

若き三代目店主の腕が光る、創業50余年のうなぎの銘店。

うなぎ太郎

【うなぎたろう】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



Higashikushira Town

老舗の伝統を受け継ぎつつ 続く三代目の挑戦

創業50年以上の歴史を誇るうなぎの銘店“うなぎ太郎”。東串良町周辺では知らない人はいない、と言っても過言ではないほど地元で長く愛されているお店です。ここで腕を振るうのは、三代目店主・日高謙太さん。父の病を機に、若干二十歳で後継を決意した謙太さんは、母・慶子さん曰く「水を欲するように」うなぎに関する知識や技術をぐんぐん吸収していったそう。

「なんでも中途半端は嫌で、とことん

謙太さんが一番こだわる“焼き”。火加減や返しのタイミングを見極めつつ、うなぎ自身が持つ脂をうまくまとわせながらじっくり火入れしていきます。

極めたくなる性格。うなぎの奥深さに「どんだんのめり込んでいってます」という本人の言葉通り、仕入れから捌き方・焼き方、仕上がりの見た目まで一切の余念がありません。中でも一番のこだわりは、うなぎ自身が持つ脂の熱で火入れをすること。「焼きに関しては父よりこだわりが強いですね」。地域に根ざしたうなぎ店として先代からの伝統を大切にしながらも、質と味を更に追求する謙太さんの試行錯誤はまだまだ続きます。

うなぎ太郎



養殖うなぎの生産量が全国トップを誇る鹿児島県の中でも、とりわけ養鰻業が盛んな大隅地区。たくさんの養殖場を訪ねて回り、自分の目と舌で納得できるものだけを仕入れています。“限りある命を頂いている”という感謝の気持ちを大切にしている、手を合わせてから厨房に入ることがルーティンとなっているそう。

皮はパリッと身はふっくらと

50年継ぎ足した秘伝のタレで

大隅産うなぎの中でも
こだわり抜いたものだけを使用



調理はもちろん、
真空・冷凍、
発送まで一貫して
自分たちの手で。



絶妙な火加減でじっくり焼き上げたうなぎを、50年以上継ぎ足してきた秘伝のタレにくぐらせて仕上げます。「うなぎ好きな人はもちろん、うなぎが苦手という人にこそぜひ食べてもらいたい」という渾身の蒲焼き。わさび醤油でシンプルにうなぎの旨味を味わう“白焼き”はツウ好みの逸品です。



株式会社うなぎ太郎

〒893-7306

鹿児島県曽於郡大崎町永吉8371

TEL/0994-63-3515



HPIはこちら

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543

TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



左/日高慶子さん・右/日高謙太さん

母・慶子さんと三代目・謙太さんに加え、地元の同世代スタッフもお店の切り盛りに奮闘中。スタッフを連れ立って各地の銘店に足を運び、意見を交わすことも。冗談まじりの会話が飛び交う明るく賑やかな雰囲気印象的でした。