

産地
メーカー
をたずねて

株式会社
山下商店
(金沢市)



組合員のメッセージに涙

以前、職員向けの学習会で私の話を聞いた配送担当者が、自分が学習したことを組合員の皆さんに伝えてくれて、うなぎを買ってくれた組合員さんからのメッセージを持ってきてくれたんです。「担当者から聞いた通りに温めてみたら、とてもおいしかったです」、「昔からいつも利用させていただいています」と、嬉しいことがいっぱい書いてあり、涙が出そうでした。僕は直接お客さんの声を聞くことはなかなかないので、本当に嬉しいです。家へ持って帰り、82歳の親父にも見せたら「これまでちゃんとやってきて良かった」と喜んでくれたんです。



これまでに組合員から届いたメッセージは大事にとってあります

おすすめの調理法で温めました。キッチンがうなぎ屋さんみたいにふっくら身が厚くておいしかったです。

金沢市 Yさん



タレがサラッとしているので再加熱するのにちょうど良かった。皮が薄くて大変おいしくいただきました。

金沢市 Mさん



山下社長オススメの温め方/オーブントースターで焼きたてを再現!



1 うなぎをパックから取り出し、お好みの大きさに切る。



表面がプツツと泡立つくらいまで

2 温めておいたオーブントースターにアルミホイルを敷き、うなぎをのせて、表面を下にして焼く。



3 焼き上がったら、お好みで添付のタレをかけて食べる。



愛知県産うなぎ蒲焼き
(170g・1尾・たれ38ml)
《早期割引(注文期間)6月5回~7月1回》
2,678円(税込)
(300g・2尾・たれ50ml)
《早期割引(注文期間)6月5回~7月1回》
4,622円(税込)

レンジでチンすると、せっかくふっくらと香ばしく焼き上げた食感が変わってしまいます

原料のうなぎ、焼き方、タレに ひたすらこだわって

夏が近づくと待ち遠しいのがうなぎの蒲焼き。6月5日から早割注文も始まります。昨年は巣ごもり需要で全国的にも人気が高かったとか。金沢でこだわりのうなぎ蒲焼きを製造して40年。旧石川生協時代から学習会や工場見学を実施していて組合員の信頼も厚い山下商店を訪ねました。

高くてもおいしくていいものを

山下商店は、先代の社長山下繁さんが1980年にパート3人で始めた会社。剛広さんは2代目です。「先代からは、「うちみたいな小さいところは人のまねをするな。高くてもおいしくていいものを出せ」と、ずっと言われてきました。スーパーと商談するとどうしても売価の話が中心で、価格を下げるために量目を減らそうとか原料を落としたりと、という話になるんですが、「絶対そんな話は受けるな」と。それをずっと守っています」。

こだわりの原料、焼き、タレ

愛知県産の新仔

うなぎは一般的には数年かけて成長しますが、山下商店では新仔と呼ばれる1年程度で成長した若い愛知県産のうなぎを使用しています。新仔は若いので脂がのついて皮が柔らかく、骨も少ないのです。現地で加工業者がうなぎをさばいて山下商店向けに白焼きにしています。

目方が減ってもよく焼く

山下商店では白焼きにした冷凍うなぎを半解凍し、ガスの直火で3回に分けてじっくりと20分焼きます。しっかり焼いてうなぎ独特の臭みと脂を落とすとタレが身にしみ込んでいきます。うなぎはよく焼くことで皮がパリッと、小骨も炭化して



2代目 山下 剛広社長

気にならなくなり焼きます。「一般的にはうなぎの蒲焼きは表面だけを強火であぶって蒸し込んだものがほとんどです。しっかり焼くと2割程小さくなってしまいうけど、蒲焼きですからとにかくよく焼くことにこだわってます」と山下社長。



1回焼くたびにタレにつけます

不要なものを使わない絶品のタレ

山下商店のタレは北陸地方の味覚に合わせて甘めであっさり。不要な食品添加物は使用していません。「増粘剤や着色料の入ったタレを使うと、時間がたつてもうなぎはピカピカですが、うちのうなぎは時間がたつとタレが沈んで表面が白っぽく見えるんです。でも、切ってみるとタレがよくしみ込んでいるのがわかりますよ」。タレがおいしいのでタレだけ別売りしてほしいという声も。山下商店では、38mlと量を多めにしています。



3回目の焼きが終わると琥珀(こはく)色の輝きに

午前1時から作業開始

普段は午前3時から、土用の丑の早割のうなぎは午前1時から作業が始まります。1時間に1200本のペースで焼き、35度以下に冷ましてからパックに詰め、午前2時半に生協へ届けます。「消費期限が当日なので、夜中から頑張っています。良い原料を使い、昔ながらの製法でおいしいものを作っています。少々値段は高いかもしれませんが、こだわっているので、ぜひ食べていただきたいです」。