

7月28日(水)は

市木店は水曜日定休日ですが、7月28日(水)は臨時営業いたします。

予約

土用の丑

今年も店頭で生から 炭火で焼き上げます!

品質に自信をもって販売できる

愛知 三河一色産のうなぎをご用意します!!

タレは化学調味料不使用のやまのぶ秘伝のタレにて
一尾一尾丁寧に焼き上げます。

愛知 三河一色産 活うなぎ蒲焼き

数量
限定

特特大
1尾

本体
価格

2,980円

(税込3,218円)

特大
1尾

本体
価格

2,380円

(税込2,570円)

なんで土用丑の日にうなぎを食べるの?

日本で「暑い時期を乗り切るために、栄養価の高いウナギを食べる」という習慣は万葉集にも詠まれているように古代に端を発するとされ、土用の丑の日食べる習慣となったのは安永・天明の頃(1772年~1788年)よりの風習であると言われています。当時うなぎには夏バテ予防に必要な栄養素が豊富に含まれているとされ、食されていました。

しかし「栄養価の高いもの」を食することが当たり前になった現代はエネルギーやビタミン等の栄養不足が原因で夏バテになることは考えにくいそうです。でも! やっぱりおいしいうなぎをみんなで食べると元気が出ますよね!