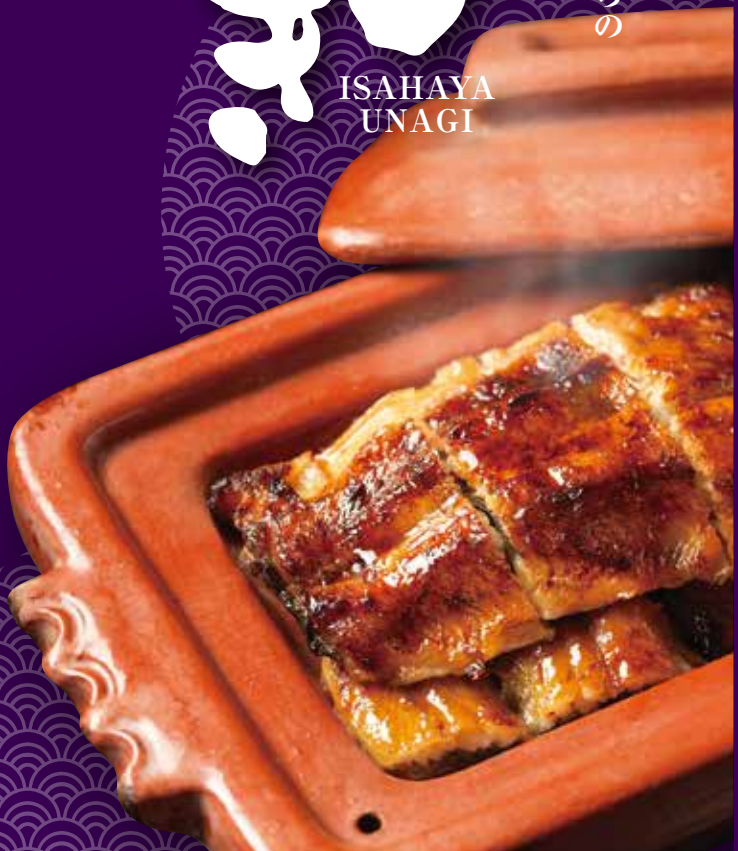
諫早うなぎ料理振興会  
(一社)諫早観光物産コンベンション協会



「楽焼うなぎ」江戸時代からの  
伝統を持つ諫早の名物料理

# うなぎ

ISAHAYA  
UNAGI



うなぎ  
ISAHAYA  
UNAGI

# いさはやが誇るうなぎ料理の老舗。



## 元祖鰻蒲焼 創業 福田屋

うなぎ専門店として文久3年(1863)創業。現存する諫早の鰻専門店では歴史は最も古く、楽焼の器を諫早で使用し始めた最初の店。楽焼を使用した蒲焼はトロけるような食感。甘辛いタレはうなぎとご飯との相性抜群。一度、足を運びいただきご賞味下さい。

〒諫早市栄町1-13 ☎0957-22-0101  
URL <https://fukudaunagiya-isahaya.com>  
平日 11:00~14:00(O.S.13:45)  
17:00~19:00(O.S.18:45)  
土祝祭日 11:00~20:00(O.S.19:45)  
日曜日 11:00~19:00(O.S.18:45)  
☎ 毎週火曜日(祝日は翌日) ☑ 有(15台)  
※当店はうなぎ専門店ですので、うなぎ料理以外はお出しすることができません。



## 創業明治十六年 昭和迄 北御門

創業明治16年、本明川沿いにある諫早名物・うなぎ料理の老舗。活・焼・タレの三拍子揃ったうなぎは伝統の器で蒸し上げ、ふっくらととろけるおいしさは格別です。うなぎ本来の味を生かすため、タレはさらっとした少し甘めの薄口に仕上げています。お祝い、ご法事、大小宴会も承っております。また、タレをまぶしたご飯に短冊切りの蒲焼をのせた「まぶし弁当」のテイクアウトも人気です。

〒諫早市八天町4-3 ☎0957-22-0167  
URL <https://www.kitamikado.info>  
平日 11:00~15:00(O.S.14:30)  
16:30~20:30(O.S.19:30)  
土日祝 11:00~20:30(O.S.19:30)  
☎ 月曜日(祝祭日により変更あり)  
☑ 有(30台)  
☑ 130席  
※休日・営業時間は時期により変更となる場合がございます。恐れ入りますが、ホームページ等でご確認ください。



## 魚荘

諫早名物の「楽焼うなぎ」をメインとしたお店です。当店のうなぎは創業時より一度白焼きにした後、蒸を入れ余分な脂を落とす江戸前で、タレは蜂蜜をふんだんに使いさっぱりとした蒲焼が特徴です。オリジナルの諫早寿司(寿司飯の上にうなぎをのせた押し寿司)、自慢の唐揚げ、天ぷらなどこだわりの品を取り揃えております。御祝事や御法事に大小ご宴会、宅配サービスなども承っております。冷凍保存のうなぎおこわ・まむしめしの素もお土産にどうぞ!

〒諫早市宇都町3-41 ☎0957-22-0039  
URL <https://uosou.jp>  
平日 11:00~21:30(O.S.20:30)  
☎ 水曜日  
☑ 有(50台)



## お食事処 本明

(水月楼 1階)

本明川の流れる中心に位置するお店。「楽焼うなぎ」をメインに、和・洋食を取り揃えております。特にサクッとした白焼きと蒲焼の定食は人気です。当店オリジナルの「うなぎスパゲッティ」や諫早伝統の食文化でもある鯨を使用した「鯨素麺鍋」は逸品です。2階「水月楼」は、各種宴会、御法事、御祝等も承ります。

〒諫早市八天町4-20 ☎0957-23-2150  
平日 11:00~14:30、17:00~20:30(OS 19:30)  
☎ 不定休  
☑ 有(30台)  
※宴会などのバスによる送迎につきましては、予約時にご相談下さい。



うなぎの蒲焼きは、関西風(地焼き)と関東風に大別されます。

関西風は、素焼きとタレ焼きを三回程度繰り返して、蒸しは加えません。タレは関東に比べてやや甘口。関東風は素焼きし、その後でタレを付けます。

# いさはや楽焼うなぎの特長

諫早では関西風が多いのですが「器」に工夫があります。諫早のうなぎの蒲焼は、「焼き」のあと、二重底になった京都の楽焼の独特な器を使い、仕上げに蒸すのが特長です。器の底の空洞部分にお湯が入っているのが、うなぎがほどよく蒸されてふっくらとして冷めにくく、とろけるような独特の舌触りが生まれます。



めがね橋つし