

公益社団法人岩手県栄養士会御中

皮は香ばしく
身はふっくら

【うなぎ長蒲焼 無頭 冷凍】 ご提案書

2023年4月28日

日本食研株式会社 盛岡営業所
佐々木 守

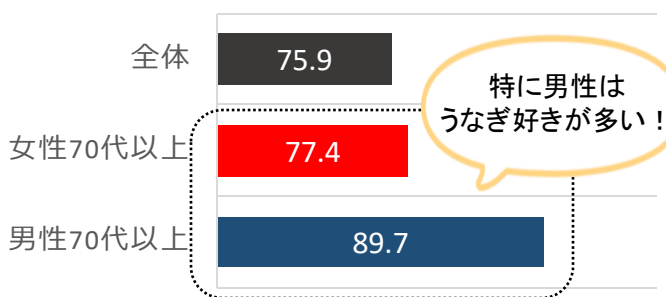
日本食研

丑の日はもちろん、ハレの日には 人気のうなぎメニューで満足度アップ

年中行事やお祭りなどのハレの日には
いつもより少し贅沢にうなぎメニューでお祝いしませんか？

うなぎはシニア層に好まれる傾向

「あなたはどうながが好きですか」についての回答
※とても好き・まあ好きなほうと回答した割合（％）



※インターワイヤード（株）調べ

栄養士様も認める美味しさ！

日本食研のうなぎは老人ホーム様に適していると思いますか？



栄養士様の声

- ・ふっくらして美味しい
- ・身が厚くて柔らかい
- ・小骨が気にならない
- ・皮が柔らかく臭みもない

ハレの日を彩るおすすめメニュー



定番メニュー

「ひつまぶし」



彩り華やかに

「うなちらし」



合せ盛りメニューも

「うな鶏丼」



こちらも
使用しています！



食研仕込
ごろごろチキン
1kg 冷凍

【うなぎ使用量】

50尾サイズ 1/5尾 使用

【うなぎ使用量】

50尾サイズ 1/4尾 使用

【うなぎ使用量】

50尾サイズ 1/5尾 使用



ふっくら加熱オペレーション

- ①前日に冷蔵庫解凍しておく
- ②スチコンで加熱 設定：コンビモード 120℃ 8分
(湿度20%) ※スチームは弱めにする

メニュー集あります！



うなぎメニュー集

たれと製法にこだわった自慢のうなぎです

原料

柔らかく臭みがない良質な鰻を厳選

清らかな水で育て、**成鰻になって1年以内の鰻のみ使用**。
加工前には流水プールで48時間以上老廃物を吐かせています。



※イメージです。

製法

「6度の焼き」と「1度の蒸し」

※白焼き2回・たれ焼き4回



臭みの原因である余分な油を落とし、ふっくら柔らかく仕上げています。

たれ

3種のたれでしっかり焼き上げる

自社特製蒲焼たれを使ってじっくりと見栄え良く焼き上げました。

※蒲焼後のうなぎ断面比較



皮はパリッと香ばしく抜群の色・味・照り



皮は厚くぬめりが残り味・食感×

養殖から加工まで一元管理で安心安全

自社のうなぎは養殖から洗浄・加工・検査まで全てを一元管理しております。
また、食べやすいように丁寧に骨切り作業を行っておりますので**安全安心**にご使用いただけます。

【商品仕様】

[サイズ目安]



うなぎ長蒲焼 無頭 冷凍

賞味期間：冷凍24ヶ月

※詳細は担当営業員にお問い合わせください。

尾数	長さ	幅	重量
35尾	約31cm	約9.7cm	265.1g~307.0g
40尾	約30cm	約9.5cm	225.1g~265.0g
50尾	約28cm	約8.5cm	182.1g~225.0g
60尾	約26cm	約7.5cm	153.1g~182.0g
70尾	約25cm	約7.0cm	133.1g~153.0g
80尾	約24cm	約6.8cm	118.1g~133.0g



発行：日本食研ホールディングス株式会社 外食事業部
愛媛県今治市富田新港1丁目3番地 ☎ 0898-47-2591
編集者：外食事業部 給食グループ 藤原 裕樹

発行日：2023年4月25日

※禁無断転載