

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」という思いから、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50万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もある）
- ・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、けれども十分に美味しい、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くださいませ



<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