

福島県田村市の国産養殖うなぎ「福うなぎ」、福島県新名物の「うなおむすび」

◆ニューフロンティア株式会社 <http://www.fuku-unagi.com/index.html>

(作成日) 2021年6月



【ポイント】

- 「福うなぎ」は福島県田村市にある養殖場で稚魚から育った安心・安全の国産養殖うなぎ。あぶくま高原・高柴山系の清らかな伏流水を用いて、稚魚から約1年かけて真心を込めて育てている。その身はふっくらと柔らかで、脂の乗りもよく、臭みや後味の悪さなどクセが無いのが特徴。主に、近隣の一流ホテル、仲卸店に納入実績あり。

★オススメ商品：福うなぎ「うなおむすび」

- 「うなおむすび」は、地元産米のウナギをタレで炊き込んだご飯に蒲焼をトッピングした冷凍おむすび。冷凍ながらもふっくら感やもちり感などそのままの美味しさを閉じ込めた。農林水産省顕彰の「料理マスターズ2014」にも選ばれたHagiフランス料理店（いわき市）の協力を得て実現した新しい福島の名産品。

※商品としては「蒲焼」の扱いもあるが、現在供給が難しい状況です。

【基本情報】

事業内容	うなぎ養殖事業、活鰻販売、うなぎの蒲焼・「うなおむすび」の加工・販売
会社所在地	福島県田村市滝根町菅谷矢立松37-1
担当者名	山下
電話番号	0247-61-6657
FAX	
メールアドレス	newfrontier@triton.ocn.ne.jp

対応エリア	全国	○	エリア	
商流	直出荷可能 ※蒲焼は現状供給が難しい状況			
発注方法	電話	FAX	LINE	メール
発注リードタイム				
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い	
現地見学	○			
商談方法	オンライン	○	出張商談	○