うなぎに技あり。
まんてんや

2024年4月11日
株式会社 福岡養鰻

極限のこだわりにより「満点」になれなかった鰻の蒲焼
地域の皆様に特別価格で工場直売会にてご提供致します

～　4月27日（土）10時～「春の工場直売会」を開催します　～

株式会社 福岡養鰻は、「専門店より美味しい蒲焼をつくりたい」という想いから、創業時からのベルトコンベアによる蒲焼生産に加え、2002年から1尾1尾丁寧に鰻の**【手焼き】**を行っています。

炭火を抱かせるように長い時間をかけてじっくりと焼くことで、余分な脂や臭みを落とし、旨味を凝縮して香りを纏わせる技に**【豊前小倉流】**と名づけ、焼き上げた鰻には**「満点」**と胸を張れるものとして『**まんてんや**』というブランド名を冠し、今では年間20万尾を超える日本最多の蒲焼を職人達が日々焼き上げています。

炭化手前の極限まで火入れを行い最高の状態を目指す**【豊前小倉流】**では、1尾1尾の鰻の状態に応じ神経を研ぎ澄ませ焼きますが、実は自分達で「満点」を付けることができない商品も生まれてしまいます。

・サイズが小さい（極限まで脂を落とすことによって小さくなることがある）
・キズ／ソリ　　（一尾一尾手焼きだからこそ生まれてしまう）
・焦げ　　（炭になる寸前まで焼くからこそ規格を少しだけ超える焦げ）

通常品（満点）　**キズ**　**ソリ**　**通常品（満点）**

どれも十分美味しいのですが自ら課した基準の『**まんてんや**』には入れられない。
これは職人の力不足ではなく、**自らに課した究極への追求の代償**です。
そんな鰻は主に加工品の原料として使っています。

一方で、「鰻は夏の土用の丑の日にしか食べない」というご家庭が多いですが、私達はもっと多くの場面で、ご家庭で美味しい鰻を召し上がっていただき、食卓を幸せな笑顔で満たしたいと願っています。

そこでこの『まんてんや』の満点にはなれなかった、けれども充分に美味しい、職人達が手焼きで焼き上げた【豊前小倉流】の鰻を「**玉に瑕（キズ）**」と名づけ、特別価格で地域の皆様にご提供する「工場直売会」を開催することに致しました。

夏の「土用の丑の日」だけでなく、まずは「春の工場直売会」として、また、ご好評いただければ「秋の直売会」として、ちょっと贅沢な食卓を特別価格でご提供し、皆様の食卓を彩ることができれば幸いです。

「春の工場直売会」詳細

【日時】2024年4月27日（土）　10：00～13：00
【会場】株式会社 福岡養鰻 工場前　※ 駐車場有
　　福岡県北九州市小倉南区上吉田4－14－22
【商品】
・まんてんや　手焼炭火うなぎ蒲焼　2700円（税込）
・玉に瑕（キズ）　手焼炭火うなぎ蒲焼　1620円（税込）
・うなぎぶっかけおにぎり（2個入り）　540円（税込）
★当日は職人が焼いている姿をご覧いただけます

＜問い合わせ先＞
【名称】株式会社 福岡養鰻
【窓口】営業担当　林
【電話番号】093－473-9045