



## 【北海道／室蘭】室蘭プリンスホテル特製うな重で夏バテ防止！

夏の土用は「う」のつくものを食べよう！



うな重<特上>

野口観光マネジメント株式会社 室蘭プリンスホテル

(北海道室蘭市中央町1-4-9 執行役員支配人 塚田実 全70室)

鉄鋼業などの工業で栄え、日本13大工場夜景に選ばれた工場夜景をはじめとした「室蘭八景」など白鳥湾の美しい自然に囲まれた北海道室蘭市にございます室蘭プリンスホテル内、2階和食処「すいげつ」より、2024年7月24日、夏の土用の丑の日に向け、特製うな重のご予約受付開始のご案内です！  
ご予約受付は2024年7月16日まで。お早目にご予約くださいませ♪

夏の土用にうなぎを食べるようになったのには諸説ありますが、最も有力なのが江戸時代に学者や医者、発明家に実業家と、マルチに活躍した平賀源内が仕掛けたキャンペーンであるという説。

江戸時代には、味の濃いうなぎはあまり夏には売れない商品だったそうですが、売上の落ち込んだ知人の為に平賀源内が『本日土用の丑の日』と書いた紙を貼りだして宣伝するといいとアドバイスをして大当たり。全国のうなぎ屋が真似をして、今日に至るのだとか。

夏の土用には「う」のつくものを食べることで夏バテ防止に効果があるというのも古くから実践されてきたことの一つ！

夏は暑さによる食欲不振や体力の消耗が激しくなる、いわゆる夏バテに苦しむ人も多いですよね。

うなぎにはビタミンAやB群、D、E、さらにはEPAやDHAなどの栄養素が豊富に含まれており、夏の疲れを癒し、体力を回復するのに最適♪

特にビタミンB1は、疲労回復や新陳代謝を助け、夏バテを防ぐ効果があります。

また、うなぎの脂質は良質で消化吸収が良いため、健康的にエネルギーを摂取することができる特徴があります。

効率的にエネルギーを接種できるからこそ、疲労回復効果や食欲増進効果があり、夏に食べるのにはうってつけの食材だったのです。

うなぎを食べるようになって、夏バテにならなくなったのも流行った理由のひとつでしょう。



うなぎ重

<土用の丑の日 特製うなぎ重 ご予約は2024年7月16日まで！>

▼料金

うなぎ重 一人前 2,200円 (税込)

うなぎ重<特上> 一人前 2,800円 (税込)

▼お渡し日

2024年7月24日

▼配達・お持ち帰り

配達時間 14：00～18：00

お持ち帰り 11：30～18：00

※配達は2個以上から承ります（室蘭・登別市内）

※配達時間のご指定は承りかねます。予めご了承くださいませ。

▼ご予約

TEL：0143-22-5591

土用の丑の日に、極上のうな重で夏のスタミナを補給しませんか？

室蘭プリンスホテルで、皆様のご予約を心よりお待ちしております！

ふっくらと美味しいうなぎで暑い夏を乗り切りましょう♪



室蘭プリンスホテル



うな重お渡しはフロントロビーにて。

【本件に関するお問い合わせ】

▼室蘭プリンスホテル

代表TEL 0143-22-5555

〒051-0011 北海道室蘭市中央町1丁目4-9

室蘭プリンスホテル公式HP <https://www.muroran-princehotel.com/>

室蘭二館Facebook <https://www.facebook.com/princeandview/>

室蘭二館X (旧Twitter) [https://twitter.com/muropuri\\_view](https://twitter.com/muropuri_view)

---

野口観光マネジメント株式会社のプレスリリース一覧

[https://prt看times.jp/main/html/searchr/p/company\\_id/19483](https://prt看times.jp/main/html/searchr/p/company_id/19483)