



地元の名物「うなぎ」を
自らで養殖し、自らで丁寧に仕上げる。



飲食店 緒里商店

諫早の地で、名物であるうなぎ屋を営業。厳選した素材とオリジナルのタレをはじめ、うなぎ特有の泥臭さを消すために、純度の高い地下水を使用するなど、独自の取り組みを行っている。素焼きしたうなぎを一度蒸して蒲焼きにするため、皮は香ばしく、身は柔らかくほっこり。連日、行列ができるほどの人気を博している。また自社でうなぎの養殖を行っているのも大きな特徴である。



事業のテーマ

高密度陸上養殖システムを用いた 諫早産うなぎ復活事業

事業のきっかけ

諫早の名物は「うなぎ」である。古くは、遠浅の干潟を有する有明海から市内の本明川を上がってくるうなぎを名物としていたようだが、現在、原料の調達には県外から行っている。しかし、うなぎの価格高騰、供給不安定リスクは大きく、これらに影響されない新たな生産ラインを確立するため、養殖事業を確立する必要があった。また生産の途絶えた諫早という土地で、地場産のうなぎを復活させ、地域経済に好影響を波及させたい狙いもあった。

事業内容・成果

事業開始前に小規模養殖施設で3年ほど試験養殖を実施したが、そこでは溶存二酸化炭素の低減、溶存酸素の高濃度維持、アンモニア濃度の継続的低減化という課題があった。うなぎの飼育環境を整えるためにはこの課題をクリアすることが必要であり、そのために新たな養殖施設を増設。溶存二酸化炭素濃度を低減する「魚介救命装置」をはじめ「自動酸素発生供給システム・マイクロバブル発生装置」「水質維持材」等を導入した。これらの取り組みにより、自社で安定的にうなぎの調達ができるようになった。

今後の展望

自社で原料を安定的に調達できるようになったものの、中には身が硬いものもある。今後はこれまで通り研究を続け、高品質化を目指していく。自分たちなりの飼育環境を整え、多くのお客様に美味しいうなぎを食べていただけるよう努力していきたい。

●ものづくり補助金活用

同じ人員＋同じ作業時間で

うなぎの飼育面積が

→ **4倍!**

うなぎが生育する環境が整い、
自社で安定的に調達できるようになった。



緒里商店

長崎県諫早市黒崎1464-1
TEL/0957-22-3599 FAX/0957-22-3565
HP/http://ozato-net.com/
代表者名/緒里 正文
設立/1953年4月1日
業種/飲食店
従業員数/5名