

## 問屋の責任「うなぎ廃棄ゼロを目指す」プロジェクト

私たち株式会社鯉平は 1897 年（明治 30 年）創業以来、川魚の卸売り・加工・販売に携わってきた専門企業です。

業務上発生してしまう、うなぎの **“廃棄”**。

鯉平が仕入れたすべてのうなぎが、おいしく加工され、皆さまの幸せをつくり出すようになって欲しいと強く思っております。

うなぎ一匹一匹の命を無駄にしないために、新しい取り組みである

**“フリーズドライ製法”** で作ったうなぎスナックを皆さまにお届けさせていただきます。



### 本プロジェクトに至った背景

初代清水平八が創業してから 126 年目に入り、鯉平は現在の清水亮佑で 5 代目となりました。うなぎは生きたままの流通しかできないため、取り扱ううえでどうしても「廃棄」の問題が発生します。



この問題を回避するには、**元気なうちに「加工」して「保存」**をする他ありません。

食品ロス削減や脱炭素といった社会の流れ（SDGs）があるなかで、どうにか業務上発生してしまううなぎの廃棄を削減できないか考えました。



うなぎ問屋として年間 **750 t** ものうなぎを取り扱うなかで、無駄のない仕入れは当然として、廃棄されそうになるうなぎは自社での消費をしてきましたが、やはり限界があります。

今回お届けするスナックは、産地やサイズに関係なく売れ残りそうなうなぎを活きの良いうちに加工しています。

これにより、出荷が遅れて瘦せて死んでしまううなぎの命を救うことができるようになります。

毎日数十匹のうなぎが売れ残り死んでいく姿を、心を痛めながら見ている私たちにとって、とても大切なプロジェクトであり商品なのです。

**うなぎ専門店で使用されているうなぎと同じものなので、味は申し分ございません。**

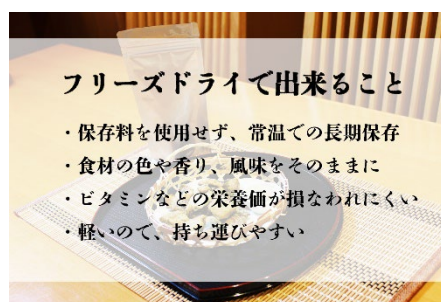
**廃棄をなくし、1人でも多くのお客さまへ美味しいうなぎを食べていただきたい**と思い、うなぎスナックの開発に至りました。

## うなぎを『フリーズドライ』にする理由

真空凍結乾燥機と呼ばれる機械で真空に近い状態にして乾燥させたものをフリーズドライと呼びます。

フリーズドライは食材の色や香り、風味、食感などが復元されやすく、ビタミンなどの**栄養価が損なわれにくいのが特徴**です。

また、**常温での長期保存ができるので、保存料も使用しません。**



食品に含まれる水分量が低いので、酵素や微生物の作用を抑制することができます。  
フリーズドライ食品は軽くて、携帯に便利なので、お出かけのお供にもぴったりです。  
登山やキャンプなどのアウトドアの装備にも活躍できます。  
海外旅行や災害時の備えにもぴったりです。  
うなぎの魅力を最大限に生かしつつ、おいしさを保てるよう、何度も試作を繰り返し、  
商品を開発しております。

今回お届けする商品のグラム数は**30g**です。

元のサイズは白焼の状態です約50g～60gになります。

活鰻（生きたうなぎ）の少し大きめのサイズ（活鰻時250g）で考えますと、

**この商品3つで、うなぎ約1匹分の命が助かります。**

**フリーズドライの技術でうなぎの廃棄を減らし**、皆様のもとへおいしいうなぎをお届けさせていただきます。

### うなぎ蒲焼スナック 蒲焼（山椒）味



うなぎを香ばしく焼き上げ、

**鯉平秘伝のタレ**をたっぷり絡ませました。

うなぎの蒲焼では味わえない新感覚の食感をお楽しみ下さい。

※うなぎをまるごと（100％）使用しております。

小骨が残っておりますので、ご注意ください召し上がってください。

## うなぎ白焼スナック わさび塩味



うなぎ本来の味を生かし、香ばしく焼いたうなぎをそのままフリーズドライに。

**通好みのわさび塩味**に仕上げました。

何度も試行錯誤を重ね、鯉平が自信を持ってお届けする逸品です。

※うなぎをまるごと（100％）使用しております。

小骨が残っておりますので、ご注意ください召し上がってください。

## 最後に

消費地問屋の責任として、うなぎの廃棄を減らす取り組みは常にしています。

今回のプロジェクトは、たくさんの方々に私たちの取り組みを知ってもらい、課題を解決しつつ、多くの皆さまにご満足いただけるものです。

うなぎ一匹一匹の命を無駄にしないために、このプロジェクトを成功させたいです。