

**日本一うまいウナギを、
一番うまい方法で
食べてください**



川口水産(株)
宮本信悟さん



蒲焼 うまき

できれば電子レンジではなく、湯煎のほうがふっくら仕上がります。さらに炙れば香ばしく、最高です。しっかり泥抜きし、オリジナルのタレで焼いた、日本一おいしいと自負するうなぎ蒲焼。ぜひ、一番旨い方法で食べてください。

うなぎ蒲焼のおいしい食べ方



- ①解凍は湯せんが最適
- ②火であぶるか、オーブントースターで香ばしく
- ③川口水産オリジナルのタレをかけて

うまき
温めてタレをきった(タレは保存)「きざみうなぎ」を芯にして巻きます。溶いた卵は、だし汁よりも粉末ダシの素で硬めにし、味付けは醤油か塩少量で控えめに。切ったうまきに、先ほどのタレをかけて。

うざく
スライスしたきゅうり2本を塩もみし、刻んだ大葉2枚と、二杯酢(酢と醤油が1:1)であわせませす。小鉢に盛ったら、きざみうなぎをトッピング。

白焼 ぼん酢
半解凍で薄くスライスした白焼に、水にさらして絞った玉ねぎスライス、小口切りの青ネギを盛り付け、添付のすだちぼん酢をかけて。

もうすぐ土用の丑<7月27日(金)>

59号で「うなぎの思い出」を募集し、組合員さんからお便りをいただきました!

辻さんからのお便り

私は結婚するまで、「うなぎは皮がニルニル」で苦手でした。うなぎ好きの主人と一緒に食べるうちに、私も食べられるようになりました。いつもは電子レンジでチン、の我が家ですが、主人と3人の子どものために上手な料理方法を教えて欲しいです。

(阿倍野区・辻文美さん)

辻さんのお宅へ、川口水産の宮本さんがうなぎをもって訪問!



真剣に見つめ、調理方法を教わる子どもたち



いただきます



左から
佑生ちゃん、文美さん、
知央ちゃん、凜弘くん

まだまだあるよ

我が家の「うなぎの思い出」

久々に下宿先から帰って来た次男に鰻をデパートで買って食卓に。すると「これ、生協の違うやろ!俺は生協のいいねん!ってか生協のが良いねん!他のやめてくれる!」と。めっちゃ高かったのに(笑) (枚方市・串間さん)

わが家の食べ方です。茶碗蒸しに鰻を入れます。食べた時に茶碗蒸しの出汁と鰻の甘辛さが相性ばっちり、とてもおいしいですよ。少量でOK。(門真市・菊辻さん)

10ページの『ぱるメール』コーナーにも「うなぎの思い出」があります。



うなぎ蒲焼(タレ・山椒付)

200g(1尾) 冷凍

7月3回 1,980円

※一尾タイプは長袋なので、内袋のまま流水解凍で少しゆわめてからフライパンなどで湯煎



うなぎ蒲焼カット(タレ・山椒付)

140g(4切) 冷凍

7月3回 1,680円



うなぎ白焼(ぼん酢付き) 冷凍

120g(1尾)

7月3回 1,780円



きざみうなぎの蒲焼 冷凍

50g×4

7月3回

980円

