

詳細については牛井の戦前史参照 <https://www.amazon.co.jp/dp/B07XD81W7Q>

from	to	鯉飯の鯉井	内容	出典	備考
1802	1802	鯉飯	"鯉飯めし 鯉飯を常のごとく蒲焼にし、家常飯の熱きと鯉飯と層重に注ぎに貯取、蓋封置、後に食ふ" "鯉(魚) (うなぎ)めし 鯉(魚) (うなぎ)を常のごとく蒲焼にし、家常飯(できあめし)の熱きと鯉(魚) (うなぎ)と層重(だんだん)に注ぎ(めしつぎ)に貯取(うつし入れ)、蓋封置(ふたし)、後に食ふ"	名飯部類	
1818	1818	鯉飯	鯉飯の店ができる	風俗粋好伝(1825) 7年前のこと	
1829	1829	鯉飯	"鯉めし香蕈の中に虚空蔵"	柳多留十	
1830	1860	鯉飯	鯉飯 京阪ではまぶし江戸ではどんぶり(鯉井飯の略)という	守貞漫稿	
1833	1833	鯉飯	"うなぎ蒲焼は、(略)近來はいつ方も飯をそえて売り、又茶碗もり(鯉飯)などといふもあり"	世のすがた	
1836	1836	鯉飯	"呼べどこぞ口に土用の鯉ぎ飯"	柳多留一四三	
1844	1848	鯉飯	"百出すとぼさつの中に虚空蔵" うなぎめし蒲焼の看板の絵があり	たねふくべ十二集 弘化年間	
1848	1854	鯉飯	"ふきや町がうなぎめし"の店 鯉飯の絵もあり	新版御府内流行名物案内双六 嘉永年間 http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1310567/1	
1856	1856	鯉飯	"合方になり、正面の障子を左右へ引抜く。二重上手に前幕のお長腰纏にかかり、鯉飯の丼を控え、爛徳利、茶碗、手酌にて酒を呑み居る"	夢結蝶鳥追 河竹黙阿弥 安政3年初演	
1864	1864	鯉飯	京都の鯉飯 "其(ウナギ)飯を拵ふるを見るに飯を塗小飯鉢へ一杯入れ共上へ斗かばやき十切斗を一面二ならべ、其上より(ウナギ)焼く冷醬油を小柄?(手へんに夕)二而一杯程かけ出すなり。右二而其風味悪敷を推て可知。"	京都土産 石川明徳	
1865	1865	鯉飯	P121 "此今助常に鯉を好み、飯毎に用ふれども百文より余分に用ひしことなしと、いつも芝居へ取寄用ひし故、焼まじに成しをいとひて、今助の工夫にて、大きな丼に飯とうなぎを一処に入交ぜ、蓋をなして(じん)にて用ひしが、至て風味よろしとて、皆人同じく用ひしが始なりと云ふ" "今は何れの鯉屋にても井うなぎ飯の看板のなき店はなしと云ふ、右故うなぎめしは百文に限りし処、当時は二百文より三百文となりしと成人予に語りぬ"	俗事百工起源 (未刊隨筆百種第2巻より)	
1868	1868	鯉飯	江戸末期 青葱堂冬圍 によると子供の頃(生年月日不明のため時期不明) "市中に鯉めしという事を始めしは、四谷伝馬町三河屋某の家に勤めたる男、暇をとりて後、葎屋町の裏家にて売り始めしは、予が幼年の頃にて、次第に繁昌しけり。めずらしと評判しける故、人と共に行き始めに、井の飯へ鯉の蒲焼をさし挟みたるなり。わずかに六十四孔。此見世大いに流行りける故、皆ならいてする事になりけれど、働も年を経て衰くなりぬ"	真佐喜のかつら	
1868	1868	鯉井	荻原有仙子 明治前後の食通の話 P340 鯉井は照振町(てりふりちよう)がはじめて(注 意味不明) 鯉屋では入店する前に鯉井ができておき出す出てきた 当時6銭2厘5毛 そのまは300(注 意味不明)	史話明治初年 同好史談会	
1868	1912	鯉飯	"能の見物料はどこでもたいいて一人五十銭と決まっていた、能見物に行く者に手弁当という人は皆無である。普通が弁当代二十五銭、いわんや能楽堂のときは菓子でも脂でも鯉飯でもお好み次第というのであるから、一日神妙に見物しても一人前七十五銭、少し贅をいえば一円ぐらいはすぐにかかる。"	風俗明治東京物語 岡本綺堂	
