



1 立場にて、3日間匂い抜きを行います



2 氷で〆てから捌きます



3 捌いた鰻を白焼きにします



4 白焼きにした商品を身質を見極めた上で、蒸し時間を調整して蒸します



5 蒸した商品を蒲焼にします



6 蒲焼にした商品を金属探知機に通します

※冷凍出荷・チルド出荷、両方とも可能です