



青鰻の特徴について



▲ 青鰻の身質（きめ細かい脂のり）

山梨のミネラル豊富な湧水、無投薬の環境により、丁寧に育てられた青鰻は、臭みがなく身質がきめ細かいのが最大の特徴です。肉厚で身が詰まっていて、皮は柔らかく、脂のりが良いのに後味は軽やか。泥臭さがなく、濃厚な旨味を楽しめます。

一般的な養殖鰻と比べ、脂の質・香り・食感のすべてにおいて差が出ます。

種類	皮・身の質	食感・風味
青鰻（当社）	皮が薄く、身はやわらかい	泥臭みが少なく、口の中でほどける
黒鰻（一般養殖）	皮はやや厚め	標準的。個体差が出やすい
天然鰻（河川）	身は締まるが個体差大	野趣がある一方、泥臭みが残ることも
野生鰻（海・河口）	皮が厚く硬くなりやすい	調理に熟練を要す