



制作 / 九州産業大学 芸術学部・地域共創学部

### 柳川の名物郷土料理 うなぎのせいろ蒸し

柳川ではタレを絡めて味付けしたご飯の上に、  
蒲焼きにしたうなぎ、錦糸玉子を乗せ、  
せいろで蒸したものを提供します。  
うなぎは外はパリッと香ばしく、  
中はふわっと仕上が、そのう味がご飯にも染み、  
最後まで熱々のままお召し上がりいただけます。

水郷・柳川は、古くから天然うなぎの名産地として知られ、江戸初期である1681年に柳川名物「うなぎのせいろ蒸し」が誕生しました。令和4年3月には文化庁の100年フード事業「伝統の100年フード部門-江戸時代から続く郷土料理-」に認定されました。

うなぎめしMAP専用  
WEBサイト



柳川市  
WEBサイト



観光案内所  
WEBサイト



お問合せ ●柳川市観光課 TEL:0944-73-8111 FAX:0944-73-2516 ●柳川市観光案内所 TEL:0944-74-0891 FAX:0944-72-9013

# Yanagawa Unagimeshi Map

