

「まんまる」で出迎えてくれたのは、内田輝美さん・詩穂さん母娘。詩穂さんは店のコンセプトを「贅沢をカジユアルに！」と話す。

諫早は、中心部を流れる本明川で昔から良質のうなぎが捕れた。そのため、江戸時代から「うなぎ料理」で知られ、今も市内には何軒もの専門店が見られる。店をオープンするにあたり、二人は伝統の味わいに敬意を払いながらも、もっと若い人にもうなぎを楽しんでほしいと考えたと話す。詩穂さんは「うなぎにはご飯というイメージがありますが、日本酒にもよく合います。また、高級食材として知られるうなぎをもっと手軽に楽しめるようにしたいと考え、新しいスタイルを提案しました」と話す。

うなぎが使われている。しかも、かば焼きや白焼きに留まらず、天ぷらにサラダ、柳川鍋に燻製……と見たこともないうなぎ料理の連続だ。しかも価格はお手頃。中で



店内は木の温もりあふれる雰囲気。明るく活気ある接客が気持ちいい。

も、あつと驚いたのは「うなぎ」。かば焼きと白焼きと肝が、それぞれ焼き鳥のように串に刺さって、皿に乗っている。まずは白焼きを五島の塩でいただく。口いっぱいうなぎ本来の味わいが広がる至福のひとつだ。どうしてうなぎをリーズナブルに提供できるのか不思議に思い尋ねてみると、輝美さんは「夫が卸問屋を営んでいて、質の良いうなぎが手に入るんです」と笑った。しか

れば、器はすべて波佐見焼である。うなぎをリーズナブルに、しかも居酒屋感覚で楽しめる店は他にない。あつと、長崎市や佐世保市から足を運ぶ客もいるという。諫早駅から近いという地の利は酒飲みにも嬉しい。詩穂さんは「最近女性一人でもいらつしやいます。日本酒ブームの到来を肌で感じますね。多くの方に日本酒とうなぎの楽しみ方を知っていただきたいです」と話す。「きき酒処」で一杯やって、「まんまる」でうなぎを食すか。はたまた「まんまる」でうなぎを堪能した後、に、「きき酒処」で締め一杯に酔いしれるか。なんとも楽しい店が生まれたものだ。

長崎の美味し酒と海の幸

諫早



日本酒 × うなぎ

ありそうで、なかつた。うなぎの常識を覆す新店。

うなぎ三種盛

白焼き串、肝串、かば焼き串がセットで楽しめる一皿。五島の塩など、こだわりの薬味でいただく。



Delicious Sake and Seafood of Nagasaki



きゅうりと肝のさっぱりポン酢



うなぎの柳川鍋



白焼きうなぎと野菜の天ぷら



うなぎの骨せんべいをトッピングしたカリカリサラダ



う巻き

輝美さん(右)と詩穂さん(左)母娘の笑顔も魅力。店は大きな白いちょうちんが目印だ。