1875	1875	井	P365 鯉屋が"どんぶり"を500人前配達 浅草の地方官会議にあまりに多いので"縣令さんと参事さん方が七八杯づつめしめしがつたものかも知れません"	7月20日 東京曙	新聞集成明治編年史 第二巻より孫引き
1875	1875	鯉飯	P126 鯉飯は子供頃 1朱=6銭2厘5毛だったと思う しかも丼の中に二重に入っていた	明治遠魂紙 笹川臨風	笹川臨風は明治3年生まれ6歳のときと仮定
1876	1876	鯉飯	"鯉飯は西洋料理の媒約となり"	学問のすすめ第十六編 福沢諭吉	
1882	1882	鯉飯	舌の五十年 林春隆 P2 (明治15年頃の大坂の話)"朱だ鯉飯のマブシをマムシと訛って、鯉井などという洒落も知らない時代"	食道楽昭和4年8月号	
1884	1884	う井?	親子丼の広告 神戸元町 江戸幸 うなぎと鳥料理 う井 一人前20銭 親子上井 一人前20銭 並井 一人前12銭5厘 親子並井 一人前12銭5厘 う中井 一人前15銭 親子中井 一人前15銭	朝日新聞大阪明治17年9月6日広告 う井が鯉井を意味するかは不明	
1890	1890	鯉飯	鯉飯が50銭	時事新報 東京案内 4月26日 明治西洋料理起源 前坊洋より孫引き	
1892	1892	鯉飯	"縁談は上々吉。願ふ所と家内怒眉を開き、前述の鯉飯"	二女房 尾崎紅葉	
1892	1892	鯉飯	"金六 第一ほかの人達は人使いが悪くって、ヤレ金六、竹葉へ行って鯉飯を誂らえて来い。"	松山高紅葉京橋 明治25年初演	
1898	1898	鯉井	P25 "うなどん"を出前でとる	明治の東京生活—女性の書いた明治の日記 小林重喜	
1901	1901	鯉飯	幕末福沢諭吉が高橋順益に鯉飯をおごった	時事新報明治21年3月3日 明治西洋料理起源 前坊洋より孫引き	
1902	1902	鯉井	"天麩羅は、また都人の好むで食ふ所にして、これを売る店太(はなは)だ多く、概ね安料理を兼ね。普通は天麩羅御膳・天井にして、天麩羅御膳は、単に飯に天麩羅を副へ、天井は并飯に天麩羅を煮て、これを交ふ。恰も蒲焼御膳と鯉井の差あるに似たり。"	東京風俗志 平出燈二郎	
1903	1903	鯉の井	"以前は最下等の鯉の井位で済ませたものが俄に種々の趣向が出て"	食道楽 秋の巻 村井弦斎	
1903	1903	鯉の井	"先日小山君の家で晩食の御馳走を戴いてその擲りに外の友人の家へ寄つたらちようど僕のような大食家が三、四聚つて鯉の井の懇話会をして、その時後を大間に見立てて下宿屋へ呼びよせられたが不在で残念だといつてた処で是非僕にも仲間入をし、三晩飯を食べた後でも明日の分を繰上げると思はれ何でもない是非御相申しと強いられたので僕も鯉飯は大好物なり、平生ならば三つや四つ何でもない方だから少々胃吉と腸感に氣の毒だったけれども苦しいのを我慢して大井をつつ半平た。"	食道楽 春の巻 村井弦斎	
1903	1903	鯉飯	大阪で開催された 第5回内閣勸業博覧会案内における飲食店の説明 P25 魚常 鯉飯(まむし)20銭 天狗樓 鯉飯(まむし)25銭	博覧会土産：大阪及び附近の名所案内	
1903	1903	鯉井	P218 竹葉 うなぎ「鯉井(うなぎどんぶり)」を頼むと2階では出さない 1階のみ	最新東京繁昌記上巻 伊藤銀月	
1905	1905	鯉井	辯當に就きて 三界一門樓主人 P15 奥州線 小山の鯉井、親子井 P16 弁当代わりになる食事 天井 鯉井 親子井	月刊食道楽明治38年4月号	
1905	1905	鯉井	役者の食事 P48 上級俳優 稽古弁当は書生か車夫に与え自分は 鯉井 天井 親子井、上井、西洋料理、蕎麦	月刊食道楽明治38年5月号	
