

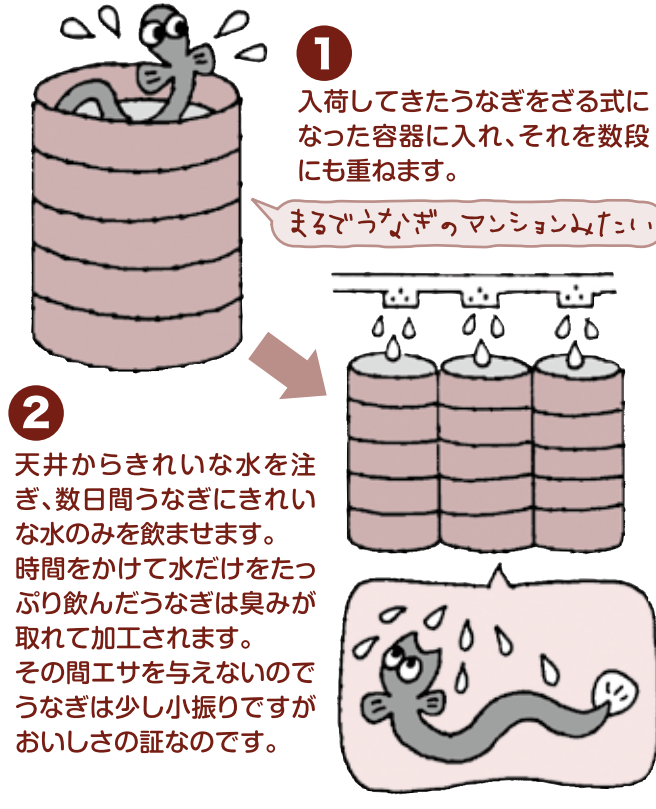


## 暑い夏 うなぎパークで 元気モリモリ!!

いよいよ暑い夏がやってきました。夏バテ防止にいいうなぎを食べませんか？  
ほんまもんのおいしいうなぎを食べていただきたいと、川口水産株式会社では、各産地から入荷してきたうなぎを、味覚が敏感な5人の職人が毎日試食検査を行います。その際に身質・味・川魚特有のにおいがあるのか・ないのかを判定します。一人でも川魚特有のにおいを感じたら、そのうなぎと一緒に入荷してきたうなぎたちをきれいな水の中で泳がせて、におい取りを継続して、次の日再度試食検査を行います。5人全員がにおいに違和感がなくなったと認定したうなぎのみ、次の工程『調理』に移っていきます。ですから、鋭い味覚をお持ちの組合員さんにも安心して食べていただけます!!

おいしい うなぎを家庭に!

### 臭みのないうなぎを作る行程



### 川口水産のこだわり (四ヶ条)

素材である活うなぎにこだわり、自家製秘伝のたれ(うなぎのエキス入り)でふっくら香ばしく焼いたうなぎを、瞬時に冷凍して焼き立てのうまみをそのまま閉じ込めて、ご自宅までお届けいたします。

- ① **すべて国産!生産者が明確です!**  
主な産地は鹿児島・宮崎・高知・徳島・愛知・静岡です。各商品にロット番号がついているので、届いたうなぎがどこの産地なのかHPより調べることができます。
- ② **川魚特有の臭いがありません!**  
味覚に敏感な職人5人が試食検査をして、全員臭みがないと判断したうなぎのみを加工します。
- ③ **厳しい薬品残留検査をしています!**  
自社検査で薬品の残留がないことを確認しています。
- ④ **保存料・合成着色料は使わない!**  
組合員さんの食への安心・安全のため、保存料・合成着色料を使用していません。ご安心ください。

うなぎは生態が解明されていない謎の魚で、太平洋のマリアナ諸島沖の深海で生まれ、黒潮に乗って日本へ回遊してきた稚魚を河川や海岸線で捕獲します。そのため、人工産化や孵化ができません。今年は特に稚魚が激減している影響で、うなぎをご賞味いただくにあたって価格が高くなり、大変申し訳ないです。その分、納得のいく味をお届けいたします。

川口水産株式会社 常務取締役 宮本 信悟さん

### 知ってる? うなぎにはコラーゲンがたっぷり

1日5グラム摂取するとよいと言われているコラーゲン。各食品でコラーゲン5g摂取するための量が記載しています。食事で取ろうとすると、さんまは16匹、鶏がらスープ1.2L、手羽先4本が目安です。それに比べてうなぎは14gと少量で摂取できます。きざみうなぎなどを利用して、毎日のちょこっとおかずで健康・お肌のつやを維持しませんか?

### 冷凍で届いたうなぎを おいしく食べる方法

## おうちで簡単! うなぎの作り方

1 解凍をかねて湯煎します [長焼きの場合] 鍋に入らない時は自然解凍でも大丈夫

2 **ポイント** よく熱した網で炙ると焦げ付きにくくなります 網にのせられる大きさにカットし 十分熱した網の上ののせます 皮の方から焼きます。魚用グリルで1分

3 ごはんにまんべんなくたれをかけて 蒲焼きをのせ、さらにたれをかけて完成!