



# 天然を凌駕する 養殖ブランドへ 「筑紫金うなぎ」

他には真似できない、  
しゃこ入りの餌が最大の強み

日本人が愛してやまないうなぎ。特に天然ものは、香りがよく、淡泊でありながら滋味あふれる味わいが魅力だ。とはいえ、天然ものは非常に高価で仕入れも不安定…。そんな天然うなぎの“ウィークポイント”を払拭したのが、全く新しい養殖技術を駆使した西日本水産の「筑紫金うなぎ」だ。

その最大の特長は、他にはない独自の飼料にある。実は、この事業の親会社はボイルしゃこのトップシェアを誇る西日本冷食。「甲殻類を餌にしている天然うなぎは、味がよい」ことに着目した同社が、しゃこを活用したうなぎ養殖に可能性を見出したのが出発点という。そして、その着眼点に狂いは無かった。外部機関の検査では「一般の養殖うなぎに比べて、旨み成分であるアミノ酸の含有量が約20%も多い」という結果も出ている。しかし、「筑紫金うなぎ」の強みは餌だけにとどまらない。



天然うなぎが好む甲殻類の一種・しゃこ。養殖うなぎもしゃこを餌にすることで、程よい脂のりと旨みがでるといふ。



## 良質な地下水をかけ流す 天然に近い養殖環境

清流で育つ天然うなぎは泥臭さなどの雑味がなく実に淡白で上品。水質に恵まれた原鶴温泉で、こんこんと湧き出る地下水を利用した「筑紫金うなぎ」の養殖場は、そんな自然条件に限りなく近い。しかも、その温度は地熱の影響で常時養殖に最適な27〜28度に保たれている。また、湧水をかけ流しにしているため、水質は常に安定し、良好で衛生的にも優れている。

『より自然に近い環境で、より自然に近い餌で育てることで、天然にも負けない、安心・安全で美味しいうなぎは養殖できる』。そんな強い信念のもと、他ではできないうなぎ養殖に取り組んでいる西日本水産。確かな美味しさと安定した供給が評判を呼び、料亭や老舗割烹などからも絶大な信頼を集めている。

世界的にも『捕る漁業』から『育てる漁業』への変換期を迎えている昨今。「筑紫金うなぎ」は、天然を超える養殖うなぎブランドとして目が離せない。



西日本水産(株)  
代表取締役 井口 浩一

「自宅の庭で120匹のうなぎを飼育したのが事業の始まりでした」という井口社長。そのデータをもとに、大学などの専門機関の力を借りて研究・開発を重ね、配合飼料の特許を取得したという。



上／畑の中につくられた広大な養殖場。水は農業用水として還元されている。  
左／添加物不使用のしゃこを配合した飼料はうなぎの食いつきが断然違う。



## 確かな品質に裏打ちされ実現。 筑紫金うなぎが高級缶詰に。

K&K 缶つまプレミアム 福岡県産 筑紫金うなぎ蒲焼きうなぎの産地と仕入れが明確な点や、養殖場の良好な水質に国分の関係者が感銘を受け、「缶つまプレミアム」として商品化。筑紫金うなぎならではの、臭みがなくふっくら柔らかい口当たりと、山椒をピリッと利かせた味付けが好評だ。居酒屋で頼むメニューにも劣らない、少し贅沢なおつまみとしても人気が高い。

お問い合わせ：国分株式会社 お客様相談室  
平日9:00～17:00(土日祝日を除く) 0120-417-592



### 西日本水産 株式会社

本社 〒838-1514 福岡県朝倉市杷木久喜宮1647-1  
福岡事業所 〒813-0017 福岡県福岡市東区香椎照葉3-2-1  
TEL:092-674-0818 FAX:092-674-0822 E-mail:info@west-gf.co.jp  
http://www.west-gf.co.jp

●商品についての詳細は別紙「FCPシート」をご参照ください。