



生産者さん おじゃまして〜す

～ 大阪市・うなぎ専門店「魚伊」^{うおい}～



特集

一尾一尾 愛をもってお届けしていきます (三浦専務)

職人たちが継承し続ける技術と伝統を守り、

地元、大阪旭区に本店と加工場をかまえる「魚伊(うおい)」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。
今回は、そんな魚伊を支えてきた職人・三浦専務にお話を伺ってきました。

うなぎに携わること40年 丁寧に地道にやってきました

私がうなぎと関わるきっかけとなったのは、18歳の時に就職した大阪のある料理屋でした。和食・寿司・うなぎを提供する中で、そこのおやっさんが私にうなぎを一から教えてくれました。私の師匠ですね。そこからうなぎを専門として学び、25～33歳の間は地元・高知に帰省して自分で商売もしてみました。そして、また大阪に戻って来て魚伊に就職したんです(今の社長は当時中学生)。

やがて、社長が23歳になる頃、それまでうなぎの卸売問屋が主だったところから“本当においしいうなぎを作ろう!”と始めたのが、今の旭区高殿の本店です。社長が店長、私が焼き場をしながら2人で約13年店を切り盛りしました。

店を始めた当初、うなぎは今よりも好き嫌いが多かった!とりあえず食べてもらうにはどうすればいいか。4人組のお客さんなら1人はうなぎ嫌いだと想定し、お客さんにサービスで食べてみてもらうなど、おいしさを知っていただく工夫をしながら丁寧に地道にやってきました。今では有難いことにお客さんのお子さんやお孫さんが代々来てくださるということも。気が付けば魚伊に勤めてもう36年になります…。

うちは“炭火焼き地焼き”が特長で、中でも“関西風※”で焼いているところは珍しいんですよ。これからは、職人たちが継承し続ける技術と伝統を守り、一尾一尾愛をもってお届けしていきますので、どうぞよろしく願いいたします。



専務取締役
三浦 順二さん

関西風って?

「腹開き→焼き」で蒸さずに一気に焼き上げる製法。

魚伊さんは特に、腹開きしたうなぎに串を打ち、高温の備長炭で焼き切る“炭火焼き地焼き”という独自のスタイルで、独特の焼き色と香ばしい香りに仕上がります。

※関東風：背開き→白焼き→蒸し



土用の丑に間に合う通常企画

のご注文は、

7月2回<7/2(月)～7/6(金)>

7月3回<7/9(月)～7/13(金)>

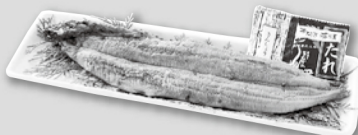
お見逃しなく!

うなぎ専門店「魚伊」
炭火焼うなぎ(タレ・山椒付)

160g(1尾) 冷凍

企画回:7月2回・7月3回

本体2,980円(税込3,218円)



職人さんご紹介!



焼くことでうなぎの身がやわらかくなって剥がれ落ちるのを防ぐため、ぬい串を打つ。均一に焼き上がるように何度も何度もひっくり返します。この見極めが職人技

実家もうなぎ屋さん!

うなぎを焼き続けて10年の黒崎さん

最近焼き場の大ベテランが退いてから、私を中心に4人体制で焼いています。焼き場はまず火床を作るところから始まりますが、気温も含めその日によって炭の盛り方も違い、火加減や焼く位置を常に意識しなければなりません。



うなぎを開かせたら大阪イチ! 濱出さん

「目にも止まらぬ速さで鮮やかにさばくでしょう。彼は、さばき場のリーダー的な存在なんです。一見簡単そうに見えるけど、すごく難しい技術。よくうなぎをさばきやすいように氷漬けにするところもありますが、うちでは活きたまま開きます。逆にその動きを利用するんです」(三浦専務)



←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