



三河一色産 炭火焼き活うなぎ
うなぎのしろむら

鰻は活力の源なり! 活力とは勝力なり!
名古屋名物ひつまぶし

〒461-0001
愛知県名古屋市長区泉一丁目十八番四十一号
電話 〇五二-971-3122
ファックス 〇五二-971-3121
営業時間 十時半～十五時迄(LO.十四時半) 十七時～二十時迄(LO.二十時半)

活力元氣饅頭

テイクアウト店舗
元氣(活力)スタミナ饅頭当り!
お電話でのご予約承っております。
電話番号: 052-971-3122

www.unagi-shiromura.nagoya

2015年
8月5日(水) プレオープン

2015年
8月8日(土) グランドオープン

8月5日(水) 土用丑の日

昔から健康食・美容食といわれ
珍重されてきたうなぎ!!
その由来を探ってみますと
ビタミンAが非常に多く含まれているので
これは眼の角膜を守り視力を充実させます
更にビタミンEも大量に含まれており
毛細血管の働きを活発にし
コレステロールを除去し特に女性には
ニキビ・シミ・肌荒れなどを防ぐ
美容上の優れた効果もあります
タンパク質は良質で脂質も獣肉類と
異なってコレステロールの
心配のない不飽和脂肪であります
うなぎには、体全体に小骨が無数に
有りカルシウムも十分に含まれています
右のようにうなぎは食品成分からみて
完全食品といっても間違いのない内容であります

店主 敬白

三河一色産 炭火焼き活うなぎ
うなぎのしろむら

活力とは
「勝力」なり



www.unagi-shiromura.nagoya

お客様の喜ばれる笑顔こそ
うなぎのしろむらの喜びです

一尾入魂



三河一色産炭火焼き活うなぎ
うなぎのしろむら
名古屋名物ひつまぶし

料金別納郵便



八月五日(水) 土用丑の日

二〇一五年八月五日(水)
プレオープン
二〇一五年八月八日(土)
グランドオープン
【ご予約、御宴会承ります】



〒461-0001 愛知県名古屋市長区泉一丁目18番41号
[TEL] 052-971-3122 [FAX] 052-971-3121 [URL] http://www.unagi-shiromura.nagoya
[営業時間] 10時30分～15時迄(LO.14時30分) | 17時～22時迄(LO.21時30分) [定休日] 毎週月曜日