

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 大阪市・うなぎ専門店・魚伊 ～

特集

炭火で焼く手焼き鰻にこだわり続けて150年



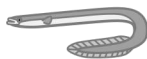
地元、大阪旭区に本店をかまえる老舗「魚伊」さん。慶応三年の創業以来、活きた鰻を職人の手で一尾一尾開き、串を打ち、備長炭で”手焼き”で焼くことにこだわっているうなぎの蒲焼は、焼面はパリッとサクサクで中身はフワフワと柔らかく、独特の焼き色と香ばしい香りが特徴です。

今回は、「魚伊」本店と隣接されている加工場を訪問してきました。

立て場



入荷してきた鰻の疲れを癒し、1日水でゆっくり寝かせる立て場。120mの地下から汲み上げた10℃の冷たい地下水に1日当てることで、鰻は余分な運動を控え、脂のノリを復活させておいしさを取り戻します。



同じ生産地の鰻でも、個性は様々。魚伊さんでは、機械で大きさを選別した後、毎日多くの鰻を触るプロの手によってさらに脂の乗り具合や固さを揃える”筋を揃えた”鰻が選別される。



食味検査



鰻に臭みが残っていないか5人のプロによる食味検査。泥臭さがないかどうか厳しくチェック！1人でもNGを出された鰻は出荷を停止。

活きたままの鰻をひたすら開いていく職人さんたち…  
 とっても熱〜い炭火の前で長時間焼き続ける職人さんたち…  
 それぞれの想いが詰まっています。



やっぱり人の口に入れるものですから、一尾一尾、一串一串大事にしています。

鰻をさばき続けて30年 濱出さん

鰻の種類によって焼き加減は変えています。人間と同じように鰻にも皮の薄さややわらかさなど個性があります。長年やっていると、鰻の顔を見れば分かってくるんです。



鰻を焼き続けて40年 近藤さん

炭火焼きならではの香り・食感・味をご堪能ください！  
 夏バテ予防にも最適です！



魚伊本店のみなさん  
 伊治さん 宮西さん 井戸さん

私たちは組合員さん・お客さんを笑顔にさせることを一番に考えています。笑顔になるってことはおいしい証拠ですよ。魚伊のうなぎは高いと思われるかもしれませんが、炭火で1串1串手焼きですから、その分人の手がかかっている量が多いんです。鰻を開くのも焼くのもタレのレシピも全て自社でやっています。人の手で焼くからこそ、鰻の種類・個性によって焼き加減を調節することができます。だから焼きむらがありません。そうやって手で焼いているところが一番のこだわりであり、他にはないところです。皆さん、土用の丑はぜひ魚伊のうなぎを食べてください！



加工場 製造課長 加藤さん

声に応えて 白焼き登場

うなぎ専門店「魚伊」炭火焼うなぎ(タレ山椒付) [冷凍]

7月3回・4回お届け

大

160g(1尾) 予約のみ

予約価格 本体 2,180円(税込2,354円)

特大

175g(1尾) 予約のみ

予約価格 本体 2,480円(税込2,678円)

〈うなぎの産地〉静岡県・高知県・愛知県・徳島県・宮崎県・鹿児島県

うなぎ専門店「魚伊」炭火焼うなぎ白焼き [冷凍]

7月3回・4回お届け

110g(1尾) 予約のみ

予約価格 本体 1,980円(税込2,138円)

添付の醤油にわさびを添えて、どうぞ



おもむきのある 魚伊本店



←「魚伊のうなぎのこだわりとおいしい食べ方」動画をHPで見ることができます。詳しい企画内容とお届けスケジュールも掲載しています。ご予約お待ちしております！