

～本物の美味しい鰻料理を味わっていただくために～



焼きの技術

蒲焼きは、鰻に火を沢山食べさせる独特の技術で鰻本来の旨味を最大限に引き出し、皮目はパリッと中はふっくらと香ばしく焼き上げています。蒸さずに地焼きのみなので、鰻の味が凝縮され濃くなり一番美味しい状態になります。

～一番大事な素材を吟味する～



厳選された鰻

天然鰻には限りがありますが、漁期の5月～11月頃までは有明海や豊前海の鰻を中心に竹筒漁、はえ縄漁、石倉漁などで漁師が採った天然鰻を使用しています。
養殖鰻は、全国各地の志の高い養鰻家と共に、可能な限り天然鰻に準ずる様な品質の鰻を使用するように致しております。

～味を引き立てる最高の組み合わせ～



究極のタレ

蒲焼のタレに使用するものは、最高品質の超特選国産丸大豆製の醤油や、純米本みりんのように、ごまかしのない化学調味料不使用、完全無添加の調味料だけを使用しています。



お米

常に熱々のご飯をお出しできるように心がけ、鰻料理に最適米の国産のコシヒカリ100%（有機栽培米）を使用しています。

