



肉厚ふっくら、香ばしい

「栄養満点の」

「うなぎ蒲焼」

日本の食文化として親しまれてきた「うなぎ」。うなぎの魅力を味わうのにぴったりです。うなぎはふくまれていることから暑い夏を乗りきる食材として川口水産さんに、製造工程を教えてくださいました。

醤油だれでじっくりと焼き上げられた「蒲焼き」は香ばしく、ビタミンA・B群が豊富で、さらにDHAなどの良質な脂肪も欠かせません。今回は国産うなぎの蒲焼専門メーカーである



うなぎを知り尽くした蒲焼専門の川口水産株式会社

ミカンの生産量日本一で知られる和歌山県の有田市に本社を置く、川口水産株式会社。先代がミカン栽培を始め、1964年に養鰻場を立ち上げたことからはじまりました。

1975年よりうなぎの加工を始め、1976年にうなぎ専門としてスタートしました。年間を通しておいしいうなぎを届けようと、その時々に応じたうなぎを厳選して仕入れています。国内で養殖されたうなぎを昔ながらの製法で加工し、食べる人を幸せにする「うなぎの蒲焼き」をめざします。



届いたうなぎの産地検索もできます!

その年の状況によって、よりおいしい産地を鹿児島・宮崎県・高知県・徳島県より選び、お届けしています。包材に記載してある二次元コードでこのうなぎか検索してみてください!



ここがポイント!

フードコーディネーターの おすすめレシピ うなぎと野菜の揚げ焼き

- 少量の油でフライパンで揚げ焼きにします
- 材料** (3~4人分)
- うなぎの蒲焼き... 1尾
 - 玉ねぎ... 1/2玉
 - にんじん... 50g
 - 三つ葉... 1束
 - 小麦粉... 大さじ2
 - サラダ油... 適量
- 衣**
- 卵... 1/2個
 - 冷水... 卵と合わせて1/2カップ
 - 小麦粉... 1/2カップ
- 【山椒塩】**
- 塩... 小さじ2
 - 山椒粉... 好みの量

- 作り方**
- 1 うなぎの蒲焼きは、1cm幅に切る。
 - 2 玉ねぎは薄切り、にんじんは千切り、三つ葉は根元を落とし4cm幅に切る。
 - 3 衣をつくる。溶き卵と冷水を合わせて1/2カップにしてよく混ぜ、小麦粉を加えザックリと混ぜ合わせる。
 - 4 ①と②を合わせて、小麦粉大さじ2を均一に振り、混ぜる。その後、③の衣を全体に混ぜる。
 - 5 フライパンに1~2cm高さになる程度のサラダ油を熱し、④をスプーン2杯程度、落としていく。中火でじっくりと火を通して、途中ひっくり返して揚げ焼きにする。
 - 6 出来上がれば器に盛り、塩に山椒粉を混ぜたものを添える。

<メモ>
衣は市販の天ぷら粉を使用してもOK! 少ない衣で揚げ焼きすることがサクッと仕上げるコツです。うなぎの蒲焼きに味が付いているので、山椒塩が無くても美味しく食べられます。

「うなぎの蒲焼き」の 製造現場

生きたまま届いたうなぎは、1尾ずつ職人の手で捌かれます。「焼きは一生」の言葉どおり産地や季節で異なるうなぎの品質にあわせ、焼き加減を調整します。

1 良質なうなぎを 「生きたまま」仕入れ



産地を限定せず、良質なうなぎをプロの目で仕入れ。

2 徹底的な「ドロ抜」



天井からきれいな地下水をそそぎ、数日間うなぎをきれいな水にさらして、「ドロ抜」を行います。

3 試食検査で全員OK



味覚に自信のある5人の職人が入荷ロットごとに試食検査。全員が風味を判断して合格したうなぎのみ加工します。1人でも違和感があった場合は、調理工程に進めません。

7 冷凍・梱包



冷凍して計量後は、真空パック。

6 「自家製タレ」で さらにおいしく



蒲焼きの味の決め手となるタレはすべて自家製。3回に分けて塗るタレにもそれぞれこだわりがあります。

5 2回蒸し・4回焼きで ふっくら仕上げ



さばいたうなぎを白焼きの状態で蒸し、「焼き」を繰り返すことにより小骨まで焼ききる。

4 熟練の「職人」に よるさばき



焼き上がりの形を想像しつつ、骨ができるだけ残らないようにていねいに扱う。一日で8,000~12,000尾をさばく。

日本一おいしい うなぎをめざし みなさんを笑顔にしたい

私たち川口水産は生協さんのお声で改善を重ね、成長してきました。「今年もおいしかったよ!」とよるこんでもらえるように、みなさんを笑顔にするうなぎの蒲焼きを届けたいです。
(川口水産・山本 秀哉さん)

今回
職員の産地研修を
行いました

