



大阪木津市場

川上商店

明治時代から真っ直ぐ続く

川上の味。



その味は某有名グルメ評価サイトで3.57の高評価を得る。

「守り継がれてきたものを大切に、これからも真っ直ぐに。」

炭火でじっくりと焼き上げた、ふっくら芳ばしい「職人の味」。

店主自ら仕入れた新鮮なうなぎを、こだわりの備長炭で丁寧に焼き上げ。

大阪木津卸売市場の魚屋もうなるその味は、外はカリッと、中はふっくら。

本物の国産うなぎを是非お召し上がりください。



備長炭焼き うなぎ 国産

大振りのみむしを半切れ使った上まむし。
自慢のたれが染み込んだアツアツご飯と一緒に。

¥3,024 〔税込〕



国産うなぎ使用 上まむし

大振りのみむしを一匹使った上まむし。
自慢のたれが染み込んだアツアツご飯と一緒に。

¥5,184 〔税込価格〕



国産うなぎ使用 特上まむし

丹念に焼き上げたうなぎが丸々1.5匹入った
贅沢な一品。川上商店が誇るこだわりの特上まむしです。

¥6,264 〔税込価格〕