



柳川市 × KIU 九州産業大学
KYUSHU SANGYO UNIVERSITY

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りが、そのうま味がご飯にも染み、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広く知られ、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。

うなぎめしマップ専用WEBサイト



柳川市WEBサイト



観光案内所WEBサイト



Yanagawa Unagimeshi Map