1905	1905	鯉井	稽蓄集 玉津環 P48 天井、鯉井、親子井は誰でも知っている	月刊食道楽明治38年6月号	
1906	1906	鯉の井	郭の食べ物 門外子 P49 親子や鯉のどんぶりも台屋や普通の店から出取る	月刊食道楽明治39年5月号	
1906	1906	鯉飯	P38 両国夏場所の食事 弁当がまずいので上客は洲崎屋の鯉飯やぼうずしゃもの親子井や與兵衛の酢を注文	月刊食道楽明治39年6月号	
1906	1906	まむしめし	船料理「隅田川」川尻清澤 P75 まむしめし(鯉井)御飯に鯉を挟む一人前の釜で炊く 鯉酒	月刊食道楽明治39年12月号	
1906	1906	鯉飯	"春塘子の「土用鯉」という一文が出ている." "鯉井を始めたのは日本橋葎屋町の太野屋で、天保の飢饉時に、大井の鯉飯を天保銀一枚で売ったのが当って、外の店でもそれに倣うに至った。鯉飯を重箱に盛ることには山谷の船儀で、それでこの店を重箱と呼ぶようになった。その重箱の鯉飯が体裁がよいので、他店でもそうするようになった。"	実業の東京 明治39年8月号 明治東京逸聞史2 森統三より孫引き	
1910	1910	鯉飯	芝居小屋について "ただ其頃は今のやうに鯉飯が場内(こや)には這入りませんので婦人客等は大概ちらしを取寄せて喰べられたと云ふ話です"	家庭麈のつけたた 小泉清三郎	

詳細については牛井の戦前史参照 <https://www.amazon.co.jp/dp/B07XD81W7Q>

from	to	鯉飯or鯉井	内容	出典	備考
1910	1910	鯉飯	"下女が鯉飯の井を選び出す"	青年 森鷗外	
1910	1910	井	"昼になると、お庄はよく河岸の鯉飯へ、井を眺めにやられた。"	足迹 徳田秋声	
1910	1910	鯉の井	P34 鯉の井の作り方	弦斎夫人の料理談 第三編 村井多嘉子述	
1911	1926	鯉井	P17 客が来ると出前を頼む ざるそばや天麩羅そばを必ず一人二人前頼み、客は1人前のみ食べる 上客は鯉井 あと酢 天井は品がないので客には出さない	大正・雑司ヶ谷 森岩雄	
1911	1911	鯉飯	"三吉は久し振りだから鯉飯を奢ると言出して"	家 島崎藤村	
1912	1912	鯉飯	"主人は客と二人で鯉飯に景気をつける最中"	雑誌太陽明治45年3月号 岩村透 美術小言 明治東京逸聞史2 森鏡三より孫引き	
1912	1912	まむし	P154 大正初期 いずもや まむし一鉢15銭 まむし(鯉井)の代表となる	続・浪華夜ばなし 篠崎昌美	
1913	1913	井	"近所から取った、鯉の井を二人で食べたりなどした。"	爛 徳田秋声	
1916	1916	井	"鯉の井が二百文"	浜江抽斎 森鷗外	
1917	1917	鯉井	P23 市川権十郎がうな井五杯食べた話	東京食通番付 篤亭金升	
1918	1918	鯉飯	P191 鯉飯	美味くて徳用御飯の炊き方百種 食養研究会	
1921	1921	鯉飯	P23 市川権十郎がうな井五杯食べた話	物価の文化史 森永卓郎(監修)	
1922	1922	鯉飯	白木屋5階に鯉めしそばの食堂がある	炊されぬ東京案内 東京案内社編	
1922	1922	鯉井	鯉井(どんぶり)の元祖は荏屋町大野屋	江戸の夕栄	
1923	1923	鯉井	P218 震災直後の丸ビル花月食堂 "ここで当時の食事の値段を記しておこう。前述の牛どんが二十五銭、しばらくしてはじめた親子井は三十銭、やがて材料が出廻るようになって天井、うなぎ井が五十銭。"	大正の銀座赤坂 多賀義勝	
1924	1924	井	"この辺で一番上等だといふ小さなうなぎ屋に進入って、井を喰いながら店の若い衆に聴いて見たら"	街頭から見た新東京の裏面 夢野久作	
