

株式会社 横 神 (よこじん)

加工鰻事業案内書

たかが鰻、されど鰻

食の安全が叫ばれる昨今、消費者の食に対する関心は深く厳しいものとなっています。鰻業界も例外ではなく、薬物残留、産地偽装問題でまさにその渦中にあると言えます。一部の心無い業者による不正輸入、不正行為によるものではありませんが、業界全体のモラルが問われている現在、消費者の不安を払拭することができる仕組みを作る事が我々の責務であり、本当の意味での「安心安全」を消費者に届ける事が出来るのではないのでしょうか？

我々、横神グループは、鰻業界の現状を憂い、「安心安全」「品質本位」「良品廉価」を合言葉に、また、その方針こそが「顧客本位」に通じるものと信じ、日々、研究開発、商品作りに励んでいます。

鰻のプロが目利きした鰻を、鰻のプロが作ったタレで、鰻のプロが焼き上げた最高の鰻を皆様方に味わって頂けるよう、全力を尽くして参ります。

所 在 地： 大阪府堺市南区小代148-1
TEL: 072-290-5221
FAX: 072-290-5220

主要扱い品目： 琉球浪鰻(沖縄県産黒糖蒲焼うなぎ)
中国産黒糖本蒲焼うなぎ
中国産無添加蒲焼うなぎ
その他国内産蒲焼、白焼
その他輸入蒲焼、白焼
さば、ぶり関連商品、他冷凍魚
はまぐり、あさり、しじみ関連商品(活、冷凍)

横神グループ： 株式会社 大貴(大阪)
* タレ全般

金武養鰻場(沖縄県金武町)
* 沖縄県産無投薬鰻の養殖

興順烤鰻有限公司(中国広東省)
* 黒糖蒲焼鰻、その他鰻全般

株式会社 横 神(よこじん)商品リスト

商 品 名	ブランド名	原料原産地	サイズ	規 格	供給温度帯	商 品 特 徴	備 考
国産手焼き炭焼蒲焼うなぎ	うな亭(横神)	愛知、徳島、鹿児島県産メイン(季節、品質により変動有り)	特大(185g前後)	30本×2合	チルドor冷凍	選りすぐった良質の国産鰻を串打ちし、備長炭にて皮はパリッと、肉質はジュシーに焼き上げています。鰻のエキスが入った無添加タレが自慢です。	小売店舗 うな亭 (本店、ぱんぱん店)
			大(165g前後)				
			中(145g前後)				
			小(130g前後)				
国産黒糖蒲焼うなぎ	横神	愛知、徳島、鹿児島県産メイン(季節、品質により変動有り)	45尾	5kg×2合	冷凍	黒砂糖を使用した弊社オリジナルのタレで焼き上げ。コクがあってまるやか。	
			50尾				
			60尾				
			70尾				
沖縄県産黒糖蒲焼うなぎ	琉球浪鰻	沖縄県金武町産	45尾	5kg×2合	冷凍	沖縄県唯一の養鰻場、「金武養鰻場」と提携。豊かな自然の恵みで育てた鰻は「完全無投薬」。オリジナルの黒糖タレで焼き上げた商品は絶品です。インターネットで生産履歴を公開。	無投薬の為、年間生産量が非常に少ない高付加価値商品です。
			50尾				
			60尾				
			70尾				
中国産黒糖蒲焼うなぎ	興順	広東省(日本種)	35尾	5kg×2合	冷凍	提携養鰻場7箇所以外の買付は出来ない。工場主導の厳格な管理の下、残留薬物検査88品目、重金属類3品目、微生物5品目を、各池面毎に実施。低カロリーで栄養価の高い黒糖タレで焼き上げた商品は他社との差別化に最適。インターネットで生産履歴を公開。安心安全をお届けします。	ここ数年の残留薬物問題において、一度も違反を出した事のない優れた管理能力を持った工場です。売り手が自信を持って販売できる商品です。
			40尾				
			45尾				
			50尾				
			60尾				
			70尾				
中国産黒糖蒲焼個食パック			50g	100pc×2合			
焼きタレ(缶)	大貴		18ℓ	1缶	常温	うなぎ屋がプロデュースした本格派のタレです。非遺伝子組換え大豆使用。合成着色料、合成保存料、合成甘味料は使っていない為、体に優しいタレです。	各種黒糖タレもございます。ご相談ください。
井用かけタレ(ボトル)			2ℓ	7本			
販売用タレ(ボトル)			80ml	100個			
			60ml	42個×6合			
			20ml	50個×10袋			
販売用タレ(フィルム)			20ml	50個×10袋			
山椒付き販売用タレ(フィルム)			20ml	50個×10袋×2合			
国産活うなぎ	横神	愛知、徳島、鹿児島県産メイン(季節、品質により変動有り)	3p	10kg×2袋	常温	入手ルートが明確です。	
			4p				
			5p				
中国産活うなぎ	興順	広東省(日本種)	3p	10kg×2袋	常温	加工場での厳しい検査をパスした物のみ輸入。横神にてキメ細かい選別をした後出荷。安心、安全、納得の行く商品です。	
			4p				
			5p				

* その他、うなぎに関する事なら、何でもご相談ください。

株式会社 横神 TEL072-290-5221
大阪府堺市南区小代148-1 FAX072-290-5220
URL : <http://www.unatei.com/yokojin/>

