

人にすすめたくなる
経営者のとっとき



盛田 淳夫さん 名古屋商工会議所 常議員
敷島製パン株式会社 代表取締役社長

趣 味：出張先でのB級グルメの食べ歩き
ひと言：うなぎが好きで時々元気をつけたい
時に食べたくくなります。この店は主に
友人とお屋を一緒にするときなどに
利用します。都心にあるので(名古屋
観光ホテル西向い)、使い勝手がよく、
値段もリーズナブル。注文するのは
いつも「うなぎ丼」で決まりです。



うなぎ丼 / 3,600円(税込)。うなぎは時季ごとに厳選して仕入れている。うなぎのサイズも3.5P(一尾あたり約280グラム)と通常よりも大きいものを使用していて、半身でも食べ応えがある。「上うなぎ丼」と「ひつまぶし」は各4,800円(税込)。コース(全5品)は6,600円(税込)〜。

岐阜・多治見の老舗店
『澤千』の流れを汲む
うなぎの名店

今回は、名商常議員で敷島製パン株式会社代表取締役社長の盛田淳夫さんが足を運ぶ中区錦1丁目の『うなぎ料理 澤正』を訪ねました。

開業は2012年。名古屋のうなぎ店の中では比較的新しい店と思いきや、実は老舗の流れを汲む店だったのです。「オーナーの奥様の実家が岐阜県多治見市のうなぎ店『澤千』で、そこから『澤』のひと文字をいただき、オーナーの名前、加藤正一の『正』を合わせました」と、ホールマネージャーの山下哲生さん。

『澤千』は、1901年創業の有名店。開業するにあたって、店の命ともいうべきタレも分けてもらったそうです。

盛田さんのおすすめは、半身分のうなぎがのる「うなぎ丼」。丼を覆ううなぎの焼き上がりの美しさに惚れ惚れし

ました。あと1秒でも遅かったら焦げるところをギリギリのタイミングで焼台から下ろしているのです。

タレの味付けも甘すぎず、辛すぎず、絶妙なバランスに思わず笑みがこぼれます。ややかために炊き上げたご飯も丼ものとしては完璧でした。

何よりも、うなぎを細かく刻んだひつまぶしではなく、シンプルなうなぎ丼を選ぶところに盛田さんのこだわりが伝わってきました。

Shop Information



うなぎ料理 澤正 さわしろう
住所：中区錦1-17-13 名興中駒ビル1階
電話：052-202-5655
時間：11:30～14:00(L.O.)、
17:30～21:00(L.O.)
定休日：月曜



次回(令和7年9月号)ご紹介いただく方は
天野 源之さん 名古屋商工会議所 常議員
天野エンザイム株式会社 代表取締役社長

筆者Profile
フードライター&
カメラマン
永谷 正樹



名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。ブログ『永谷正樹、という仕事。』を毎日更新中。

