

夏日呷鰻消暑土吉利



「土用丑日」大口吃鰻魚

什麼是“土用丑日”？

“土用”是陰陽五行說裡表示四季變化的節點之一，指的是立春、立夏、立秋、立冬前十八天。「丑の日（うしのひ）」是指古時用來計算時日的十二支，即：子、丑、寅、卯、辰、巳、午、未、申、酉、戌、亥其中的丑日。用十二支來表示日期，即每十二天一輪回，“丑日”就是其中一天。有的年份在“土用”的十八天裡，還會出現兩次“丑日”。

日本人在夏季“土用丑日”有吃鰻魚的傳統（因夏秋之交的“土用”是一年中最高溫的時期，認為吃鰻魚可以補充精力與體力），據說可以在炎炎夏日驅散疲勞。鰻魚（うなぎ）-日本人喜歡用諧音討個吉利，所以在“丑日”，有些地方講究吃帶有「う」開頭的食物，認為這樣就不會生病，可以平安度過夏天。



補助單位：農業部漁業署 執行單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會

廣告

鰻鰻饗用



鰻魚飯 高級感の一角三吃

第一吃



嚐原味

經典原味
大口吃超滿足

第二吃



配佐料

加入些許芥末及蔥花
清爽口感大升級

第三吃



茶泡飯

撒上碎海苔，倒入茶湯與
鰻魚醬汁拌勻，醇厚又美味

補助單位：農業部漁業署 執行單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會

廣告