

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

39

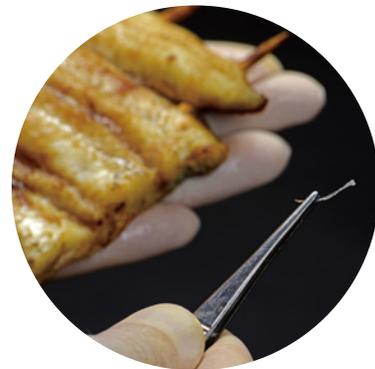
鯉平の骨抜きうなぎ蒲焼

(株式会社鯉平)

うなぎ一人前の身には、150～200本もの小骨が隠れているのをご存じだろうか？ これを手作業で一本一本取り除いたのが、骨抜きうなぎ蒲焼である。咀嚼力が弱くなりがちな高齢の方はもちろんのこと、初めてうなぎを食べる小さなお子さまも、喉に小骨が刺さってしまったら大変だ。それが理由でうなぎを食べなくなってしまったら残念極まりない。

そんな思いを込めながら、職人たちが裏方となって手間暇を惜しまずに作業をしている。ベテランの職人でも一人前を抜き終わるには20分くらいかかる。なので、一日に生産できるのは僅か20食のみという希少品である。知る人ぞ知るリピーターが注文の7～8割を占めているそうだ。骨なしの歯ざわりの良さも、おいしさの秘訣かも知れない。

ふっくらとした江戸焼きの味。全て職人の手焼きなので、スーパーに並ぶ機械製造されたものとは一線を画す高級品である。うなぎが大好きの方も、一度試してみたいはいかがだろうか。木箱に入れて贈答品にするにもピッタリの隠れた銘品である。



■ 株式会社鯉平

事業内容：淡水活魚・水産加工品の卸売 / 鰻蒲焼の小売・飲食業

沿革：1897年(明治30年)大宮氷川神社参道一の鳥居前で川魚の卸業を創業

1952年(昭和27年)有限会社鯉平商店設立

1971年(昭和46年)社名を株式会社鯉平に変更

1999年(平成11年)直営うなぎ店「まんまる池袋店」開店

2012年(平成24年)直営川魚料理店「かのうや」開店

2013年(平成25年)羽生PA(上り)鬼平江戸処内「忠八」開店

2020年(令和2年)直営中華料理店「登竜門」開店

代表取締役社長 清水亮佑

本社：〒337-0004 さいたま市見沼区卸町1-23

オンラインショップ：<https://www.koihei.co.jp/shopping.html>

(武蔵野銀行 大宮支店取引先)

