

三河一色うなぎガイドブック

MIKAWA ISSHIKI UNAGI GUIDEBOOK

西尾が誇る、
うなぎの名店を
この一冊に。

うなぎの ある町

GOOD UNAGI
GOOD TOWN



香ばしい香りに誘われて

22店舗

三河一色うなぎの発見マップ

矢作川の恵みで育まれた
極上の三河一色うなぎ。
今日立ち寄りたい一軒が、
きっと見つかります。

UNAGI MAP

三河一色うなぎ 店舗一覧

- 1 和風れすとらん 五郎田
- 2 日本料理 魚寅
- 3 うなぎ割烹みかわ三水亭 西尾東店
- 4 おお池
- 5 和食処サガミ 西尾店
- 6 うなぎ専門 三淡うなぎ店
- 7 和食処 愛
- 8 料理漁港 海道
- 9 焼鰻
- 10 うなぎの兼光 本店
- 11 ふくなが亭
- 12 うなぎ割烹みかわ三水亭 本館
- 13 うなぎ割烹みかわ三水亭 はなれ
- 14 うなぎ処 いっしき
- 15 三河淡水魚株式会社 直営 鰻義
- 16 なご八
- 17 れすとらん海鮮庵
- 18 杉山商店

テイクアウト専門店

- 1 カネス(憩の農園ファーマーズマーケット)
- 2 うなぎ研究所
- 3 白焼き やまゆう
- 4 うな徳屋



地元で愛される、三河一色うなぎの名店。

10 うなぎの兼光 本店 ☎0563-73-6688



問屋直営ならではの値打ち価格と高品質なうなぎをぜひご賞味下さい。

西尾市一色町藤江蛇池30-3
営業時間 昼11:00～14:30 (L.O.14:00)
夜17:00～20:00 (L.O.19:30)
定休日 火曜日

11 ふくなが亭 ☎0563-32-0112



会席料理「福長」の味を気軽に！一色産うなぎと味噌カツが人気の定食店。

西尾市吉良町吉田亥改127
営業時間 昼11:00～14:30 (L.O.13:30)
夜17:30～20:30 (L.O.20:00)
定休日 火曜日・第13水曜日・平日の夜

※ふくなが亭は12月～3月はうなぎメニューの取扱いがございません。

12 うなぎ割烹みかわ三水亭 本館 ☎0120-718-819



三河一色産の鰻を職人の炭火手焼きで丁寧に仕上げ、こだわりの空間で美味しい鰻料理をお召し上がりいただけます。

西尾市一色町坂田新田西江95-10
営業時間 11:00～14:00
17:00～20:00
定休日 水曜日

13 うなぎ割烹みかわ三水亭 はなれ ☎0120-717-819



三河一色産の鰻を職人の炭火手焼きで丁寧に仕上げ、全てのお席が個室の空間で美味しい鰻料理をお召し上がりいただけます。(完全予約制)

西尾市一色町坂田新田西江95-10
営業時間 11:00～14:00
17:00～20:00(土日祝のみ)
定休日 水曜日

14 うなぎ処 いっしき ☎0120-60-0141



漁協直営のうなぎ料理店。こだわりの炭火焼きと秘伝のタレが生む極上の味。

西尾市一色町小藪船江東176
営業時間 平日11:00～15:00 (受付10:30～14:00)
土日祝10:30～15:00 (受付10:00～14:00)
定休日 水曜日

8 料理漁港 海道 ☎0563-72-3588



備長炭で焼いたうなぎ、上刺身定食、おまかせ御膳がおすすめです。

西尾市一色町対米長池54
営業時間 11:00～14:00
17:00～21:00
定休日 水曜日・第2木曜日

9 焼鰻 ☎070-9001-9449



70年続く養鰻場直営！メス鰻「妃うなぎ」を自分で焼く新スタイル。

西尾市一色町対米蒲池33
営業時間 10:30～15:00
2部制／1部10:30～
2部13:00～
定休日 月曜日・火曜日

6 うなぎ専門 三淡うなぎ店 ☎0563-65-3578



「うなぎせいり」生から焼き上げせいで蒸した、ふっくら熱々をご賞味下さい。

西尾市斉藤町大割33-1 憩の農園Eat-Village
営業時間 日・月・火・木・金 (10:30～L.O.15:00)
土(10:30～L.O.20:00)
定休日 水曜日・第3木曜日

