

7月28日(水)は  
土用の  
丑の日



## 鮮魚専門店山助 うなぎ蒲焼へのこだわり

### 薩摩川内 うなぎ

美味しさの三箇条

#### 1.安心の追求

安心安全・おいしいをご提供、検査に合格した鰻だけを使用、徹底した品質管理、全ての工程を管理しています。

#### 2.うなぎの養殖産地

100%国産うなぎ(鹿児島産・宮崎産)水へのこだわりミネラル豊富な地下水を一年通して温暖な気候が養鰻事業に最適。

#### 3.加工工程

サイズ別に職人が一尾一尾丁寧に割きます。加熱水蒸気で最高380℃の蒸気を発生させ、ふっくら柔らかく仕上げる事が出来ます。焼き上がったうなぎ蒲焼の両面を同時に加熱殺菌します。



宮崎産  
薩摩川内うなぎ

### 鹿児島県産 炭火焼 旨水の鰻

清らかな地下水で田中さんが大切に育てた鰻を木の樽で三年間熟成させた国産丸大豆本醸造醤油を使用したタレで焼き上げました。

1 原料を鹿児島県大崎町の(株)翔永淡水の田中さんが育てた鰻に限定した『生産者の顔が見える鰻蒲焼』です。

2 養鰻の水にこだわり、人が飲料水としても飲めるきれいな地下水を使用しているため、臭みのないおいしい鰻が育ちます。

3 無投薬養殖…抗生物質、合成抗菌剤を使用しておりません。



鹿児島産  
炭火焼 旨水の鰻

### こだわり うなぎ蒲焼

山助の中国産養殖うなぎは、現地に駐在所があり日本人指導者が指導して造った安心、安全の養殖うなぎです。

HACCP取得工場加工し原料から製品になるまで5回の検査をして品質管理を徹底した商品にこだわっています。

とても柔らかく、肉厚でふっくらとしたうなぎを焼き上げたこだわりのうなぎ蒲焼です。



中国産〈長焼〉  
うなぎ蒲焼