

皮は香ばしく身はほっくりとやわらか

調味料には頼らない、鮎本来の味



うおりょう

魚良

【炭火烧鮎塩焼】

風向きなどの天候の違い、炭の置き方、細かいところまで気を使い焼かれている魚良の鮎の炭火烧。遠赤外線効果で、必要な水分は逃がさず、余分な脂を落とすため、外側はパリッと香ばしく、内側はふわっと鮎の旨味と香りが溢れています。

また、店主の「鮎本来の味を届けたい」という思いから、塩は背びれと尾びれのみにつけ、あとはお好みで調節できるようになっています。

皮は香ばしく身はほっくりとやわらか

赤穂の天塩が引き出す深い味わい



はやしやかわうおてん

林屋川魚店

【林屋のあゆ】

熟練の職人達が一本一本丁寧に焼き上げている林屋の焼き鮎。安定した品質のものを提供するため、複数の仕入れ先から仕入れたものの中から品質の良いものを厳選して調理されています。

炭を足すタイミング、徹底した火加減により、見た目、味ともに高品質を維持しています。また、塩にもこだわりがあり、赤穂の天塩を使うことで絶妙な塩加減になっています。鮎の味にはこだわりのある地元住民からも愛される逸品です。



番茶と昆布で鮎の旨味を最大限に引き出しました

自然と人が織りなす美味しさ



うおりょう

魚良

【鮎甘露煮 福祿寿】

素焼きにした鮎を鍋に入れ、煮込み、番茶と昆布で旨味を出しているという、魚良の甘露煮。昔ながらの調理法で作られた甘露煮は、店自慢の旨味がぎゅっと詰まっています。

一つ一つ手作りで作られた一品は、味だけでなく店主の温かさまで伝わってくるよう。見た目とは裏腹に、べっとりとした甘さではなく、程よい甘さで後味すっきり。骨まで柔らかく子どもにも食べやすい一品です。

うなぎ本来のふくよかな風味

ふっくらとした軟らかい食感



はやしやかわうおてん

林屋川魚店

【林屋のうなぎ】

鮮度が重要なうなぎ料理は、仕入れたうなぎを新鮮なまま調理しています。脂の乗った身を持つ、うなぎ本来の味・食感を活かせるような調理法により高品質な商品を提供しています。

地元の馬頭高校水産科の先生に協力を受け、うなぎ養殖の実証実験に成功し、最適な素材を追求した養殖を行うことによって6次産業化しました。

有名養殖うなぎブランドから指導を受け、鮮度が高く品質の安定した商品を提供してゆくために、自家で養殖を行っています。

栃木県那須郡那珂川町小川715-1

Tel.0287-96-2051

営業時間/9:00~19:00 元日休

(都合により時間・休みが異なる場合があります)

駐車場/10台

栃木県那須郡那珂川町小川171-8

Tel.0287-96-3222

営業時間/8:00~18:00

不定休

駐車場/15台