

中国

広東省

広東うなぎ



みなさまが普段お召し上がりになるうなぎは、国産・中国産・台湾産・韓国産問わず、「ニホンウナギ」という東アジア固有のうなぎです。ニホンウナギという限りある資源を、産地にこだわることなく平等に扱うことが、ひいては資源の無駄遣いを防ぐことにつながります。当店では、仕入状況によって、中国広東省産のうなぎも扱っております。日本国内以上の厳しい検査基準を経たのち、中国・日本政府の税関検査をクリアしたもののみが、日本国内で流通しています。

3つの安心

1. 天然に近い環境

広州都市部から南へ車で2時間走らせた場所にある【順徳】。自然に囲まれた田舎町で沢山のうなぎが育てられています。広大な土地を潤沢に使い、ビニールハウスを使わず天然うなぎが育つ環境に近い露地池で育てられています。



2. 理想的な生育条件

うなぎにとって理想的な水質を保っているため、餌食いも非常に良いのが特徴です。一般的に美味しいうなぎの目安とされる「青手」の良いうなぎであることは一目瞭然です。



3. 厳格な検査体制

中国で養殖されたうなぎは、日本に到着するまで非常に厳しい検査が何度も何度も繰り返し行われます。写真は池上げ前と池上げ後に検査が行われる検査設備です。検査機械には1億円ものコストをかけて、薬品や農薬が規定値以下の水準かどうかを検査しています。その他の養殖魚や家畜であっても、世界中でこれ以上細かな薬物検査をしている例はないかもしれません。全ての項目がクリアされて初めて、池上げと出荷がなされます。



中国産品に対する消費者の皆様の抵抗感は重々承知しております。しかしながら、先入観を取り払って食して頂ければ、広東省から空輸されてきた元気な活うなぎは、国産と同じ、いやそれ以上に美味しい蒲焼としてご満足いただけるはずです。僭越ながら目利きを自負する私共が、自信を持ってお勧めする広東うなぎ、是非ご賞味くださいませ。