

高殿パル委員会
ニュース

川口水産(株)工場見学

参加者12名で行って来ました☆

2024年
11月20日

工場 和歌山県有田市



泥抜き

立て場と呼ぶ
綺麗な地下水が
流れる場所で
泳がせる味覚の敏感な
職人5人で
蒲焼に試食
1人でも違和感あれば
調理せず
5人全員が
違和感がなく
なるまで繰り返す実際に
うなぎを
手づかみ体験勇気ある
数名が
チャレンジ♪
なかなか
掴めず...
すくう感じが
コソコソのようです!

揚き

10人の職人で
1日2トン
1人系約2400匹
600キロ/分刻別とても清潔感のある
きれいな工場で
丁寧に説明して頂き
分かりやすかったですうなぎのくさみや
皮の硬さなどについて
品質改善に努力されているのが
とても良く分かった初めてうなぎを捌くところが
見れました
早さに驚きました!ガラス越しではなく、すぐ横で
うなぎを捌いたり、焼いたり
検品したりする所が見れて匂いや
熱い寒いの温度を体感し
驚きましたタレを自社で
作っておられるのが
本当にびっくり!

焼き

一度目
少し蒸し焼き
身がほぐれないよう固める
(品質の安定化)二度目
しっかり蒸し焼き
硬い皮を
柔らかくする時期によって、
本当に美味しいうなぎを
日本中から集めている
8月～12月 宮崎県中
2月～6月 四国地方中

試食

*焼き立てホヤホヤのうなぎを
試食させていただきました♪
口に入れた途端
フワフワ食感と
タレが香ばしく広がり
とても美味しかったです!うなぎ屋
かすの

2023年 OPEN



小売スペース

山椒の産地として
和歌山が有名だった事も
知れました目の前で商品に変わっていく過程を
見れる事で、生産者のこだわりや想
いが体感で伝わり、商品を身近に感
じられました!
初めてこの見学で川口水産の鰻を食
べますと仰る参加の方や、タレの自
家製法に感心したり、鰻の仕入れ方
も各地に渡っていたり、捌く作業は
大変な手作業の繰り返しで、何より
体力勝負なんだと直に作業を見て
分ったり! 沢山学び、味わいました。
是非、皆さんも、川口水産の鰻!
食べてみて下さいね♪主催:旭西地域活動委員会
高殿パル委員会

組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070

FAX 0120-299-230

携帯からは 072-856-7671 (有料)

(月・土曜日 9:00～17:00 火～金曜日 9:00～18:00)

