



中西正樹さん (平23・会計)
炭焼きひつまぶし 割烹 うな善
四代目店主

愛知県出身。大学卒業後、岐阜県、滋賀県の名店にて日本料理を学ぶ。2015年、愛知県の有限会社中部淡水に入社し、「炭焼き うな富士」にて一般のうなぎ屋で使用されるものより3割以上大きい特大サイズの「青うなぎ」の調理や、名古屋で親しまれた鰻の焼き方「地焼き」を学ぶ。2018年、家業である株式会社うな善「割烹 炭焼きひつまぶし うな善」に入社し、店舗のメニューを一新。2019年に名古屋式のうなぎ調理を行える焼き台を新たに併設し、関東式と名古屋式を楽しめる店舗に変更。現在も厨房にて腕を奮っている。

Shop
No. 9

炭焼きひつまぶし 割烹 うな善 追い求めた伝統と革新 地焼きで極めるうなぎの名店



1. 「柔らかひつまぶし(上) 吸い物付き」(3980円)。活鰻を背開きにして炭火で白焼にし、強火で蒸した後、あっさりとした薄口たれで焼き上げます。ふんわりと柔らかく繊細な食感が魅力。こちらを求めて30年以上通っているファンもいるほどです。

2. 注文を受けてから、一尾一尾、丁寧に焼きあげるのがうな善の伝統です。受け継がれた技法を四代目も頑なに守っています。希少な青うなぎの太物を腹開きにし、1200℃に達する高温の炭で焼き上げます。超高温で焼くことにより旨味や脂肪分が閉じ込められ美味しさが凝

縮、香ばしさと口当たりの良い食感が特徴。名古屋うなぎの味を求めて訪れる観光客もいます。

3. 会席コースは7000円、8000円、9000円、12000円、14000円、15000円、28000円があり、それぞれすっぽんの小鍋、うなぎ白焼、ひつまぶしが楽しめます。コースには飲み放題もつけることができ、歓送迎会、新年会などにもぴったりです。

4. うなぎにあわせるお酒は愛知県の地酒「ねのひ」ほか、「蓬萊泉 可」、「長珍 特別純米」、「醸し人九平次 純米大吟醸」など各種取り揃えています。



名古屋駅から徒歩約5分に位置する「炭焼きひつまぶし 割烹 うな善」は、1972年創業の鰻の名店。現在は四代目店主の中西正樹さんが暖簾を守っています。中西さんは専修大学卒業後、日本料理の名店や行列店「炭焼 うな富士」での修業を経て、特大の「青うなぎ」を用いた伝統的な調理法である「地焼き」の技術を習得しました。

「2018年にうな善に入社し、店の伝統と歴史を継承しつつ、私がかれまでに学んだ技術や自分の色を出していきたいという思いでした。これまでにうな善を大切にしてくださったお客様はもちろん、これから新しくお店に来ていただける方、いずれのご要望にもお応えしていきたい、という思いで店を引き継ぎました」

中西さんは入社当時を振り返りながら、思いを語ってくれました。その考えのもと、2019年には調理場を一新し、関東式と名古屋式の両方を楽しめる稀有な鰻店へと進化させました。

30年以上愛され続ける看板商品「柔らかひつまぶし」は、関東式の技法を用いた逸品。活鰻を白焼きにしてから強火で蒸し、あっさりとした秘伝の薄口たれで焼き上げることで、口の中でほどける極上の食感を実現しています。一方、修業の成果が光る「名古屋式」は、高温の炭火で直焼きした香ばしくも柔らかい食感が魅力。異なる二つの伝統の味を、一つの店で堪能できるのが最大の特長です。

「うなぎはご注文をいただいてから、一尾ずつ丁寧に焼いております。毎年校友会愛知県支部の総会も開催いただき、たくさんの校友の方がお越しになります」

伝統と革新が織りなす至福の味わいを、ぜひご堪能ください。

- 愛知県名古屋市中村区名駅南1-17-26
- 052-551-5235
- JR他各線名古屋駅より徒歩約5分
- 営業時間：火曜～土曜 11:30～14:00、16:30～22:00 (L.O.21:30)
日曜 ランチ 11:30～14:00
- 定休日：月曜

