


豊翠

ほうすい

八代目儀兵衛の選べる鰻



「うなぎ屋かわすい」を
選ぶ理由。

八代目儀兵衛が

「お米に合う最高の鰻」を探し求め、八代目儀兵衛がようやく辿り着いたのが、和歌山・有田川のほとりに佇む「うなぎ屋かわすい（川口水産）」でした。紀伊山脈が育んだ清冽な水こそが、鰻の味を極限まで磨き上げます。

全国から厳選された鰻は、数日間地下水に身をさらす「活かし込み」を経て、特有の泥臭さを完全に脱ぎ捨てます。さらに熟練の職人五人が自らの舌で「合格」を出したものだけを焼き上げるという、職人の矜持が宿る鑑定眼。その厳しい選別に適った鰻だけが、強い火力で丹念に躍らされ、皮は薄く身はどこまでもふっくらと仕上がるのです。かわすい秘伝のタレと上質な脂が、ごはんの熱でじわりと溶け出し、一粒一粒の隙間を駆け抜ける。最後は、和歌山が誇る「ぶどう山椒」の爽やかな刺激とともに。最高のお米を追求する八代目儀兵衛が自信を持っておすすめする、究極の「お米と鰻の出会い」がここにあります。



鰻 の 魅 力

「うなぎ屋かわすい」は、紀州・和歌山の清冽な地下水で磨き上げられる国産鰻の名店です。かわすいの鰻の特徴は、臭みを一切感じさせない、雑味のない澄んだ旨みと、口の中でとろけるようなふっくらとした身の食感。熟練の職人が、代々受け継がれる秘伝のタレを纏わせ、強い火力で躍らせる。香ばしい香りと共に、味わうお米は格別。最後の一粒までご堪能いただけます。「この鰻なら、私たちの目指す最高のごはんを完成させてくれる」。その確信を抱かせたのが、宮崎県、鹿児島県、徳島県、愛媛県など、その時期に最も良質な鰻が育つ産地を厳選し、職人が自ら「試食」を行って最上の一尾を買い付ける「かわすい」の執念でした。鰻の状態、タレの絡み具合、焼きの技術、香りに至るまで、妥協することなく見極められたその品質は、まさに職人の鑑定眼の賜物。お米の甘みを引き立て、揺るぎない「本物」の味わいをお届けします。



蒲焼き 長焼き

特徴

一尾を丸ごと焼き上げた、鰻の旨みを最もダイレクトに味わえる王道。自慢のふっくらとした身の厚みを存分に堪能いただけます。

おすすめの食べ方

「王道の鰻重」で。まずはタレの染みた銀シャリと。山椒を振りかけると香りが立ち、最後まで飽きずに愉しめます。



蒲焼き カット鰻

特徴

一尾を使いやすいサイズに。茶碗一杯分にちょうど良いボリュームで、食べたい分だけ温められる利便性と味が両立しています。

おすすめの食べ方

「贅沢な鰻茶漬け」に。軽く炙ってから、出汁やほうじ茶を注いで。お米の粒感を感じながら、朝から力が漲る一杯になります。



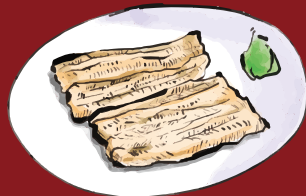
蒲焼き きざみ鰻

特徴

タレをたっぷり絡めた、ひつまぶし専用の仕立て。細かな身がお米の間に混ざり合い、最後の一粒まで鰻の旨みが重なります。

おすすめの食べ方

「三変ひつまぶし」で。一膳目はそのまま、二膳目は薬味と、三膳目は出汁で。噛むたびにお米と一体化した旨みが溢れ出します。



白焼き 長焼き

特徴

タレなしで焼き上げ、素材の良さを引き出した通好みの一品。地下水で磨かれた鰻だからこそ、雑味のない澄んだ旨みが際立ちます。

おすすめの食べ方

「わさび醤油」や「岩塩」、付属のポン酢で。熱々の白いごはんに乗せるのが最高。お酒を嗜む方は、まずは肴として、メに銀シャリと合わせるのが粋。



うなぎ蒲焼き 3種セット (うなぎ総重量:710g)

