

受け継がれるうなぎへの飽くなき情熱と味



写真：永谷正樹

香ばしく焼き上げた肝焼きをのせた「肝入りうなぎ丼」(4,510円)。うなぎは尾っぽまで肉付きが良くてやわらかい「青うなぎ」を使用。店の一軒隣にある身障者専用フロア。身障者と介助者のみ利用できる。車椅子対応のトイレも完備したバリアフリー設計。

炭焼 うな富士

住 所 昭和白金1-1-4 プレザント白金1F
T E L 052-881-0067
営業時間 11:00~14:00 (L.O.)、
17:00~20:00 (L.O.)
定休日 第1・3火曜、毎週水曜



昭 和区白金の『炭焼うな富士』。グルメでなくても、その名前は大ご存知だと思います。今年発売された「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019」で、ビッググルメにも選ばれた、今や名古屋を代表するうなぎの名店です。私は15年ほど前に噂を聞きつけて食べに行きました。丼を注文したのですが、まず、驚いたのは美しさ。絶妙な火加減で焼き上げた肉厚のうなぎには焼きムラが一切なく、輝いて見えたのです。たれの味付けもここまで甘さと辛さのバランスの取れたものはそれまで味わったことがありませんでした。ご飯の炊き加減や漬物の味も完璧でした。うなぎ丼として非の打ち所がないほど完成されていたのです。その後、すぐに取材に行ったのは言うまでもありません。そこで店主の水野尚樹さんとご縁ができました。自慢のたれは名古屋の人が美味しいと感じる糖度や塩分濃度を

筆者Profile



フードライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント『一宮モーニング博覧会』も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

を緻密に計算して作られたものだと聞きました。水野さんのうなぎにかける並々ならぬ情熱を垣間見たような気がしました。水野さんのうなぎに魅せられたのは、お客だけではありません。市内で居酒屋をはじめ中華やステーキハウスなどを手がけるかぶらやグループ代表の岡田憲征さんもその一人でした。なんと、水野さんに弟子入りを志願したのです。最初は相手にしなかったそうですが、決して諦めなかった岡田さんの情熱が伝わり、水野さんの心境も徐々に変わっていききました。そして、弟子入りのみならず、昨年4月には経営権までも譲ったのです。今年9月、岡田さんはお店の一軒隣に身障者用のフロアを新設しました。普通なら売り上げアップを狙って席数を増やすところですが、岡田さんはしませんでした。この決断がうなぎの名店としての格をさらに上げたと思えました。