1925	1925	鯉飯	P28 丸ビル花月食堂 親子井50銭 天井50銭 鯉飯80銭	横浜商工業報第15号 横浜市商工課編	
1926	1926	鯉井	P124 親子井 P125 天ぶら井 P126 子の葉井(注 木の葉井のミス?) 蒲鉾と卵焼きを使った井 P127 鯉井 鯉井(味をつけた鶏肉と椎茸を井飯に混ぜて蒸す)	実用季節料理 岡崎富夫	
1926	1926	鯉飯	P317 "ロンドンに鯉めし屋があるといふのは日本に居るときから聞いて居りました"	世界一周の絵手紙 岡本一平	
1926	1926	鯉飯、鯉井	大阪のモーリが昭和にチェーン展開 10銭のうなぎ飯とハヤシライス(浅草物語) 十銭鯉井「モーリ」昭和初期に大阪から来たチェーン店 そばのもりかけ7銭の時代 血盛りさじで食べる(食いたい放題東の味西の味)	浅草物語 加太こうじ 食いたい放題東の味西の味 加太こうじ	
1927	1927	鯉井	P115 親子井 P116 鯉井	最新割烹指導書 後篇 家政研究会編	
1927	1927	鯉井	"すきやきの唾吐から鯉井のもの、洋食のものいろいろとある。"	樽重 榎重 小出 樽重	
1927	1927	鯉井	"鯉井が出来て来た"	丸の内 高浜虚子	
1927	1927	鯉飯	P144 銀座松屋に鯉飯	銀座 松崎天民	
1927	1927	鯉飯	"あつしは他の名題役者衆とは違って、子供の時からベエエの下廻りで、さんざ苦しんできやしたから、自然食べものが荒うがして、この年(八十五歳)になっても、うなぎなんざあ一人前ではどうも堪能しねえ、うなぎの蒲鉾を一人半やって、それからうなぎ飯を一つはやれる。麻布六本木の「大和田」のうなぎ飯はようがすな。つまりあのうちは「たれ」がよいうなぎだけ食べてもうまいが、うなぎ飯にしてもうとなおうまい。" 四代目 尾上松助 1843-1928	味覚権楽 子母澤寛 昭和2年東京日日新聞連載	
1928	1931	鯉井	"俺は活動を見て五十銭のうなぎ井を食べたらもう死んでもいいと云った" "二人で鯉井をたべにはいる"	新版放浪記 林美美子	
1928	1928	鯉井	"竹丸 あすこでうなぎの上を、いいかい上だぜ。上のうなぎ井を三ツ注文したんだ"	掏摸の家 長谷川伸	
1928	1928	鯉井	食べ物趣味 井藤憲 P46 上海で中国人が作った鯉井を食べたがまずかった	食道楽昭和3年9月号	
1928	1928	鯉井	食道楽漫談 白雲庵(普茶料理)主人 林春隆 P80 支那ではかやく飯をよく食べる 親子井や鯉井は長崎の五目飯から来たのだろう	食道楽昭和3年9月号	
1928	1928	鯉井	樽を知る記 伊藤晴雨 P22 "三十銭の天どん四十銭のうなぎ井"	食道楽昭和3年10月号	
1928	1928	鯉飯	驛辯興味の高歌 長谷川伸 P7 駅弁や食堂車はまずいと言われる 豊橋と沼津の鯉飯比較	食道楽昭和3年11月号	
1928	1928	鯉井	P37 銀プラ食道楽 吉村榮吉 モーリばんじゅう 鯉井30銭 P38 鯉井30銭、50銭、1円	食道楽昭和3年11月号	
1928	1928	鯉井	P10 銀プラ食道楽 吉村榮吉 歌舞伎座付近 林田うなぎ食堂(鯉井50銭、親子井30銭、花巻20銭)出(大阪ずし50銭 むしずし50銭 さばずし50銭) P13 歌舞伎座楽屋口 中斬(洋食)玉子井30銭 牛井40銭 牛鍋 開化井 玉子焼15銭 おでん P14 丸山(焼き鳥井、きじ焼き井、おぼろ井) P15 定食30銭 天井、親子井30銭 P16 銀座須田町食堂 卵井(たまごどんぶり)、牛井(ぎゅうどんぶり)、フライ井(どんぶり)、合子井(あいのこどんぶり)各15銭 安い労働者でなければ口に合わない	食道楽昭和3年12月号	

詳細については牛井の戦前史参照 <https://www.amazon.co.jp/dp/B07XD81W7Q>

