

静岡県産えびす鰻蒲焼（長焼）

24時間体制で
管理しています

どれが欠けてもできない
「うなぎ屋」品質

- ① 育て方・・・一般にうなぎは半年で出荷されるなか、えびす鰻は1年。肉厚で締まった食感に。
- ② 飼料・・・一般では配合飼料が主体。えびす鰻は生エサ（青魚）をブレンドして味を深める。
- ③ 焼き方・・・白焼き、蒸しの後、強火の遠火でしっかり焼き、余分な水分を残さず臭みを抑える。
- ④ タレ・・・身質の良さを生かす、すっきりダレ。増粘剤やカラメル色素など食品添加物は不使用。



「国産うなぎ」の中でも、
アイチヨイス最高峰です。

伝統食だからこそ守りたい、
国産、上質、安心の約束。

昨今、国産うなぎの価格はますます高騰し、市販では海外産の安価なうなぎが出回るようになりしました。けれども、アイチヨイスは伝統食こそ素性がわかる安心で質の良いものを選び、選んでもらいたいと考えています。今年も、「家庭で口にするうなぎの最高峰」と自負するものを揃えました。

100g×2尾

恵比寿(静岡)
静岡県産えびす
鰻蒲焼(長焼)
2尾200g
麦豆 不使用 凍湯

100g×3尾

恵比寿(静岡)
静岡県産えびす
鰻蒲焼(長焼)
3尾300g
麦豆 不使用 凍湯

うなぎ(静岡県産)、さい仕込みしょうゆ、砂糖、みりん、でん粉、清酒、さんしょう付き添付たれ(さい仕込みしょうゆ、砂糖、みりん、清酒、さんしょう)。(賞)90日間。