7 和食処 愛 ☎0563-62-3277



地元三河の食材を使ったお料理をご提供しております。

西尾市鳥羽町石塚8-2
営業時間 11:00～14:30 (L.O.14:00)
17:30～21:00 (L.O.20:00)
定休日 水曜日
月に一度木曜日

1 和風れすとらん 五郎田 ☎0563-56-2335



創業44年の和食店、市外からもアクセスが良く、大きめ鰻を使用。

西尾市米津町八百目73-1
営業時間 11:30～14:00
17:00～21:00
定休日 水曜日

2 日本料理 魚寅 ☎0563-57-3044



創業以来、三河一色うなぎを鰻重、鰻丼、長焼き等でご提供しています。

西尾市上野薬師前1-10
営業時間 11:00～14:00(L.O.13:30)
17:00～22:00(L.O.20:30)
※夜の営業時間は状況によっては早仕舞いもあります。
定休日 木曜日・第3水曜日

3 うなぎ割烹みかわ三水亭 西尾東店 ☎0120-112-589



三河一色産の鰻を職人の炭火手焼きで丁寧に仕上げ、コース料理あり(予約限定)美味しい鰻料理をお召し上がりいただけます。

西尾市駒場町東山93-6
営業時間 11:00～14:00
夜営業は10名様以上で完全予約制
定休日 水曜日・木曜日

4 おお池 ☎0563-53-6211



旬の魚介と多彩な定食が楽しめる、地元で親しまれる老舗和食店。

西尾市丁田町柳堂113-3
営業時間 昼11:30～13:45
夜17:00～20:15
定休日 木曜日・第2水曜日

5 和食麺処サガミ 西尾店 ☎0563-56-8111



こだわりのそばと季節の和食を、楽しめる店。

西尾市矢曾根町赤地85
営業時間 8:00～22:00 (L.O.21:30)
定休日 なし



最新の店舗情報はこちら↓



矢作川の恵みで育まれた
極上の三河一色うなぎを、
一年を通して
お楽しみいただけます。
各店自慢の焼きと
タレでご堪能ください。
店内でお食事できるお店から
持ち帰りのお店まで、
お気に入りの味を
思い思いのスタイルで
お楽しみいただけます。

三河一色うなぎ 店舗一覧
職人の技と
伝統が紡ぐ、
三河一色うなぎ
自慢の味。



うなぎの歴史

明治から続く誇り。
伝統の職人技と革新が育んだ、
三河一色うなぎの歩み。

明治27年に愛知県一色町へ導入されたうなぎ養殖は、明治37年に大規模な養殖池が建設されたことで本格的な歴史が始まりました。

一色の養鰻業が飛躍する転機となったのが、昭和34年の伊勢湾台風です。復興に伴い農地が養殖池へ転用されると、専用水道の敷設や配合飼料の開発が進展。昭和40年代半ばには「加温式温水養殖（ハウス養殖）」が定着し、効率的で安定した生産体制が確立されました。

こうした技術革新を重ねながらも、根底にあるのは「天然に近い環境で手間暇を惜しまない」職人技のこだわりです。皮が柔らかく、上質な脂が乗ったうなぎは、今も全国の食卓を彩っています。



三河一色うなぎ街道

愛知県『食と花の街道事業』に
『三河一色うなぎ街道』が認定。

愛知県では、県産の農林水産物を活用し、食や花をテーマとして、地域活性化と観光振興に向けた活動を行う地域を『食と花の街道』として認定し、その魅力を広くPRしています。

