

私のおすすめ

小田原でうなぎといったら…

相川洋介

クローバー皮膚科クリニック（小田原市）

とにかく、旨い！「うなぎ亭 友栄」のうなぎ。

大振りのアオうなぎを厳選し、水も料理とうなぎを活かすために敷地内を掘削し、酒造りに使われた湧水と同じ地層の水を使用しているという。

うなぎは肉厚でふっくら、ふわふわ。口の中に運べばとろけるような柔らかさで、小骨感は全く感じさせない。タレも絶妙で文句の付けようがない。

うなぎ好きはもとより私の周りのうなぎが苦手な人達も、一度食べた後皆リピーターになっており、ファンは増える一方である。

私事ではあるが、年に一度大学の仲間が箱根の温泉宿に集合し宴会が開かれる。露天風呂につかり、東の間の休日を楽しんだ翌日は、皆必ず家族の人数分の友栄さんのうなぎ弁当が詰まった紙袋を手を持って家路につく。家族もおやじ達の宴会の日を、旨いうなぎを食べられる日として心待ちにしているそうだ。

友栄さんのうなぎを食べに、是非皆様も一度お出かけになってみてください。

【店舗情報】 うなぎ亭 友栄

住 所：神奈川県小田原市風祭157

T E L：0465-23-1011

アクセス：西湘バイパス・小田原厚木道路『箱根口IC』を降り、国道1号線を箱根方面に向かいすぐ左
箱根登山鉄道『風祭駅』より国道1号線へ出て、箱根方面へ徒歩約10分

定 休 日：木曜日・金曜日

営業時間：月・火・水 午前11：00～午後6：00

土・日・祝日 午前11：00～午後5：00

※席の予約は不可、うなぎの取り置き（枚数の確保）は可