商品番号 **KS-331** 冷凍便

商品規格:

蒲焼き 長焼き 無頭(200g×2本/1本につきたれ2袋封入)

蒲焼き カット鰻(2切80g×2パック/1パックにつきたれ2袋封入)

蒲焼き きざみ鰻(75g×2パック)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍6ヶ月以上 ※各商品に「山椒」を別添してお届けします。※画像はイメージです。

長焼き



うなぎ蒲焼き 長焼き(超特大)4本セット
(うなぎ総重量:800g)

商品番号 KS-332 冷凍便

商品規格:

蒲焼き 長焼き 無頭
(200g×4本/1本につきたれ2袋封入)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍6ヶ月以上 ※各商品に「山椒」を別添してお届けします。※画像はイメージです。

うなぎ蒲焼き 長焼き(大)5本セット
(うなぎ総重量:750g)

商品番号 KS-333 冷凍便

商品規格:

蒲焼き 長焼き 無頭
(150g×5本/1本につきたれ2袋封入)

豊翠-5

あじふみ



うなぎ蒲焼き きざみ鰻 12パックセット

(うなぎ総重量:1,200g)

商品番号 KS-334

冷凍便

商品規格:

蒲焼き きざみ鰻(100g×12パック)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍6ヶ月以上 ※各商品に「山椒」を別添してお届けします。※画像はイメージです。

豊翠-6



うなぎ蒲焼き カット鰻 8パックセット

(うなぎ総重量:640g)

商品番号 KS-335

冷凍便

商品規格:

蒲焼き カット鰻(2切80g×8パック/1パックにつきたれ2袋封入)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍6ヶ月以上 ※各商品に「山椒」を別添してお届けします。※画像はイメージです。

豊翠-7



長蒲
焼焼
きき



長白
焼焼
きき

うなぎ蒲焼き・白焼き 長焼き6本食べ比べセット(うなぎ総重量:720g)

商品番号 KS-336

冷凍便

商品規格:

蒲焼き 長焼き 無頭(120g×3本/1本につきたれ2袋封入)

白焼き 長焼き 無頭(120g×3本/1本につきポン酢1袋封入)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍6ヶ月以上 ※各商品に「山椒」を別添してお届けします。※画像はイメージです。



長 焼 き



カ ツ ト

うなぎ蒲焼き 長焼き・カット鰻(大袋)詰合せセット
(うなぎ総重量:740g)

商品番号 **KS-337** 冷凍便

商品規格:

蒲焼き 長焼き 無頭(120g×2本/1本につきたれ2袋封入)

蒲焼き カット鰻(500g/たれ10袋封入)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍6ヶ月以上 ※各商品に「山椒」を別添してお届けします。※画像はイメージです。

豊翠-9



うなぎ蒲焼き カット鰻(大袋)・きざみ鰻詰合せセット
(うなぎ総重量:1,000g)

商品番号 **KS-338** 冷凍便

商品規格:

蒲焼き カット鰻(500g/たれ10袋封入)

蒲焼き きざみ鰻(100g×5パック)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍6ヶ月以上 ※各商品に「山椒」を別添してお届けします。※画像はイメージです。



長 焼 き



カ ツ ト

うなぎ蒲焼き 長焼き・カット鰻詰合せセット
(うなぎ総重量:600g)

商品番号 **KS-339** 冷凍便

商品規格:

蒲焼き 長焼き 無頭(120g×3本/1本につきたれ2袋封入)

蒲焼き カット鰻(2切80g×3パック/1パックにつきたれ2袋封入)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍6ヶ月以上 ※各商品に「山椒」を別添してお届けします。※画像はイメージです。