

▶▶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

良い原料あつての技術。
心持ちは卸問屋で、日々良いうなぎを選びます

(半田社長)



地元、大阪旭区に本店をかまえる「魚伊」さんは、創業が慶応三年と古くから歴史をお持ちである老舗のうなぎ専門店です。

実際お店に足を運ばれた方もいらっしゃるのではないのでしょうか？魚伊さんの特徴といえば、「炭火で手焼き」。ところが、お話を伺うとまた違った特徴も見えてきました。

もともと当社はうなぎの卸売問屋でした。道頓堀や新世界に店を構えていましたが、戦争で土地がなくなり、干林（大阪市旭区）の市場でうなぎの焼き売りをしていたこともあります。やがて「卸売」と「焼き」で部門を分けて百貨店で出店するようになりました。そこで痛感したことは「焼く技術と売る技術は全く違う」ということ。地域のうなぎ屋を回っていた時に「すごく良いうなぎなのに持って帰るとおいしくない…」と思うことがありましたが、まさにそのことを知らない同業者もまた多いのだと感じていました。そこで、自分たちが技術やノウハウを伝えるアンテナショップ的な役割を果たせたらと、1995年、旭区高殿に今の店を構えました。



取締役
社長
半田 廣行さん

“原料の目利き”が一番の強み

当社では、一尾一尾炭火で手焼きしているのので、うなぎの特徴に合わせて人間の手でしかできない調整をすることができます。それにはもちろん熟練の技術が必要です。ただ、そうした技術も確かに大事ですが、まずは良い原料があってこそその技術。そこで活躍するのが、もともと問屋業を生業としてきた強みである“原料の目利き”です。問屋としての想いは、職人さんがあまり仕事をしなくてもいい良質なうなぎを選ぶこと。いろんな原料がある中で良いものを選ぶことには長けています。産地との信頼も大事ですね。

当社はうなぎ専門店とうたっていますが、心持ちは卸問屋なんです。“その場で焼くうなぎ屋さん”としての歴史も長いですが、パルコープさんとのお付き合いの中で、冷凍保存の方法やノウハウについても学んできましたので、業界にはアンテナショップとして貢献できているのではないかと考えております。



うなぎの微妙な個体差を見極めて、焼き加減を調節します

生協の組合員さんに勉強させていただいています

生協の組合員さんは、商品に対して一般の消費者とはまた違う角度の思い入れを持っている方が多いというイメージです。お叱りを受けた時、逆に励ましの言葉をいただいたこともありました。常にこちらが勉強させていただくというスタンスで、今後も責任を持っておいしいうなぎをお届けしたいと思えます。



おすすめされた食べ方で調理したら、おいしかったです！
(生協員さん)

おいしく食べるには

トースター調理を
おすすめします



- ①まずは冷蔵庫で自然解凍
- ②お好みのサイズにカットしたら、アルミホイルに包んでトースターで温めます
- ③仕上げにホイルを開いて表面をこんがり焼きます



ふっくら
香ばしいうなぎが完成！

土用の丑は やっぱり！うなぎ！

うなぎ専門店「魚伊」
炭火焼うなぎ(タレ山椒付)

120g 1尾 冷凍

企画回：7月2回 本体 1,980円(税込2,138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



←HPからご覧いただくと、「魚伊のうなぎのこだわりとおいしい食べ方」動画も見ることができます