



愛知県産 三河鰻 うなぎ



こだわり 1
しらす(稚魚)から成鰻まで一貫生育
 稚魚のうちから一貫して育てることで、様々な情報を把握することができ、安全な養殖を実現しています。

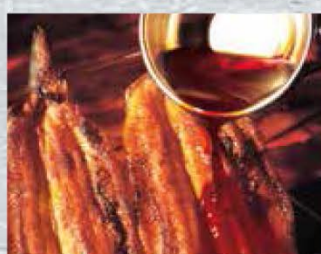
こだわり 2
矢作川の清流水を養鰻池に利用
 限りなく自然に近い環境を作るため、ミネラル豊富な矢作(やはぎ)川の清流水を利用して養殖を行なっています。

こだわり 3
徹底した品質管理で安心のおいしさ
 無投薬を基本とした減投薬養殖により、天然にも負けない風味とコクのある味わいに。安心安全で、高品質なうなぎに育て上げました。

こだわり 4
三河鰻うなぎ専用の特別な飼料を使用
 うなぎ本来の風味を引き出すオキアミや抵抗力を高めるにんにくを配合し、ビタミンEを強化した特別な飼料を使用しています。



フレスコで1尾1尾丹精込めて焼きあげております



たれ
 原料からとことんこだわった本醸造醤油・本みりんなどを使用し、上質な甘みと美しい照りが自慢です。



焼き上げ
 うなぎの風味をしっかりと閉じ込めながら、ふっくらと香ばしく、手作業で焼きあげております。



ひらき
 活きたうなぎを市場で、一尾一尾、手早くひらいております。