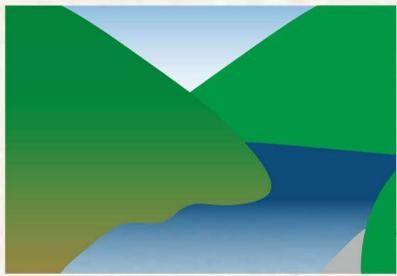


国産うなぎ 安心とおいしさの秘密

爽美都新聞

発行所
爽美都新聞社

バイヤーと一緒に 静岡に来た五貝



今回は
静岡かあ！
わあ
いいところ
だなあ！



だれ？
鮮魚
バイヤー
さとう



よろしく
お願いします

前にも
産地に行った
ような…



この「国産うなぎ」って
安心して食べられる
おいしいうなぎなのかなあ？
産地で確認してみよう！



もうすぐ
土用の丑かあ！
うなぎおいしそう
だなあ



※愛知県産も同じように
育てています

もちろんですよ！
ここではうなぎを
綺麗な地下水で
自然に近い状態で
育てていて、無投薬です。
それに24時間体制で
うなぎの
健康状態を見守って
いるんですよ。



おお～！

うなぎの生産者
もちづきさん



うらっしゃい！

え？そんなこと
聞くの～！



このうなぎって
安心して食べられる
うなぎですか？



その後、タレをつけて
2度焼く4度焼き。

皮目から白焼きにして、
蒸し焼きにします。



うわあ
いい香りだあ。



次はうなぎの
”焼き”を見に
行きましょう。



記者プロフィール

名前:五貝 徳三
(ごかいとくぞう)



元気の源:うなぎ蒲焼

爽美都新聞社、入社6年目の記者。スーパーに対するあくなき探求心から足を使って独自取材を敢行。

わたくし五貝徳三は今後も取材を続けます！

ほんとだ！
うなぎもタレもうま～！！



安心

丑の日当日

再仕込み醤油を使っている
無添加！しつこくなくて
うなぎ屋さんの味
みたいなんですよ！
サミットのうなぎは
ほんとにおいしいので
ぜひ食べて下さい！



それと、
タレです！
あつ…
あつ…
あつ…