

美味しいうなぎの



川口水産（株）へ工場見学に行ってきた

川口水産のうなぎを食べたことがない委員さんがいて、川口水産のうなぎは泥臭くなく、すごく美味しいこと、またうなぎのこだわりを実際に学びたいと思い見学に行くことにしました。



〈立て場〉
5人の職人さんが体重が減っても臭みが無くなるまで泥抜きしチェックしています



カットされたうなぎの頭の部分は
ペットフードとして利用されています。



参加者からの感想

- 初めて参加、建物も新しく工場内も清潔なのに驚きました。
- 初めてうなぎに触りました。ヌルヌルしているけれど筋肉質でした。
- 沢山の美味しさのこだわりが聞けて良かったです。
- 随時検品し不良をはじくなど安全も重視していて、安心して美味しく食べられると思いました。
- 生きているうなぎを見るのも初めてでさばいた後もまだ動いているくらい新鮮なことに驚きました。
- コープのカatalogではよく見かけていたのですが、購入には不安がありましたが、今日食してみて大変おいしく、これなら不安なく購入できます。
- 生協と川口水産（株）の長いつきあいでこの様に現場を見て商品化のやりとり、ご苦労話を聞けて感謝です。
- お昼に食べたうなぎが本当に臭みがなくふわふわでおいしかったです。
- 働いてらっしゃる方々の皆さん感じが良くすてきな職場だと思いました。



おおさかバルコープ 問い合わせ先

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)

