

市公式 YouTubeチャンネル「フジデラテレビ」ではお店訪問・食レポの様子を動画で公開中です。是非、ご覧ください！



れいわ水産

(藤井寺市林1-17-23)

☎944・7188



海鮮酒家 奈美の皆さん

田川 裕二さん

四天王寺大学学生広報スタッフの皆さん



藤井寺に新たな特産品を

田川 裕二さん

完全無投薬のうなぎ

熱い思いをもって市内で活躍する人がいる…。

そんな人々の心温まる物語を、四天王寺大学の皆さんと一緒に紹介していくコーナーです(不定期連載)。撮影・インタビュは学生が行い、紙面は市が作成しています。ぜひリラックスして読んでみてくださいね。

大阪唯一のうなぎの養殖を行っているれいわ水産。藤井寺市のふるさと納税返礼品にもなっています。今回は代表の田川さんにお話をうかがいました。

由緒ある地 藤井寺で

「世界遺産がある由緒ある地『藤井寺』で新たな特産品を作りたい」という想いで開業されました。天候に左右されないコンテナの中で藤井寺の水道水を使って養殖しています。

抗菌剤・成長剤は使用せず、完全無投薬・オーガニックの美鰻。脂身が少なく、小さいお子さんから高齢の方まで、食べやすいうなぎに仕上がるとのこと。「うなぎ本来のうまみ・天然に近い味を表現できるように」という想いで、日々取り組まれています。

安心・安全に

食べてほしい

薬未使用のため、徹底した管理が求められます。調子の悪いうなぎなど、変化にすぐに気づくことができるよう、透明な水槽で育て、丁寧に観察されています。

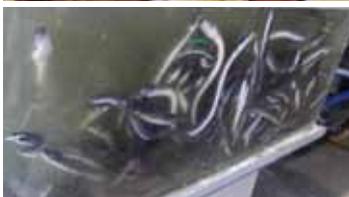
「手間はかかるが、安心・安全に食べてほしい」と笑顔で語ってくれました。

ふるさと納税返礼品について詳しくはこちら▼



海鮮酒家 奈美で、れいわ水産のうなぎを提供中！

市ホームページでもインタビュー内容などのオフショットページを公開中！



問合先 魅力発信課(3階☎番窓口) ☎939・1051