



鰻ひとすじ四十余年
清流四万十川でとれたシラスウナギを
自然豊かな四万十町で育てています
厳しい生産管理をしながら
おいしい鰻を土佐から全国へ



土佐 四万十育ち

四万十うなぎ株式会社®

SHIMANTO UNAGI CO.,LTD.



当社は、四万十川の源流域に位置しており、日本に誇る清流の恵を受けています。その恵みに感謝し、おいしさで還元する事が四万十に生きる私たちの使命と考え、創業以来、徹底した生産管理にこだわってきました。四万十川で採捕したうなぎの稚魚(シラスウナギ)を、四万十川上流域の四万十町で養殖し、立派に育ったうなぎを地下水で泳がせ、身を引き締めてから蒲焼きに仕上げます。うなぎ一筋に歩んで来た私たちは、おいしさへの追求では、誰にも負けない自信を持ち養殖から加工・販売まで一貫したワンストップ体制と、徹底した生産管理のもとで「四万十うなぎ株式会社」の商品づくりに取り組んでいます。

四万十川
高知県高岡郡東津野不入山に端を発し、多くの支流を集めながら8つの市町村を蛇行して太平洋へとたどり着く大河。総延長は196km。今では最後の清流と呼ばれている四万十川。土佐にあり、四万十川のふるさと四万十町で、今も元気なうなぎを育てています。



主な取扱い商品



■四万十うなぎ蒲焼き

四万十川でとれたシラス(うなぎの稚魚)を四万十川源流域の町、四万十町で水質・水温・餌に至るまで、徹底的にこだわって育てた自慢のうなぎを、およそ50年受け継いだ秘伝のタレを丹念に4回付け焼き。創業以来守り続けた、ふっくらと香ばしい味です。(各内容量: 110g/120g/140gあり)



■四万十うなぎ白焼き

大切に、そして真剣に育てたうなぎだから、白焼きでお召上がりいただく自信があります。妥協することなく育て、徹底した生産管理のもと調理した100%うなぎの味。やわらかで濃厚な、うなぎ本来のおいしさを追求した自慢の味をお届けします。(各内容量: 120g/140g/160gあり)



■四万十うなぎちまき

四万十川の町で大事に育てたうなぎともち米。四万十町大正地区に伝わる古代米ともち米をブレンドしたおこわをふっくら蒸し上げた、もっちりもちの香ばしいちまきです。仕上げに錦糸卵と四万十うなぎ蒲焼きをのせて、天然素材の竹の皮で包みました。(内容量: 200g)



■四万十うなぎ味付け肝
こだわりの珍味!一匹に一個しかとれないうなぎの肝は貴重でスタミナ抜群。いろいろなお酒とも相性ピッタリです。(1袋あたり約80g)



■四万十川の天然鮎
鮎は昔の善し悪しで味わいが全く異なります。四万十川の鮎は清流が育んだ苔だけを食べて育つのでおいしさ絶品。(1尾70g~100g)

四万十うなぎ注文書

お届け先

お名前	様	TEL ()	—
ご住所	□□□□-□□□□		
お届け内容	商品番号	商品名	個数 個 金額 円
	商品番号	商品名	個数 個 金額 円
	商品番号	商品名	個数 個 金額 円
	のし	必要なし・お中元・お歳暮・その他()	
[配達希望日] 月 日		[指定時間] 午前中・12~14時・14~16時・16~18時・18~20時・20~21時	

お名前	様	TEL ()	—
ご住所	□□□□-□□□□		
お届け内容	商品番号	商品名	個数 個 金額 円
	商品番号	商品名	個数 個 金額 円
	商品番号	商品名	個数 個 金額 円
	のし	必要なし・お中元・お歳暮・その他()	
[配達希望日] 月 日		[指定時間] 午前中・12~14時・14~16時・16~18時・18~20時・20~21時	

※お届け先が複数の場合はコピーをしてご利用ください。

ご依頼主

お支払方法 [代金引換 ・ 銀行振込]

お名前	様	TEL ()	—
ご住所	□□□□-□□□□		

お支払い方法

■銀行振り込み(前払い)
ご入金確認後、商品を発送させていただきます。振り込み手数料は、お客様のご負担となります。

■代金引換
商品お届けの際に商品代金をお支払いください。代金引換手数料は、お客様のご負担となります。

返金・交換について

商品には万全を期しておりますが、万が一、商品開封時に破損などございましたらご連絡ください。新しいものと交換させていただきます。

お客様のご都合による返品につきましては、お受けし兼ねます。

ご注文すぐのキャンセルは、キャンセル料無料で対応させていただきますが、即日発送する場合がございますので、ご連絡はお急ぎください。

即日発送のご注文の場合は、ご注文日の平日正午までにご連絡ください。

発送作業後のキャンセルはお受けできません。

配送・送料、その他について

送料は、お届け先により異なる場合がございます。ヤマト運輸のクール便でお送りします。

商品は、在庫がございましたら、ご決済完了後、3営業日以内にお届け致します。商品の在庫がない場合、7日ほどお時間を頂く場合がございます。

土・日・祝日を含む当店休業日のご注文は、翌営業日以降に発送させていただきます。

四万十うなぎ(株)宛 [24時間受付]

