

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

～ 9月14日（土）10時～「秋の工場直売会」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。

4月に開催した「春の工場直売会」は、あいにくの雨の中となりましたが本当に多くの地域の皆様にお越しいただき有難うございました。敬老の日やシルバーウィークなどご家族、親類の集まる場面も多い秋に向けて「秋の工場直売会」を開催致します。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。

「まんてんや 秋の工場直売会」詳細

【日時】2024年9月14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】

○特別販売：

- ・玉に瑕（キズ）手焼炭火うなぎ蒲焼 2尾 3,500円（税込）
- ・うなぎおにぎり 1個 500円（税込）

○実演販売：

- ・手焼炭火うなぎ蒲焼 1尾 2,700円（税込）
ハーフ 1,500円（税込）
サイズ

2024年4月27日（土）

「春の工場直売会」の様子



新商品：うなぎおにぎり

（数量限定）

手焼きの鰻の蒲焼を乗せ片手で気軽に食べられるおにぎり。手作りの為、数量限定ですが、直売価格でご提供します。ぜひお試しください。



<問い合わせ先>

【名称】株式会社福岡養鰻

【窓口】谷口・五味

【電話番号】093-473-9045