

開発期間 7年 高知県産

国産ブランドうなぎ御膳 4800円(込)

特性 ①

シラスから成魚までオリーブオイル入り餌で育てオレイン酸含有量約2倍で酸化劣化しづらい
(他 国産鰻との比較)

特性 ②

上品な口当たり、美味しさをデータ数値化にして示せる。
コクのある旨み

特性 ③

1年かけて適温でゆっくりと育てる
四万十川流域の天然地下水で泥抜き



身が引き締まり、旨みたっぷりの鰻を皮は香ばしく身はふっくらと関西風に焼き上げています

“美好の”ブランドうなぎ御膳”
始まりました♪



『ブランドうなぎをつくる会』認定

◎ 会が定める基準をクリアした特別な鰻です

基準その1

国産ニホンウナギであること

基準その2

検査結果で証明されている肉質の特性

基準その3

生産者や養殖方法が明確。
安全明らかな養鰻所で養殖されていること



☎ 04-2923-2266 (代) ●URL <https://kappoumiyoshi.com/> ●ぐるなび

【定休日】 毎週水曜日、第1、3火曜日

〒359-1117 所沢市有楽町13-8

◎臨時休業、日程等につきましてはHP、ぐるなびをご覧くださいませ