from	to	鯉飯or鯉井	内容	出典	備考
1929	1929	鯉井	中京食堂行脚 近藤薫雨 名古屋の松坂屋食堂 P51 鯉井 親子丼 天丼 天ぷら 寿司 和洋一品料理等東京とかわりなし。 十一屋食堂(松坂屋に次ぐ百貨店)内容は松坂屋と大同小異 P54 やっこ食堂 やっこ井=鯉井30銭 上鯉井50銭 和洋食25銭以上 橋惣食堂 天ぷら70銭 鯉井40銭 子供鯉井20銭 鯉汁20銭 牡蠣酢の物20銭 親子丼50銭 サザエつぼ焼き25銭 口 取30銭 定食60銭 握り飯35銭 ちらし寿司35銭 P56 栄屋食堂 鯉井 かしわすき焼き 中食 ランチ ミール 酢 汁粉 雑煮 ぜんざい コーヒー 紅茶 東軒食堂 握り飯40銭 小料理15, 25, 50銭 洋食普通の値段 鯉井 親子丼	食道楽昭和4年3月号	
1929	1929	鯉井	座談会 P64 北海道の食堂車 親子丼、玉子丼、天丼がうまい 軽井沢駅では鯉井をたす	食道楽昭和4年4月号	
1929	1929	鯉飯	近頃繁昌浅草記 添田曜輝坊 P15 関西流の鯉飯「毛利」35銭	食道楽昭和4年5月号	
1929	1929	鯉御飯	大阪食堂行進曲 丘町草之助 P96 高島屋食堂 7, 8階、地下に食堂 鯉御飯60銭、親子丼40銭	食道楽昭和4年5月号	
1929	1929	鯉井	P100-101 文壇食品見立 文士を食べ物、飲み物に見立てる うな丼 天丼 中華丼 木の葉丼 穴子丼 牛丼 カツ丼	食道楽昭和四年十月号	
1929	1929	鯉井	"ゲーム取りの女なんかには、鯉井をおごつたりするんですよ。"	取引にあらざる 岸田國士	
1930	1930	鯉井	P59 鯉井 P65 穴子丼 P66 親子丼 P68 天丼	寿司と変り御飯の作り方 主婦之友社編 輯局編	
1930	1930	鯉飯	P80 "鮎し鮎を悪くいうものは、『あれは鯉屋の廃物利用だ』とか『芥溜をかき廻わして食うような気がする』とか『井飯 なんて大体一杯飯で下品な物さ』などとけなす。" "井飯だって今は鯉飯、天丼などと同様客に出して恥かしくない時代である。"	すし通 永瀬牙之輔	
1930	1930	まむし井	P200 毛利/バンで肉まんやスシマン 大阪式まむし井(どんぶり)	東京名物食べある記 時事新報家庭部編	
1930	1930	鯉まぶし、 鯉井	出雲屋の鯉まぶし(かんぼんはまむし 大阪の人間はまむしと発音) 開店時は10銭 今は30銭 30銭になつた がふつうの鯉井は60-70銭取るので安い	道頓堀通 日比繁治郎	
1930	1930	鯉井	"支那蕎麦も売れば、てんどん、親子、鯉井の飯をも売り、汁粉雑煮の餅まで商うようになった"	蕎麦通 村瀬忠太郎	
1930	1930	鯉井	P282 小松食堂の鯉井は安い	銀座細見 安藤更生	
1930	1930	鯉まむし	京極漫歩 小倉浩一郎 P55 かねよ 鯉まむし きんし井(まむしの上に卵焼きがかぶせてある)が三十五銭	食道楽昭和五年四月	
1930	1930	鯉井	銀座口腹漫談 安東徳器 P53 毛利の鯉井	食道楽昭和五年四月	
1930	1930	鯉井	うまひ物の思ひ出 南部修太郎 P9 東北線の駅弁の鯉どんぶりはひどかった	食道楽昭和五年四月	
1930	1930	鯉井	東京料理論(一) 野間五造 P5 "食堂という安値専門の鯉井が全盛で、大概の店では、養魚池の製造品や場違物ばかりを用いて"	食道楽昭和五年六月	
1930	1930	鯉井	淺草に於ける江戸前うなぎ料理 石角春之助 P33 淺草のやっこは江戸時代からの老舗 "更らに門開裏の溝際で、鯉井を二百五十文から賣り出したと言ふ"	食道楽昭和五年十二月	
