

新しい技術で生まれた
幻の「めすうなぎ」

一般的に流通しているうなぎは「おす」であることを、ご存じでしょうか。うなぎは成長に伴い性別が決まる性質を持つのですが、不思議なことにうなぎは養殖するとほとんどが「おす」に育ち、市場に出回るうなぎも多くは「おす」と言われています。一方、稀に出回る「めすうなぎ」はおすとは味わいが異なり、その味は絶品とも言われています。そこで愛知県と共同で、「めすうなぎ」を育てる特許技術を開発。このたび初めて、ご自宅で味わえる商品としてMakuake限定で提供いたします。

5月29日(水) プロジェクト開始
7月28日(日) プロジェクト終了
プロジェクト終了後順次発送(お盆前を予定)

応援購入はこちら▶



リターン商品について



蒲焼き
超特大×2尾(計520g以上)

超早割 10,625円 <15%off
早割 11,250円 <10%off
Makuake価格 12,500円



白焼き
超特大×2尾(計500g以上)

超早割 10,625円 <15%off
早割 11,250円 <10%off
Makuake価格 12,500円



蒲焼き
特大×2尾(計420g以上)

超早割 10,200円 <15%off
早割 10,800円 <10%off
Makuake価格 12,000円



蒲焼き
大×2尾(計330g以上)

超早割 9,350円 <15%off
早割 9,900円 <10%off
Makuake価格 11,000円



白焼き
超特大×2尾(計500g以上)
+七輪&炭セット

Makuake価格 20,000円

- 通常の出荷サイズは2尾で260g(蒲焼き)です。
※白焼きはタレが無いため蒲焼きよりもグラム数が少ないですが同サイズです。
- 本プロジェクトにて「葵うなぎ」のマークがついているリターン品は、愛知県が規定する「葵うなぎ」の条件を満たしたものです。
- 超早割・早割は数量限定ですので、開始後すぐに終了する可能性があります。

発送について

※送料込み ※本製品は冷凍発送となります。※賞味期限:返礼品のラベルに記載しています。※解凍してからは風味を損なうため2日以内にお召し上がりください。※本商品はクール宅急便となり、下記地域の配送には対応しておりません。ご了承ください。

配送不可地域▶ 伊豆諸島:青ヶ島村(青ヶ島)・利島村(利島)・御蔵島村(御蔵島)・式根島、小笠原諸島:小笠原村(父島)・母島・硫黄島・南鳥島など

「めす」と「おす」を科学的に分析!

2023年シーフードショー めすうなぎとおすうなぎの食べ比べ

各項目の評価結果

データ提供:大型雌ウナギによる新規市場開拓コンソーシアム

各項目の回答数:576~651

■大型めす ■どちらともいえない ■通常おす



回答者の**85%**が大型めすうなぎの方が好きと回答

回答者の**97%**が大型めすうなぎの方が身が柔らかいと回答
めすうなぎの身の柔らかさが際立った

食感

分析:味香り戦略研究所

身の硬さ(破断荷重)

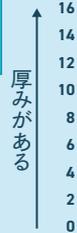
(kN/m²)



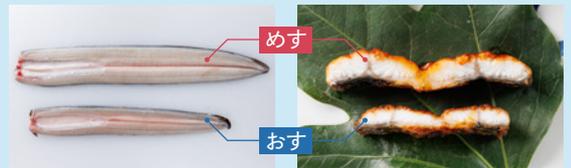
めすうなぎは身が柔らかい

身の厚み

(mm)

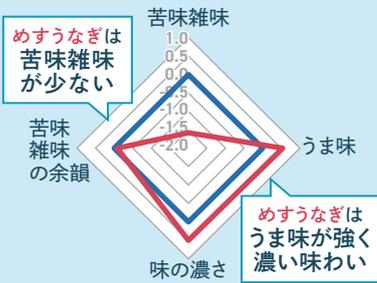


めすうなぎは身に厚みがある



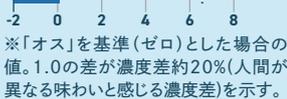
味わい

分析:味香り戦略研究所



うま味の余韻

めすうなぎはうま味の余韻が強い

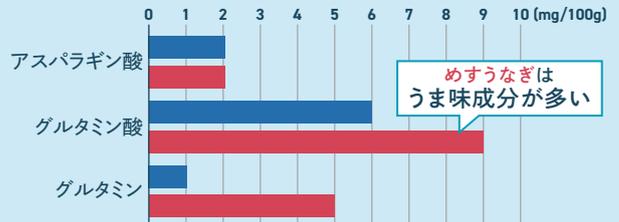


成分

分析:味香り戦略研究所

アミノ酸量

※めすうなぎとおすうなぎは同じ養殖場で同一の餌を与えて飼育。



うなぎの王国・一色町の生産者が研究開発に協力

愛知県西尾市にある一色町は西三河南部の三河湾に面しており、矢作川の清流と温暖な気候、豊かな大地に囲まれ、自然の恵みに包まれた土地柄です。矢作川水系の表流水を水源とし、限りなく天然に近い環境で、明治37年頃から本格的にうなぎを養殖。最適な環境・水温・餌などを徹底的に追求し、その食味・質の高さで全国の業者に認められるブランドうなぎ産地となりました。全国で有数の生産地だからこそ、生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業」(JPJ007097)においても実証メンバーとして協力体制を築くことができました。



「三河一色めすうなぎ研究会」とは?



「三河一色めすうなぎ研究会」は、『一色うなぎ漁業協同組合』や、三河一色でうなぎの養殖や料理店運営をしている『三河淡水魚株式会社』、『兼光淡水魚株式会社』が結集して立ち上げられた組織です。当研究会では、めすうなぎの普及活動を推進・支援するとともに、愛知県のブランドうなぎである「葵うなぎ」の推進、地域経済の活性化、地域社会への貢献を図ることを目的として活動しています。

応援購入はこちら ▶



三河一色めすうなぎ研究会サイト ▶

