

# 山梨県産 温泉ワインうなぎ 白焼き



## ・温泉ワインうなぎとは？

温泉ワインうなぎとは、山梨県の潤沢な資源を活用し、

**山梨＋うなぎ＋温泉＋ワイン** をコンセプトに育成された山梨県産うなぎです。



+



鰻

+



品種はジャポニカ種を使用し、山梨県の豊富な資源のひとつである温泉湧水を取り入れ、うなぎにとって最適な温度(摂氏約30度)でストレス無く育てた無投薬の安全うなぎです。焼き行程で山梨県産白ワインを使用し、ワインに含まれるクエン酸がうなぎ独特の臭みを消しています。

## ・美味しさのひみつ！

温泉ワインうなぎは本来持っている天然うなぎの美味しさに近づけるため、池の温泉の流れを自然の川のような流水状態にし運動量を上げています。適度な運動量を実現することにより、油がのり、身の引き締まった昔から食べられてきたどこか懐かしい天然うなぎのような味わいのうなぎへと育てました。また温泉にはミネラル分も多く、健康で美味しいうなぎへと育てます。

## ・温泉ワインうなぎの白焼きを使ったメニュー集

温泉ワインうなぎの白焼きを使用し、和食、洋食、中華の山梨県を代表される腕利きの料理長方のご協力の元、創作していただいたメニュー集をお楽しみください。



メニュー集 裏面へつづく



甲信食糧株式会社

山梨県中央市流通団地

**・温泉ウインナギの白焼きを使ったメニュー集**



『温泉ウインナギとフナアグラの和風仕立て  
山梨県産ウインビネガーを使ったソース』



『白焼き笹焼き』



『うなぎ棒寿司』



『白焼き鰻養老寄せ』



『うなぎ白焼きの酢の物』



『白焼きの茶碗蒸し』



『うなぎ白焼の粒そばなめこ  
あん白髪ねぎわさび添え』



『白焼きうなぎの飯蒸し』



『白焼き鰻竹の子煮物』



『温泉ウインナギの甲州赤ウイン煮込み 赤みそ風味』



『白焼きうなぎ広東風醤油煮』



『鰻と茄子のネリソース』



『クレソンとうなぎのクリームパスタ  
夏野菜と白焼きのあぶり添え』



『白焼き鰻のパスタ』



『うなぎ白焼きかぶら蒸し』



『鰻巻き玉子』 『鰻有馬山椒煮』



『白焼きピリ辛黒酢炒め』



『白焼き鰻果米寿司』



販売・お問い合わせ

山梨県中央市流通団地2-1-2

電話 055-273-4561

メール info@kfood.co.jp

**甲信食糧株式会社**