



『DIMS通信』

Vol.45-1

2024.6.15

NEWS LETTER



仙台市泉区に『うなぎのひととき』がオープン！
ふっくらとした関東風うなぎを食べてきました！

「うなぎのひととき」さんの場所ですが、仙台市泉区七北田の国道4号線沿い、東北自動車道泉インターチェンジのすぐ近くです。



メニューはこちら。メインは「うな重」「うな玉重」「ひつまぶし」の3種類。梅、竹、松の3種類から選択できます。(ひつまぶしは竹と松のみ)です。

なかなか立派でボリュームのある鰻。これで2200円なら、かなりリーズナブルです♪身が、ふんわり、ふわっと柔らか！一度蒸してから焼き上げるのが関東風だそうで、ふっくらとした食感が良い感じ。臭みはまったくありません。

お出しのきいた椎茸のお吸い物、これも美味しい！焼き加減も良い感じです。タレはコッテリ感、粘り気無しでさっぱり、サラサラとしています。比較的甘みのない上品なタレなので、ワサビもとても合います。サラリと完食。ごちそうさまでした！



店舗情報

| | |
|------|----------------------|
| 店舗 | うなぎのひととき |
| 住所 | 仙台市泉区七北田大沢柏33-1 |
| 電話 | 022-342-1577 |
| 営業時間 | 11:00~14:30(LO14:00) |
| 駐車場 | あり |
| 定休日 | 月曜日 |
| SNS | Instagram |

