

秘伝のタレを使った焼き たてのうなぎ。

うまい、安い、ボリュームがモットー。秘伝のタレを使った焼きたてのうなぎと、地元のおいしい「みいと米」を使用し、米にもこだわっている。また、店に出す鰻は朝と昼の約2回ひらき、新鮮な状態でうなぎを焼いている。丼物から、定食等、お好みの食べ方が選べる。昆布のつくだ煮も調理から梱包まで自社でおこなう。その他、本数に限りがあるが「きも焼き」、酔いもの「うざく」、玉子で巻いてある「うまき」も人気だ。



伊勢新聞社主催
「読者が選ぶうまい店ランキング」にて
第3位入賞



お好みの食べ方が選べる。ひつまぶしはボリュームがあり、薬味、だし汁付で3種類の食べ方が楽しめる。

menu

ひつまぶし



店 名：うなぎのまつもと
創 業：昭和51年
住 所：〒515-0354 三重県多気郡明和町行部80
電 話：0596-55-2581
営業時間：10:30～19:30
定 休 日：水曜日(祝日の場合は翌日)