

# 台湾産うなぎ蒲焼

一年を通じて温暖な気候のもと広大な養殖池でのびのびと育てられたうなぎを三代続く老舗の加工場で職人氣質のこだわりのもと作られた台湾産うなぎ蒲焼です。

## 伝統のある老舗の鰻加工場で生産

### 稚魚から製品まで一貫管理

稚魚となるシラスの仕入れから養殖、蒲焼まで一貫生産を実現。常に目の届くところで生産されています。明確なトレーサビリティを確立しており、安心して安全な最高品質のうなぎ蒲焼です。



※台湾の養殖場



台湾産うなぎ蒲焼は、創立1970年、台湾南部に位置する鰻加工の第一人者である屏榮実業で生産されています。伝統の製法を踏襲ながらも近代的な設備のもと、より美味しいうなぎ蒲焼を作るために日々努力を重ねています。

### 厳しい品質管理基準のもと徹底した各種衛生検査



屏榮実業では原料から製品まで3回の薬物残留検査を実施しております。また、異臭検査や品質検査、微生物検査等日本の規格に準じた厳しい基準のもと行っております。全てはお客様に安全で美味しい製品をお届けするために。

### 遠赤外線バーナーラインによる焼き上げ

鰻本来の味を引き出すため炭火と同様の効果があるといわれる遠赤外線バーナーラインで芯までじっくりと焼き上げた後、ふっくらと蒸し上げます。蒲焼工程では、日本製のこだわりのタレで丹念に焼き上げます。まるで熟練の職人が焼いたように表面は香ばしく、身はふっくら柔らかいのが特徴です。



## 4つの 特徴

- ①歴史と伝統のあるHACCP認証取得工場で作られた安全、かつ美味しいうなぎです。
- ②稚魚から製品まで一貫管理。トレーサビリティが明確です。
- ③遠赤外線ラインで芯までじっくり焼き上げております。
- ④日本の規格に準じた厳しい残留薬物、衛生検査等徹底した品質管理を行っております。