

# 美味しさの追究

西日本養鰻のウナギ生産では、特殊な専用EP飼料（固形飼料）を併用することで、一般的な養殖ウナギや天然ウナギに比べて、旨味や甘み成分とされるアミノ酸含量が多いことから、とても美味しいウナギに仕上がっています。

## アミノ酸分析 (出荷サイズ：約200g)

アミノ酸の種類		西日本養鰻	一般的な養鰻	天然ウナギ
旨味	アスパラギン酸	3930mg	2850mg	2950mg
	グルタミン酸	6230mg	5290mg	5530mg
甘み	スレオニン	1820mg	1620mg	1670mg
	セリン	1600mg	1460mg	1450mg
	スレオニン	3090mg	2730mg	2730mg
	アラニン	2800mg	2540mg	2660mg

数値は100g中に含有する乾物値。HPLCによる分析法(株)ヒガシマル調べ)