

今年7月30日！
今年の土用の丑の日は
兼光水産のうなぎ

土用の丑の日はやっぱり、うなぎ！兼光水産さんは日本有数のうなぎの名産地である愛知県西尾市一色町で、養殖から販売までを一貫体制で手がけ、安全で高品質なうなぎを提供しています。

うなぎ豆知識

江戸時代の学者であり発明家の平賀源内が、うなぎ屋から「夏場にうなぎが売れない」と相談された際、「本日、土用丑の日」と書いて張り出したところ大繁盛したことが、土用うなぎの始まりとされています。「蒲焼き」という名前の由来は、竹串に刺して焼いたうなぎの形がガマの穂に似ているからとも、よい香りが早く鼻に入るといふ意味の「香疾」からとも言われています。

ホォー



組合員に聞きました！ココがお気に入り！

刺んだうなぎを高齢の父用に出してました。手軽でよかったです。
(岐阜市 ちえりーねこさん)



母が大好きなのでいつもストックしています。ふっくらして味もわが家好みで気に入っています。
(土岐市 きょんきょんさん)



冷凍保存なので買い置きしておいて、いつでも使いたいときに使えるのがよいです。きざみうなぎ蒲焼きはお茶碗で食べるのにちょうどよい量なので、手軽にできます。
(瑞穂市 お山のくまっ子さん)



うなぎの製造工場に潜入！

お話を聞いた人



兼光水産株式会社
[本社工場]
愛知県西尾市一色町一色東下二割18-1



矢作川の清流で育てた、柔らかく脂ののった身が自慢です。冷凍で長持ち、調理も簡単。ぜひお試しください！

兼光水産株式会社
須田 恭朗さん

ふっくら仕上げた蒲焼きには、地元メーカーさんと共同で開発したオリジナルの焼きタレを使っています！

兼光水産株式会社
中村 公紀さん



うなぎの養鰻池から工場までじっくり見てきました！
三河一色産うなぎ蒲焼きができるまで

1 養鰻池



水温・水質を24時間365日体制で管理。

2 うなぎ選別



人の目と手で大きさを確認し、サイズごとに分ける。

3 立て込み



数日間きれいな水をかけ流して臭みや雑味をしっかりと抜く。

4 割き



水で締めたうなぎを一匹ずつ手作業で一気に開く。

5 白焼きライン



余分な脂が落ち、パリッとした焼き上がり！

皮にローラーで穴を開けて焼き、その後蒸す。

6 蒲焼きライン・冷凍



焼きながら4回に分けてタレに少しずつくぐらせる。

7 検査



真空包装後、金属検出機と人の目によって検査。

すべてロット番号で管理し、養殖履歴、加工履歴が確認できます。

Q & A 兼光水産さんにお聞きしました！ 兼光水産の三河一色産うなぎ 美味しさへのこだわり

Q 養殖時の衛生管理が気になります。
(大垣市 アザラシママさん)

A 農林水産省の許可を受けた養殖場で、割り当てられた量だけシラスウナギを養殖しています。養鰻池には矢作川の水を引き込み、池の底を土にし微生物やバクテリアが住みやすい、より自然に近い環境でうなぎを育てています。

餌は大手飼料メーカーと共同開発したオリジナルの配合飼料を使用！



Q 焼き方は関東風？関西風？おいしさのポイントは？
(多治見市 桜桃杏ママさん)

A 背開きで身を蒸してから焼く関東風に対し、兼光水産のうなぎは有頭・腹開きの関西風です。身にしっかり火を通して焼き切り、うまみを引き出します。タレも地元メーカーと独自に開発し、東海地方の方に好まれる濃厚で甘辛い味わいに仕上げています。

Q 買ってきかうなぎが泥臭いと感じることがあるのはなぜ？
(岐阜市 れんげさん)

A 養鰻池から上げた後の立て込み※や、焼き方が不十分だと臭みが出てしまいます。兼光水産ではロットごとにすべてのうなぎを食べる検査しており、泥臭のあるうなぎは出荷しません。

※うなぎを流水の中に数日間つけておく作業

うなぎのおいしい食べ方

家庭で冷凍うなぎを美味しく食べる方法が知りたいです。
(可児市 まゆみママさん)



湯煎または電子レンジで温めるだけで焼きたての風味が楽しめますが、もうひと手間加えると、さらに香ばしい風味がアップ！

1 凍ったまま皿に移したうなぎを電子レンジで温める。

2 トースターで焼く。

3 付属のタレと山椒をかけていただきます。

POINT! トースターを使用することで、中はふっくら、外はパリッと焼きあがります。

うなぎ蒲焼

愛知県三河一色産 うなぎ蒲焼き
凍 2尾200g+タレ・さんしょう
本体価格 3,680円
税込価格 3,974円
次回予定 7月4週



愛知県三河一色産 うなぎ蒲焼きカット 4袋
凍 200g (50g×4)+たれ・さんしょう
本体価格 3,650円
税込価格 3,942円
次回予定 7月2週



愛知県三河一色産 うなぎきざみ蒲焼き
凍 100g (50g(固形量30g+たれ)×2)
本体価格 928円
税込価格 1,002円
次回予定 7月4週

