

鹿児島産うなぎ 健康自鰻®

鹿児島県大隅半島の温暖な気候と豊富な地下水で時間をかけて育てています。
抗生物質や合成抗菌剤などを一切使わない健康で安心な自鰻の鰻です。

自然に恵まれた理想的な環境

鹿児島産うなぎ「健康自鰻」(けんこうじまん)は、鹿児島県の鰻養殖・加工業者である松元養鰻と当社が共同開発したオリジナルブランドです。原料となる活鰻は、温暖な鹿児島県大隅半島の山間部で育てられた国産鰻のみを使用。養殖池には豊富な地下水を利用しているため、農薬などによる水質汚染の心配がありません。



抗生物質
合成抗菌剤

薬に頼らない安全な養殖

シラスウナギから成鰻まで抗生物質や合成抗菌剤が含まれた飼料を一切使用せず、水温や pH 値などを調整しながら鰻本来の免疫力を高めることで病気を予防し、ストレスを与えないよう時間をかけてゆっくり真心を込めて育てております。

100%自社原料だから安心・安全

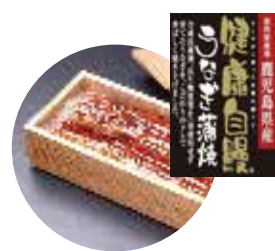
養鰻場の敷地内に加工場を設けることにより、稚魚と成鰻のシラスウナギの養殖から蒲焼までの一貫生産を実現。100%自社池の鰻のみを使用しているため、海外からの輸入原料や管理基準の異なる原料が混入することはありません。

養殖場内に加工場を併設しております



こだわりの炭火焼き

焼き工程で一番重要な白焼きを炭火で芯までじっくりと焼き上げた後、今度は余分な脂を落とすためふっくらと蒸します。次の蒲焼工程では、無着色のこだわりのタレ漬けと焼きの作業を合計 4 回繰り返し、丹念に焼き上げます。炭火の遠赤外線の効果で中心までしっかり火が通っているため表面は香ばしく、身はふっくら柔らかいのが特徴です。



4つの 特徴

- ①養殖に抗生物質や合成抗菌剤を一切使用していません。
- ②自社原料100%なので安心・安全。トレーサビリティが明確です。
- ③こだわりの炭火焼きで芯までじっくり焼き上げております。
- ④長焼き・白焼き、真空パックなど用途に合わせた規格とサイズをご用意しております。