

うなぎの山口

うなぎのたれは、「しょうゆ、みりん、さとう」を煮つめて、気持ちをこめて作っています。お店は昭和44年から始まり創業50年だそうです。

うなぎを取り寄せている場所

宮崎や四国から取り寄せています。右のうなぎは、うなぎの山口さんのうなぎです。前に「マツコの知らない世界」にも紹介されました。



うなぎの山口さんのお話

うなぎが不足しているため、うなぎの原価が3倍ほどになってしまっています。おいしいうなぎをみなさんに食べてほしいので、なるべく値段を上げないようにしたいと思います。

感想

わたしたちはうなぎの山口さんはとてもいいところだと思いました。うなぎの山口さんはとても接しやすい人達だからです。

そしてお店はとてもいい雰囲気を感じました。お店の外はうなぎを焼いているいいにおいがします。お店の中はとてもきれいでした。

定休日【水】

千葉県野田市清水44-1

11:00 ~ 14:00 16:00 ~ 21:00

うなぎの山口さん、どうもありがとうございました！

