

あいち発の新しいブランドうなぎ



あいちの
葵うなぎ

愛知県で開発された新しいブランドうなぎ《葵うなぎ》
食べ応えのある「大きさ」、「ふっくら」と柔らかいうなぎをご賞味ください

葵うなぎ

あいちの

あいち発の新しいブランドうなぎ「葵うなぎ」

「葵うなぎ」は、愛知県が開発した特許技術を用いて生産されています。
「“あ”いちの、“お”おきな、“おい”しいうなぎ」の頭文字と、うなぎ養殖が盛んな愛知県三河地方で生まれた家康公にあやかりました。

「葵うなぎ」の魅力

・大きい

330g以上に大きく成長してから出荷されます。

・ふっくらと柔らかい

皮が柔らかく、身もふっくらとしています。

・脂の乗りが良い

十分に脂が乗っている上に、上品な味わいであっさりと食べられます。



持続可能なうなぎ養殖を目指して

1尾のシラスウナギを大きく育てて出荷することが可能な技術が用いられており、天然のシラスウナギ資源の有効利用につながっています。

お問い合わせ先

愛知県 農業水産局 水産課 企画・環境グループ
Tel.052-954-6458(ダイヤルイン) / fax.052-951-1645 / e-mail:suisan@pref.aichi.lg.jp