

三河一色 鰻御三家



うなぎの
兼光



うなぎ割烹 みかわ
三水亭



うなぎ処
いっしき

三河一色 鰻御三家とは

「うなぎの兼光」、「うなぎ割烹 みかわ三水亭」、「うなぎ処いっしき」3店は、
三河一色産うなぎの養殖、加工、販売を一貫して行っている各企業の飲食部門に属しており、
一色うなぎのブランド認知向上のために令和2年10月より『三河一色鰻御三家』としてタグを組んでいます。

養鰻100年の歴史と実績、 情熱のブランドうなぎ

一色町では明治37年頃から本格的にうなぎの養殖が始められ、現在、日本の生産量の約5分の1を出荷し、市町村単位では全国でもトップクラスの生産地です。最適な環境・水温・餌などを徹底的に追求し、その食味・質の高さで全国の業者に認められているブランドうなぎです。

良質な脂、柔らかな皮、味・質を支える三つのこだわり

しらす(稚魚)から成鰻まで 一貫生育

トレーサビリティを重視し、生育条件や情報なども確実に把握できる安全性の高さを追求しています。

安心・安全のための チェックを徹底

無投薬を基本とした減投薬養殖を実現。また、池揚げの都度、品質をチェックして安心・安全なうなぎだけを出荷しています。

矢作川の清流水を 養鰻池に利用

すべての養鰻池で矢作川水系の清流水を使用し、天然に近い育成環境で育つため、ストレスが少なく成長が良くなります。

一色産うなぎを知り尽くした御三家の職人が
こだわり抜く本場の味をぜひご堪能ください

詳しくはウェブをご覧ください。
各店舗の詳細リンクを
掲載しております。

