

7月の
おすすめ
企画

土用の^{うし}丑の日



7月21日^火 8月2日^日

江戸前蒸し焼 国内産うなぎの蒲焼 (冷凍)

夏のスタミナ源、土用うなぎ

昔から日本人に愛されてきた「うなぎ」。マリアナ諸島西沖海底で生まれるといわれる稚魚(シラスウナギ)は、黒潮に乗って北上し、日本の太平洋沿岸や中国、台湾の沿岸にたどり着きます。そのまま川の上流へと泳いで育つのが天然うなぎ。河口で漁獲した稚魚を育てるのが養殖うなぎです。

ムソーの「国内産うなぎの蒲焼」の稚魚はアンギラ・ジャポニカ種(いわゆる日本うなぎ)。国内でのシラス漁は11月から4月の大潮の夜、各地の河口で行われます。灯りに集まってくる数cmのシラスを手網ですくう、根気のいる漁です。1匹ずつすくったシラスは1kg単位(約5千匹)で取引され、各地の養鰻場で育てられます。

良質な国内産の活鰻を厳選

「国内産うなぎの蒲焼」の仕入れと焼きを担当する魚伊(大阪市旭区)は、慶応三年の創業以来、活鰻の卸問屋を営む老舗です。良質でおいしく安全な活鰻を取り揃えるために、全国各地の名前にこだわらず、数多くのうなぎを目利きし、独自の厳しい基準をパスした活鰻だけを選別。季節やうなぎの状態により、その時々が一番良いものをお届けしています。

今年度の産地は、四国、九州産です。各地の養鰻家は、基本の飼料にニンニクやハーブを加えるなど工夫を重ね、品質の良いうなぎを育てます。魚伊に入荷されたうなぎは、立て場の水槽で一晩寝かせてストレスをとり、脂のノリを復活させてからさばきます。

江戸前蒸し焼き、秘伝のたれ

江戸前の蒲焼の特徴は、背開きと蒸しです。活きたうなぎを職人の手で一尾一尾開き、串を打ち、素早く白焼きしてから蒸し上げ、たれをつけて再び火にかけ、さらに2~3回たれをつけてじっくり焼き上げます。蒸して脂を落としているのでふっくら柔らかく、あっさりとし召し上がれます。

秘伝のたれは、ヤマヒサ醤油、味の母、純米酒、粗精糖のみのシンプルな材料を独自の配合で炊き上げたムソー仕様。旨味を甘味でごまかさずサラリとしたたれは、うなぎのおいしさをいっそう引き立てます。



87802 <ムソー> 国内産うなぎの蒲焼 (冷凍)

<125g>

2,900円(本体価格)

3,132円(税込価格)

冷凍

○原材料：うなぎ(国内産)、醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、清酒、砂糖、[添付たれ]醤油、発酵調味料、清酒、砂糖 ○賞味期限…180日



ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

●受注単位：各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)

手軽な混ぜごはんの素

国産のうなぎを職人が一尾一尾丁寧にさばき、白焼きしたものを仕入れ、こだわりのタレ(ヤマヒサ醤油、三河白たまり、味の母、粗製糖)で味付けしました。炊き上がったご飯2合に混ぜるだけで、風味豊かなうなぎご飯が出来上がります。

21414 <マルアイ> 国産鰻めし

<130g(2合用)>

New

1,200円(本体価格)

1,296円(税込価格)

○原材料：うなぎ白焼(国産)、醗酵調味料、醤油、粗糖、酵母エキス(一部に大豆・小麦を含む) ○賞味期限…150日



6月25日~7月末頃までの取り扱い