



ジャンル：加工品 地域：東三河
豊橋うなぎ白焼き（真空パック）



特色

東三河地区で養殖された皮が柔らかく肉付きのよい白焼きのうなぎ

本文

東三河のうなぎは平成18年の農林統計では生産量541 t と小規模であるため、一色や浜名湖ほど全国的には知られていません。しかし、豊橋養鰻漁協では平成11年から自主的な簡易医薬品残留検査、平成15年から生産者や生産履歴の開示といったトレーサビリティの実施に国内の養鰻漁協で初めて導入し、安心・安全なうなぎの供給に努めています。

販売時期

6月～9月の月曜から金曜日（祝日を除く）午前10時から16時。
電話で予約。この期間以外でも、状況に応じて対応します。

宅配の有無

有り（料金先払いで宅配します。）

主な販売所

豊橋養鰻漁業協同組合
<http://www.toyohashiyoman.jp/>

お問合せ

名称：豊橋養鰻漁業協同組合
住所：〒441-8083 豊橋市東脇4-23-1 愛知県漁連2階
電話：(0532)31-5156
FAX：(0532)31-5414
ホームページ：<http://www.toyohashiyoman.jp/>



県内市町村と観光協会 | 近隣地域の都市農村交流情報 | リンク集 | TOPページに戻る | 上に戻る