1930	1930	鯉飯	座談会 鯉と鮎を語る P74 P72 "伊坂 ロンドンで鯉飯を食ったことがあるがちよいと旨かつたね。"	食道楽昭和五年七月	
1930	1930	鯉井	粋談なはのれん 重松久 P111 "モーリの鯉井は、喰つて三日ゲップが出らあ"	食道楽昭和五年七月	
1931	1931	鯉井	力士と食べ物 伊藤忍々洞 P24 "現在の出羽ヶ岳は何しろあの團體ですから、中々の大食で、食事の際に酒代りにサイダーを飲むのを見まし たが、三四本はたちまちに平げてしまふます、鯉井の八ツや九ツは平気であるそうです。先程引退した鞍ヶ岳 の東關なども取り盛りに、鯉井を八ツ平げたそうです。力士や、力士年寄は大抵、鯉井は伸入井(なかいりど ん)を喰べますが、先づ之れは二三杯は大食漢ならぬ普通力士でも平げるものと思つてよいのです。"	食道楽昭和六年二月	
1931	1931	鯉井	丸の内の食堂 中野末男 P44 "鐵道省の食堂と言ふのが、永楽町停留所の西側にある。普通晝飯十四銭、特別三品つき二十四銭、うな丼も 二十四銭。"	食道楽昭和六年三月	
1931	1931	鯉井	甘い併行舌行脚 近藤館ん坊 P10 茨城編 笠間で鯉井を注文	食道楽昭和六年十月	
1931	1931	鯉井	驛辨とキノコを語る 近藤館ん坊 P7 "大宮驛の鯉井はヒドイ" "小山の鯉井は、名物にかぞへられた" 八面玲瓏毒舌漫談 霧山醫華 P98 力士出羽嶽が天井5杯食べた話 P99 力士有明が鯉井7杯食べた話	食道楽昭和六年十一月	
1931	1931	鯉飯	驛辨とキノコを語る 近藤館ん坊 P8 "仙台驛の鯉飯は井ではなく折詰です"	食道楽昭和六年十一月	

詳細については牛井の戦前史参照 <https://www.amazon.co.jp/dp/B07XD81W7Q>

from	to	鰻飯or鰻井	内容	出典	備考
1932	1932	鰻井	大野屋 鰻井のみ 葺屋町河岸 明治30年頃で12銭	幕末明治 女百話 篠田篤造	
1932	1932	鰻井	秋雨の窓から 坂慶山 P38 鰻井などの細工の見本の流行について P39 通人がデパートで鰻井を食べていたのを見て失望する話	食道楽昭和七年十一月	
1932	1932	鰻井	P60 "天保年間には鰻井が一杯百文といふ相場だつたといふから相當の分量があつた。昔の井の大きさは底の方が深いので約三分の一位はよけいに内容があつた様に思はれる。 "明治時代になつて吾妻橋の伊豆熊といへば中居の鰻屋で相當に流行し花見時の歸りには當時中流人士の客で相當賑わつたものであつたが此家の鰻井の如きは現今のモーリの約二倍のカサがあつた。昔の人は大喰ひであつたのか、それとも慾求が單純であつたのか知らん……"	食道楽昭和七年五月	
1932	1932	鰻井	座談会 巷談冬の夜斬 P81 力士有明が鰻井15杯食べた話	食道楽昭和七年一月	
1933	1933	鰻井	P249 神楽坂こめや 蒲焼料理 うな井30銭	大東京うまいもの食べある記 白木正光	
1934	1934	鰻井	"燕車に稽古してもらつて斬が済むと、鰻井が一つお酒が一合"	燕枝芸談 談洲樓燕枝(二代)	
1936	1936	鰻井	資本いらずの食物商賣 屋臺店に成功した苦心 P313 "鰻井なども出します"	主婦の友昭和11年10月号	
1937	1937	鰻井	"鰻井なども上等なてなしの一つで、半分残すのが礼儀のような時代であつたところを思うと、養殖が盛になつたために吾々はありがたい世に生きているわけである。"	三筋町界限 齋藤茂吉	
1939	1939	鰻井	"うなぎ井を馳走になる"	古川ロッパ昭和日記 昭和十四年 古川緑波	
1946	1946	鰻飯	"鰻飯の流行は震災直後の丸の内に鰻食堂が揃比したのに始まる。"	明治還魂紙 笹川臨風	笹川臨風は明治3年生まれ