

国産ウナギのおいしさを贅沢に味わえる

うな重(峯)

のっぽろ じげん
(野幌駅:次元)



「平日のランチタイム限定でうな重(3分の1尾)を1650円で提供しています。天井も、ランチタイムは880円とお薦めです。昼時も気軽に食べにきてほしいですね」と森山さん。

ランチメニューの「天井」880円。海老や魚介にナスやまいたけ、ブロッコリーなどが、カラッと揚げられていておいしい。野菜は季節によって変わり、地元産が登場することもある。



「うな重(峯)」3700円(2/3尾、肝吸、香の物)。うな重は、蒲焼の量で三種類を用意。注文を受けてから調理されるので約20分〜30分ほどかかるが、柔らかな食感一度味わう価値ありだ。



「次元」

江別市野幌町58-8
☎011-375-0623
営業時間:
11:00〜14:30(L.O.14:00)、
17:00〜22:00(L.O.21:00)
定休日:木曜、第2日曜
JR野幌駅から徒歩約5分
駐車場あり



文／上杉規子 写真／本田 光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2025年5月14日時点のものです。

「一番こだわっているのは、国産の活ウナギを使うこと。そのために最大三十尾入る水槽を店内に置いています」と話す森山さん。そして「静岡の浜名湖産がメインですが、太さなどを吟味しているので、他の国産ウナギを使う時もあります」とも。

お薦めの「うな重」をいただくと、肉厚ながらフワツとした食感。そして開業以来継ぎ足しているという甘さ控えめの自家製ダレが絶妙に絡みおいしい。ふっくらと仕上げる秘訣は、注文を受けてから、蒸す、焼くの工程にあるという。「仕入れたウナギの状態を見極めながら、丁寧に焼くことが大事。『割り八年、串打ち三年、焼き一生』という言葉が

静岡・浜名湖産がメイン。うまきなど一品料理も多彩

あるように、焼きは本当に難しい。今も勉強中ですが、タレに付けた後の焼きは、ひと時も目を離せません。焼き上がるまでに約二十分〜三十分ほどいただきますが、そのおいしいものを提供できと思っています」と。

料理人として約三十年という森山さん。和食に携わってきた経験をいかして、天ぷらや刺身なども提供している。もちろん、ウナギを使ったうまきやうざく、うな天などの一品料理も人気だ。

今年の七月は、丑の日が二度。暑い夏を乗り切るためにも、おいしいウナギ料理を食べて、元気をチャージしてみたいかがだらう。

「暑い夏こそ、ウナギを食べて元気をチャージ」と考えている人は多いだろう。今回紹介するのは、JR野幌駅から徒歩約五分にあるウナギ屋「次元」。森山「茂さん」が令和五年十二月に開いた店で、気軽にウナギ料理を楽しめると人気だ。

RIDE & DINE

“Jigen”

Nopporo-Cho 58-8, Ebetsu
About 5-minute walk from
JR Nopporo Station
☎011-375-0623
Hours:
11:00 - 14:30 (L.O. 14:00)
17:00 - 22:00 (L.O. 21:00)
Closed: Thursdays and
every 2nd Sunday
Parking available

Experience the luxury of dining on domestic eel

Unaju (峯/Mine) (Nopporo Station: Jigen)

Eel mainly sourced from Lake Hamana in Shizuoka is cooked upon order.

Famous eel restaurant Jigen is located about 5 minutes on foot from JR Nopporo Station. Jigen specializes in serving exquisite eel dishes made with only the finest and freshest eel. The Kabayaki (seared eel with sauce) on top of the rice is thick, fluffy, tender, and delicious. Each mouth-watering piece is seared, steamed, then seared again for maximum flavor. Mr. Moriyama claims it is essential to slow cook the eel to ensure great taste and texture, which is why you will likely wait 20 to 30 minutes after the order is placed. Mr. Moriyama states, "Despite the wait, I hope my customers will truly appreciate the exquisite taste and quality of each dish." Weekday lunch specials feature Unadon (1/3 of eel) for ¥1,650 per dish. Customers can also enjoy various Japanese foods like tempura and sashimi.