FAX. 0880-22-2502

お電話でもご注文いただけます
[受付時間: 平日10:00~17:00]

TEL. 0880-22-1468

シラスウナギの採捕から養殖、加工、販売まで徹底した生産管理で行っております。



私たちが育てた
自慢のうなぎやき
まじりに
まいー

「安心・安全・おいしい」を追求

四万十うなぎ(株)は、自然豊かな高知県の四万十町で創業以来40年間、徹底した生産管理で養殖しているうなぎと共に育った会社です。豊富できれいな地下水を使って育てたうなぎは、身が柔らかく、ほど良く脂がのっている「安心・安全・おいしい」を追求した四万十うなぎです。水質管理や温度管理はもちろん、四万十川の青のり等を配合した独自の餌作りで、皆様に安心して食べていただける安全でおいしいうなぎを提供します。



一貫したワンストップ生産体制

四万十うなぎは漁師が採捕した後、地元の集荷人が毎日集荷します。集荷したうなぎは(5万匹~10万匹)をひとまとめにし、当社工場内の地下水に7日~10日間泳がせ健康な魚体に仕上げた後、当社養殖場に池入れさせ、6~12カ月間で体重1尾約200~300gに育てます。その後当社のうなぎ加工場に輸送し、地下天然水で3日~7日間泳がせ、うなぎ独特の臭みを取り除き風味のある肉質に変えます。検品後のうなぎを活鰻、加工品(蒲焼、白焼)として卸販売しております。当社契約の高知県内養殖業者によって育てた高知県産うなぎも取り扱っております。



秘伝のタレは50年もの

四万十うなぎ(株)の前身となる大前商店で現在の蒲焼きのたれの原形が生まれたのは、今から約50年ほど前の昭和42年ごろです。一人のおばあちゃんが生み出した蒲焼きのたれは、幾度となく改良を加えられながら、現在のほどよい甘みと深み、コクがあるタレへと進化していきました。その味を今も変わることなく受け継いできた、まさに秘伝のタレです。もちろん化学調味料、合成着色料、酸化防止剤などは使用しておりません。



こだわりの蒸しと焼き

白焼きは強火でしっかり焼いておいしくしています。蒸しは四万十うなぎの本来のおいしさを逃さないよう、皮も柔らかくなるよう、注意して蒸しあげております。蒲焼きはしっかり4回たれ付けて、香ばしさをだしておいしい四万十うなぎの蒲焼きを作っています。付けて焼いて、付けて焼いてを繰り返し、はじめてわたしたちが誇る「四万十うなぎ」が焼きあがります。



うなぎ雑学

うなぎの稚魚(体重0.15~0.2g 体長4~5cm)はシラスウナギと呼ばれております。その中で、四万十川の河口で採捕されるものを私たちは四万十うなぎと呼んでいます。スタミナ食の代表でもあるうなぎは、海で生まれ、長い長い旅をして川に帰ってきます。うなぎは絶食したまま150日間も生きるとか、驚異的なスタミナ源はこうしたところにあるかも知れません。うなぎの主成分はたんぱく質で、脂肪も多く特にビタミンAは牛乳の380倍・卵の8倍も含まれており、老化防止に効用があるといわれるビタミンEも牛肉の10倍・卵の3倍含まれています。このほか、血栓症に効くとされているエイサコペンタエン酸(EPA)も含まれています。

四万十うなぎ商品一覧



商品番号 0026
四万十うなぎ蒲焼【バラ売り】
内容/うなぎ蒲焼(1本約110g)×1
タレ(15ml・山椒0.2g)×1



商品番号 0001
四万十うなぎ蒲焼3本セット
内容/うなぎ蒲焼(1本約110g)×3
タレ(15ml・山椒0.2g)×3
四万十のお茶(500ml)×1
四万十の青のり×1



商品番号 0003
四万十うなぎ蒲焼3本と天然アユ2匹セット
内容/うなぎ蒲焼(1本約110g)×3
タレ(15ml・山椒0.2g)×3
四万十川天然アユ2匹
四万十のお茶(500ml)×1



