

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～和歌山県・川口水産(株)～



特集

『泥抜き』『焼き』『タレ』にこだわった品質で
おいしいうなぎをお届けします

(川口社長)



うなぎ一筋、加工専門の川口水産。毎年、配送担当者や組合員さんとも交流しているメーカーさんです。年始に話題となったシラスウナギの不漁…心配ですよ。聞くと、“これまでにない経験です”と川口社長。それでもしっかりと前を向く姿がそこにはありました。



取締役 社長
川口 泰史さん

今、シラスウナギ(うなぎの稚魚)が不漁という事態に陥っています。その煽りを受けて活慢が高騰し、皆さんにお届けしているうなぎの価格も高騰してしまい、誠に心苦しい思いです。申し訳ありません。今シーズンの漁獲量は、昨年の5割程度になってきましたが来年の夏まで影響が及ぶ可能性が高いです。

うなぎは生態がほとんど解明されていないし、何が原因かも分からない。しかし、加工屋としてできることとして、貴重なうなぎを余すことなく使い製品にします。それから、うなぎを使って仕事をさせていただいている感謝と、少しでもうなぎ資源が増えることに繋がればとの思いで、毎年秋に工場近くの有田川に稚魚の放流活動も行なっています。

引き続き、良質なうなぎを仕入れ、『泥抜き』『焼き』『タレ』にこだわった変わらない品質で“日本一おいしいうなぎ”をお届けします。うなぎは高い買い物物ですので失敗してほしくないです。うちで買っていただいたら間違いありません!今年もどうぞよろしくお願い致します。

年始にシラスウナギの漁獲量が前期と比べて1%と聞いた時、「伝統の食文化が終わってしまう。何かできることはないか…」ということで、新しい取り組みとして今年是中国産のうなぎも加工販売しようと決意しました。

中国で加工されたものではなく、生きたままのうなぎを日本に仕入れ、パルコープさんの検査室で事前検査を行った後、国産のものと同様に徹底的に泥抜き・試食検査をして加工に入ります。

我々も「川口水産が加工するうなぎやったら大丈夫」と言っていただけの方の信頼を失いたくはありません。引き続き国産をメインで取り扱っていきませんが、中国産うなぎも自信を持ってお届けしますので、選択肢の1つとしてお考えいただき、一度食べてジャッジしてみてください。



専務取締役
川口 博司さん

厳選されたうなぎと
徹底された泥抜き!

目利きのプロがあっちこっち走り回って良質なうなぎを仕入れます。

入荷後まずは残留薬品検査の確認と泥臭のチェック。5人の検査官のうち1人でも少しでも泥臭を感じれば加工はせず、立場で清水にさらして試食検査という流れを繰り返します。



熟練の職人による
焼き加減!

産地や季節によって品質の異なるうなぎの焼き時間や火加減を、熟練の職人がサイズごとに微調整。『白焼き→蒸し→蒲焼き』の順に焼きあげます。

川口水産の特徴は、白焼きの工程で“強火の遠火”でじっくり小骨まで焼くことと、圧倒的な火力で蒸して身に入った水分を蒸発させること。

こうして骨と皮が気にならず、かつベチャッとせずふわふわ香ばしい蒲焼きに仕上がります。

種類の異なる
秘伝のタレを3回も!

タレまで自社でつくります。

①味付け用 ②色(つや)付け用 ③照り付け用とあり、うなぎ本来の味を損なわず、旨みを最大限に活かすことのできる秘伝のタレです。



自慢の
味です!

川口水産
雑賀さん



工場長・上西浩二さん(左)

予約は 6月1回・2回注文書、お届け:7月2回(7/9(月)~13(金))・3回(7/16(月)~20(金))

予約うなぎ蒲焼(タレ・山椒付) 200g(1尾) [冷凍]

予約価格 本体 2,480円(税込2,678円)

国産



予約うなぎ蒲焼(タレ・山椒付) 100g(1尾) [冷凍]

予約価格 本体 1,580円(税込1,706円)

国産



このほか予約には200g(2尾)や、白焼(ぼん酢付き)、きざみうなぎ、中国産うなぎもあります。詳しくは今週配布の別チラシで



←動画でおいしい食べ方をご紹介します!

HPでも見ることができます。http://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe_doga.html#doga_unagi