うなぎの形になぞらえた約4kmの街道で、令和7年度に西尾市一色町周辺で『三河一色うなぎ』を味わえる地域が『三河一色うなぎ街道』に認定されました。



17 れすとらん海鮮庵 ☎0563-72-7712



朝市から直行！海の幸をふんだんに使った料理と一色産鰻料理が人気。

西尾市一色町小藪船江東176
一色さかな広場 2F
営業時間 平日10:30~14:30
土日祝11:00~15:00
定休日 水曜日
※祝日の場合翌日休み

15 三河淡水魚株式会社 直営 鰻義 ☎0563-72-3789



うなぎ問屋が経営する、三河産うなぎ丼をお手軽に食べられるお店です。

西尾市一色町小藪船江東176
一色さかな広場内
営業時間 9:00~16:30
定休日 水曜日

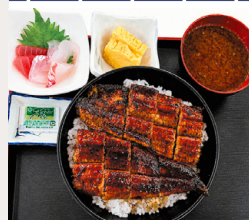
18 杉山商店 ☎0563-34-7015



地元三河産うなぎを備長炭で地焼きし、秘伝のタレで香ばしく仕上げています。

西尾市吉良町吉田西高島66
営業時間 10:00~17:00
店内飲食は
11:00~14:00
定休日 日曜日・祝日

16 なご八 ☎0563-72-6100



漁港直送ならではの新鮮魚と浜焼きBBQを楽しめるお店！

西尾市一色町小藪船江東176
一色さかな広場内
営業時間 10:00~17:00
(L.O.16:00)
定休日 水曜日



三河一色うなぎテイクアウト

本場の味をご自宅で！

3 白焼き やまゆう ☎0563-73-4500 TAKE OUT



三河一色産の朝じめ鰻を職人が手焼き。素材の旨みを味わえるこだわりの店。

西尾市一色町酒手島東前通1-3
営業時間 10:00~12:00
定休日 火曜日・水曜日

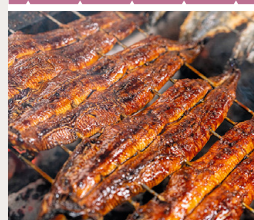
1 カネス(聴の農園ファーマーズマーケット) ☎0563-65-3900 TAKE OUT



地のお魚や三河うなぎを主に販売しています！毎週土曜日は店頭にてうなぎ蒲焼、白焼きを炭火焼して販売しています！

西尾市斉藤町大割7
営業時間 9:00~18:00
定休日 第2水曜日
1月1日~3日

4 うな徳屋 ☎080-5115-3066 TAKE OUT



厳選された三河一色産のうなぎを炭火で焼きあげています。

西尾市一色町酒手島東芝野通21-1
営業時間 9:00~12:00
定休日 月曜日・火曜日・水曜日
木曜日・金曜日・土曜日
※日曜のみ営業

2 うなぎ研究所 ☎0563-77-4687 TAKE OUT



三河一色産うなぎを店内で炭火焼きし、テイクアウトで提供しています。

西尾市一色町一色前新田30-1
営業時間 11:00~16:00
(L.O.15:30)
定休日 土曜日・日曜日・祝日



秋うなぎ、ここから始まる。

11月22日を「三河一色うなぎの日」に制定！

.....
100年以上の歴史を誇り、全国トップクラスの生産量を誇るうなぎの産地・愛知県西尾市一色町。令和7年に、地域ブランド認定「一色産うなぎ」の認定日である11月22日を、『三河一色うなぎの日』として正式に登録しました。

本取り組みは、西尾市をはじめ、生産者・卸売業者・飲食店が一体となって推進するものです。「三河一色うなぎ」が持つワンランク上の品質と魅力を、全国の消費者や流通関係者の皆さまへより深く届けることを目指しています。