



生産者さん おじゃましてす

～ 和歌山県・川口水産(株) ～

特集

資源を大切にしながら、食べていただいた方に喜んでいただける  
 おいしいうなぎをお届けします (川口社長)



昨年<sup>あお</sup>は、シラスウナギ(うなぎの稚魚)の不漁が話題となりましたね。その煽りを受けて活鰻が高騰し、全国的にうなぎ蒲焼きの値上がりがみられました。

そんな中でも川口水産さんのうなぎは昨年もたくさんのご予約をいただき、変わらず支持されています。今年<sup>あお</sup>の状況も含め、本社工場を訪れお聞きました。

いつもご利用ありがとうございます。稚魚の漁獲シーズンは毎年だいたい11月～3月で、そこから翌年に向けて育てていきます。今シーズンは、出だしは良かったのですがだんだん獲れなくなってきて依然として厳しい状況ではあります。ただ、全体の取れ高は縮小していますが、仕入れられないほど枯渇している訳ではないのでご安心を。毎度、稚魚の状況に振り回されますが、それだけに年々大事にせなあかんという気持ちが増していつています。

また、昨年8月下旬～10月の期間で工場を改築しました。外見はそのままなんですけど、内装や製造ラインを一新。もう築40年経っているということもありますし、従業員のみんながより快適に・気持ちよく仕事ができるようにと進めました。従業員が働きやすい環境をつくるのが、いい会社づくり・製品づくりにつながると思っています。また、内装は全体的にまっ白にして、見落としがちなちょっとした汚れも気付けるように。おかげで清掃時間は今までの倍以上になりましたが、キレイな環境で働くと気持ちがいいでしょ。これをキープできるよう頑張りたいですね。

これからも、資源を大切にしながら、食べていただいた方に絶対喜んでいただけるようなおいしい“うなぎ”をお届けしますので、今年もどうぞよろしくお願ひいたします!



取締役 社長  
 川口 泰史さん

うなぎ蒲焼ができるまで

泥抜きのための立て場



★ひと手間ポイント



白焼きの前に、ジャガードという機械で表面に小さい穴を開ける。焼きムラなく品質安定にもつながる

開きの作業場



この日は2トンを職人さん7人がかりで、朝の4時～昼頃まで次から次へと開く。見事な手さばき!開いた後はサイズごとに自動で振り分けられる

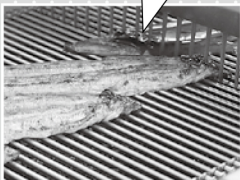


白焼き→蒸し→蒲焼き



まず白焼きの工程でじっくり小骨まで焼き切る。次の蒸しで身に入った水分を蒸発させる。そしていよいよ蒲焼きへ。ふっくら香ばしく仕上がるよう、ここからは圧倒的火力で! 火力調整も職人技

蒲焼きでは3回のタレかけ!それぞれ種類の違う秘伝のタレにくぐらせる



- ①味付け用
- ②色付け用
- ③照付け用  
(着色料等の添加物は一切なし)

焼き上がり直後のふっくらじゅあ〜とした様子を動画でお届け♪香ばしい臭いまで届いてきそう〜

予約 うなぎ蒲焼 (タレ・山椒付)



冷凍 200g 1尾  
 企画回:6月1回・2回  
 お届け:7月3回(7/15(月)~19(金))・7月4回(7/22(月)~26(金))  
 注文番号 7月3回お届け 1165 7月4回お届け 1184  
 予約価格 本体 2,080円(税込2,246円)

完成!!



湯せん+オーブントースター  
 がおススメ★

動画でおいしい食べ方をご紹介!→HPでも見る事ができます。  
[https://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe\\_doga.html#doga\\_unagi](https://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe_doga.html#doga_unagi)



※詳しくは今週配布の別チラシをご覧ください