车站周边美食选

“Jigen”

北海道江別市野幌町58-8
从JR野幌站步行约5分钟
☎011-375-0623
营业时间:
11:00~14:30 (最后点餐14:00)
17:00~22:00 (最后点餐21:00)
休息日: 周四、第2个周日
附设停车场

奢华享受日本产鳗鱼的美味

鳗鱼饭盒(峯) (野幌站: Jigen)

主要使用静岡・滨名湖产鳗鱼, 现点现做

位于JR野幌站步行约5分钟的鳗鱼料理店「次元(Jigen)」, 是一间坚持使用新鲜生鳗鱼、提供极品鳗鱼料理的知名店家。鳗鱼饭盒上的蒲烧鳗鱼厚实、松软又美味, 其秘诀在于接单后才开始「烤 → 蒸 → 再烤」的繁复工序。店主森山先生表示:「细心慢烤是美味的关键。虽然需要等待约20至30分钟, 但我相信客人能尽情享受这份美味!」。平日午餐时段也有提供鳗鱼丼(1/3尾), 价格为1650日圆。此外, 尽管是鳗鱼料理店, 也能享用到天妇罗与生鱼片等各式日式料理。

车站周边美食选

“Jigen”

北海道江別市野幌町58-8
从JR野幌站步行约5分钟
☎011-375-0623
营业时间:
11:00~14:30 (最后点餐14:00)
17:00~22:00 (最后点餐21:00)
公休日: 每週四、第2个週日
附设停车场

奢華享受日本產鰻魚的美味

鰻魚飯盒(峯) (野幌站: Jigen)

主要使用静岡・濱名湖產鰻魚, 現點現做

位於JR野幌站步行約5分鐘的鰻魚料理店「次元(Jigen)」, 是一間堅持使用新鮮生鰻魚、提供極品鰻魚料理的知名店家。鰻魚飯盒上的蒲燒鰻魚厚實、鬆軟又美味, 其祕訣在於接单後才開始「烤 → 蒸 → 再烤」的繁複工序。店主森山先生表示:「細心慢烤是美味的關鍵。雖然需要等待約20至30分鐘, 但我相信客人能盡情享受這份美味!」。平日午餐時段也有提供鰻魚丼(1/3尾), 價格為1650日圓。此外, 儘管是鰻魚料理店, 也能享用到天婦羅與生魚片等各式日式料理。

역주변의맛집

“Jigen”

에베쓰시 닛포로초 58-8
JR닛포로역에서 도보로 약 5분
☎011-375-0623
영업시간
11:00~14:30(L.O. 14:00)
17:00~22:00(L.O. 21:00)
정기휴일
목요일, 매달 두 번째 일요일
주차장 완비

일본산 장어의 맛을 호화롭게 즐길 수 있는

우나주 미네 (닛포로역: Jigen)

시즈오카의 하마나 호수에서 자란 장어를 주로 사용하며, 주문이 들어온 후 조리

JR닛포로역에서 도보로 약 5분 거리에 있는 ‘Jigen’은 신선한 생장어만을 고집하여 맛있는 장어요리로 유명한 장어 전문점입니다. 우나주(사각 찬합의 장어덮밥)에 올라가는 장어 양념구이는 주문이 들어온 후부터 장어를 굽고 찐 뒤 다시 한 번 구워내는 정성스러운 조리 과정을 거치기 때문에 살이 두툼하고 부드러우며 맛있습니다. 가게 주인 모리야마 씨는 “장어는 정성을 다해 굽는 것이 중요합니다. 요리가 완성되기까지 약 20~30분 정도 기다려야 하지만, 그만큼 맛있는 장어를 맛보실 수 있으실 것입니다.”라고 말합니다. 평일 점심에는 1/3마리 분량의 장어가 올려진 우나동(돈부리 그릇의 장어덮밥)을 1,650엔에 제공하고 있습니다. 또한 장어 전문점이지만 튀김과 생선회 등 일본 요리도 즐길 수 있습니다.