

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

隠れた逸品！海水で育てた「くしまの黒潮うなぎ」

有限会社 大田商店



「価値のあるものを作りたいです」と専務の大田佳成さん。



大きく厚みのあるうなぎをほかほかのご飯の上に乗せてほおばる。タレの甘みと炭の香りを感じながら、柔らかい身のうなみを楽しむ。

「海水で育ったうなぎはとても元気がいいです」と話してくれたのは有限会社大田商店専務の大田佳成さん。全国的にも珍しい海水を使用したうなぎの養殖を行っています。

うなぎの養殖を始めたのは8年前。串間の海が養殖の環境にマッチしたことから始まりました。海水で育ったうなぎはまず臭みがないこと、そして肉厚で濃いうなぎが特長です。年間を通して一定温度に加熱している淡水養殖に対して、海水養殖は春夏秋冬を感じられる海水の掛け流しにより、自然に近い環境で成長できます。

「大きくなればなるほどうなぎが増えますよ」と代表の大田幸宏さん。現在はふるさと納税や個人客を中心に商品を届けています。最近ではリピーターも増え始め、口コミにより徐々にその人気が広がっています。

いよいよ暑さが増す季節。夏バテ対策だけではなく、日頃お世話になっている方へのギフトとして『くしまの黒潮うなぎ』を選んでみてはいかがでしょうか？