商品番号 0002
四万十うなぎ蒲焼5本セット
内容/うなぎ蒲焼(1本約110g)×5
タレ(15ml・山椒0.2g)×5
四万十のお茶(500ml)×1



商品番号 0028
四万十うなぎ蒲焼カット【バラ売り】
内容/うなぎ蒲焼カット(1袋約70g)×1
タレ(15ml・山椒0.2g)×1



商品番号 0004
四万十うなぎ蒲焼カット3袋セット
内容/うなぎ蒲焼カット(1袋約70g)×3
タレ(15ml・山椒0.2g)×3
うなぎの味付け肝(1袋約80g)×1
四万十のお茶(500ml)×1



商品番号 0005
四万十うなぎ蒲焼カット5袋セット
内容/うなぎ蒲焼カット(1袋約70g)×5
タレ(15ml・山椒0.2g)×5
うなぎの味付け肝(1袋約80g)×1
四万十のお茶(500ml)×1



商品番号 0025
四万十うなぎ蒲焼きざみ【バラ売り】
内容/うなぎ蒲焼きざみ(1袋約80g)×1
タレ(15ml・山椒0.2g)×1



商品番号 0017
四万十うなぎ蒲焼きざみ5袋セット
内容/うなぎ蒲焼きざみ(1袋約80g)×5
タレ(15ml・山椒0.2g)×5
うなぎの味付け肝(1袋約80g)×1
四万十のお茶(500ml)×1



商品番号 0016
四万十うなぎ蒲焼きざみ3袋セット
内容/うなぎ蒲焼きざみ(1袋約80g)×3
タレ(15ml・山椒0.2g)×3
うなぎの味付け肝(1袋約80g)×1
四万十のお茶(500ml)×1



商品番号 0019
四万十うなぎ蒲焼きのたれ
内容/うなぎ蒲焼きのたれ(1本約100g)×1



商品番号 SLT-U01
特製塩うなぎ
内容/塩うなぎ(1本約150g)×1



商品番号 0027
四万十うなぎ白焼き【バラ売り】
内容/うなぎ白焼き(1本約120g)×1
タレ(15ml・山椒0.2g)×1



商品番号 0012
四万十うなぎ白焼き3本と天然アユ2匹セット
内容/うなぎ白焼き(1本約120g)×3
タレ(15ml・山椒0.2g)×3
四万十川天然アユ2匹
四万十のお茶(500ml)×1



商品番号 0011
四万十うなぎ白焼き5本セット
内容/うなぎ白焼き(1本約120g)×5
タレ(15ml・山椒0.2g)×5
四万十のお茶(500ml)×1



商品番号 0010
四万十うなぎ白焼き3本セット
内容/うなぎ白焼き(1本約120g)×3
タレ(15ml・山椒0.2g)×3
四万十のお茶(500ml)×1
四万十の青のり×1



商品番号 0038
四万十うなぎちまき6袋セット
内容/うなぎちまき(1袋約200g)×6



商品番号 0037
四万十うなぎちまき【バラ売り】
内容/うなぎちまき(1袋約200g)×1



商品番号 0018
四万十うなぎ味付け肝
内容/うなぎの味付け肝(1袋約80g)×1



会社概要

- 社名 四万十うなぎ株式会社
- 所在地 ●本社
〒786-0002 高知県高岡郡四万十町見付896-6
TEL.0880-22-1468 FAX.0880-22-2502
●四万十市下田出張所(シラスウナギ集荷場)
〒787-0155 高知県四万十市下田4317-3
TEL.0880-33-1223
- 創業 1967年(昭和42年)
- 代表者 代表取締役 大前達也
従業員 15名
- 資本金 2,100万円
- 業種 シラス・養鰻・活鰻・加工・販売・飲食(うなぎち)
- 営業品目 シラスウナギ20% 活鰻10%
加工(白焼・蒲焼)70%
- 企業特徴 四万十川に近く、四万十うなぎで売り出しています。
日本全国に出荷しており、
直営鰻料理店(うなぎち)も併営しています。
- 取引銀行 高知銀行 窪川支店
四国銀行 窪川支店
JA四万十農協
愛媛銀行 須崎支店
三菱東京UFJ銀行 高松支店
- 関連企業 ●四万十うなぎ販売株式会社
〒781-8134 高知県高知市一宮中町1丁目14-40
TEL.088-856-6341 FAX.088-856-6343
●直営店:うなぎち
〒786-0005 高知県高岡郡四万十町本町1-14
TEL.0880-22-2138
●ユースホテル
〒786-0005 高知県高岡郡四万十町本町1-14
TEL.0880-22-2138



直営店「うなぎち」



ユースホテル



土佐 四万十育ち

四万十うなぎ株式会社®

SHIMANTO UNAGI CO.,LTD.

高知県高岡郡四万十町見付896-6

TEL.0880-22-1468 FAX.0880-22-2502

URL <http://www.shimanto-unagi.com>

E-mail info@shimanto-unagi.com 四万十うなぎ 検索