

かのやろまん

良鰻

鹿屋産

地焼き

良い事ありますように。

自然豊かな鹿児島県鹿屋育ちの
うなぎの美味しさをお届けします。

今年の「丑の日」は **7/26日**

鹿児島県
大隅半島



鹿児島県
鹿屋産

自慢のうなぎ

桜島溶岩焼き
炭火地焼き

（鹿児島県鹿屋産）うなぎ蒲焼

オープン記念特価にて

ご予約承り中

地焼き (じやき)

一枚一枚手焼きで仕上げたうなぎの「地焼き(じやき)」とは、生のうなぎを蒸さずにそのまま炭火などで焼き上げる関西風の調理法です。皮はパリッと香ばしく、身はしっかりとした食感で、うなぎ本来の濃厚な旨味や脂の乗りをダイレクトに楽しめるのが特徴です。地焼きの特徴は、白焼きの後、蒸しの工程を挟まずにタレを塗って焼き上げます。炭火で脂が落ち、皮がパリパリ、身は弾力のある食感に仕上がります。また蒸さないため、うなぎの脂と皮の香ばしさが強調されます。

ここが良鰻流!

3つのこだわり

1 シラス台地の清らかな水に育まれた、元気うなぎ



大隅のミネラル豊富な地下水にて【完全無投薬】で育てられた養殖うなぎを使用。

2 桜島溶岩の力で香ばしく焼き上げる地焼き仕立て



香ばしさと旨みを引き出すために、【炭火と桜島溶岩】で一気に焼き上げます。

3 自然素材にこだわり、丁寧に仕上げた独自の甘辛たれ



素材本来の味わいを大切にするために、余計なものは加えない【独自のたれ】で仕上げます。