

日本有数の豊富な
水量で有名な
仁淀川の水を
使い育てました。

愛情をこめて
育てるうなぎは、
美味しさが違います！



森田養鰻場の皆さん

最もこだわるのはうなぎの稚魚を
大切に育てること。餌の配合や
餌やりのタイミングなど
職人のこだわりが、うなぎを
美味しくするのです。



高知春野産

森田さんの
うなぎ

頑固一徹の「職人技」

サンシャイン
こだわりの逸品



生産者・森田さん



高知県春野産
森田さんの

うなぎ

蒲焼



「森田さんのうなぎ」にこだわる理由。

美味しさはもちろん
【徹底した安全管理】です。
その様子を写真付きで公開致します。



高知県春野町養鰻場
のみなさん



森田さんこだわりの配合飼料
四万十川青のりを配合して、コクと
旨味を増します。



練り餌はうなぎの成長に合わせて
分量や回数を調整しています。



衛生管理の行き届いた加工場で、作業的
には徹底した衛生チェックを行い、鮮度を
保つために氷をはって手早く捌いています。



食品衛生法で定められた中心温度75℃
以上で2分以上の加熱をクリアしています。
蒸しラインを通過したうなぎの中心温度の
チェックを2時間毎にしています。



醤油メーカーさんとの共同開発で海洋
深層水を使用したタレを使っています。
タレ付けと焼きの工程を3回行っています。



異物の混入を防ぐため、金属探知機と箱
詰めの際の目視で最終チェックを行い
サンシャイン各店に出荷されます。