炭焼うなぎ



会 社 概 要

社 名	株式会社 横神
所 在 地	〒590-0151
	大阪府堺市南区小代148-1
電話番号	072-290-5221
FAX	072-290-5220
創 業	昭和61年(1986)11月
設 立	平成3年(1991)5月
代表取締役	佐藤友福
資 本 金	1,000万円
従業員数	10名
業 種	活鰻、加工鰻、活貝、冷凍水産品の加工及び販売
主たる取扱品	国産、中国産の活鰻及びその加工品、活貝(ハマグリ、シジミ)、冷凍魚全般
年 商	13億円
取引銀行	りそな銀行堺東支店、三井住友銀行鳳支店

横神店舗案内



* 横神本社敷地内(屋号:うな亭)



* 生鮮市場richばんばん店



堺は泉北の地で、うなぎ卸し販売を手掛ける一方、良質のうなぎを地域の方々にも存分に味わって頂きたい。そんな思いから、炭焼うなぎ事業を立ち上げるに至りました。十数年の時を経て、おかげ様で地域一番店の評価を頂けるようになりました。少しでも多くの方々に本当に美味しいうなぎを味わって頂こうと、日々努力致しております。

【扱い品目】

- ・炭焼白焼鰻、蒲焼鰻
- ・炭焼天然白焼鰻、蒲焼鰻
- ・炭焼うな重、うなむす
- ・うなぎ八幡焼き、う巻き、炭焼肝

株式会社 横神
大阪府堺市南区小代148-1
TEL072-290-5221
FAX072-290-5220
URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

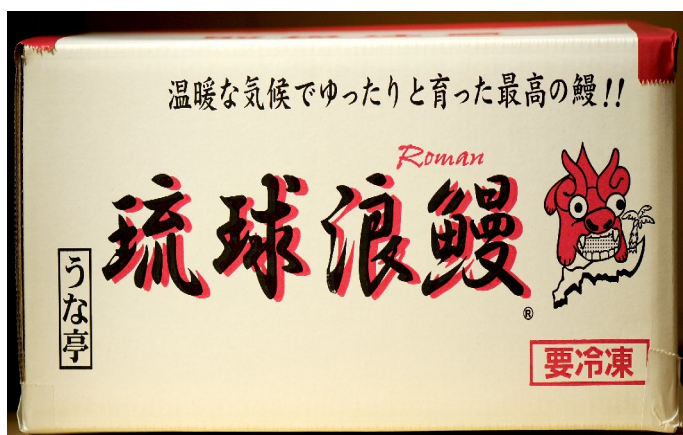
琉球浪鰻(りゅうきゅうロマン)って何？

* 琉球浪鰻って何？

琉球浪鰻は、沖縄県唯一の養鰻場「金武養鰻場」で、薬を使うことなく大切に育てられた鰻を、自社開発の黒糖を使用したタレで焼き上げた鰻の事を「琉球浪鰻」と名付けました。

* 琉球浪鰻の特徴は

- ①. 金武養鰻場では、**抗生物質等の薬は一切使いません**。従って、大量生産をせず、1尾1尾を大切に育てています。
- ②. 琉球石灰岩から湧き出る**清水**、「**茶川(サーガ)**」で飼育しています。この水は沖縄の銘酒「泡盛」にも使われる名水です。
- ③. 自社開発のミネラル豊富な**黒糖たれで焼き上げ**、コクとまろやかさを追求しました。
- ④. 使用する黒糖タレには**合成保存料、合成着色料は一切使用しておりません**。
- ⑤. **生産履歴をインターネットで公開**。安全・安心をお届けします。



商 品 名	琉球浪鰻					
サ イ ズ	40尾	45尾	50尾	60尾	70尾	80尾
入 数	5kg×2合	5kg×2合	5kg×2合	5kg×2合	5kg×2合	5kg×2合
原材料名	うなぎ(国産)、米発酵調味料、醤油、糖類(黒糖、砂糖)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ソルビット、食塩、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、着色料(カラメル色素、アノトー色素)、でん粉、寒天、(原材料の一部に大豆、小麦含む)					
原 産 地	沖縄県金武町					
保存方法	要冷凍(−18℃以下)					
賞味期限	製造日より2年(真空パック商品は3年)					

株式会社 横神 TEL072-290-5221
 大阪府堺市南区小代148-1 FAX072-290-5220
 URL : <http://www.unatei.com/yokojin/>

うなぎの黒糖本蒲焼鰻はここが違う！！

* 生産履歴(トレーサビリティ)をネット上で公開。安心安全を確認出来ます。

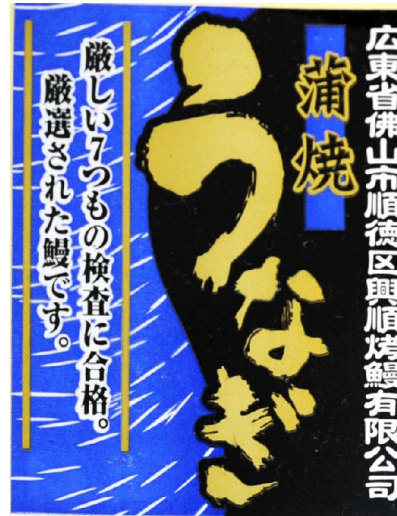
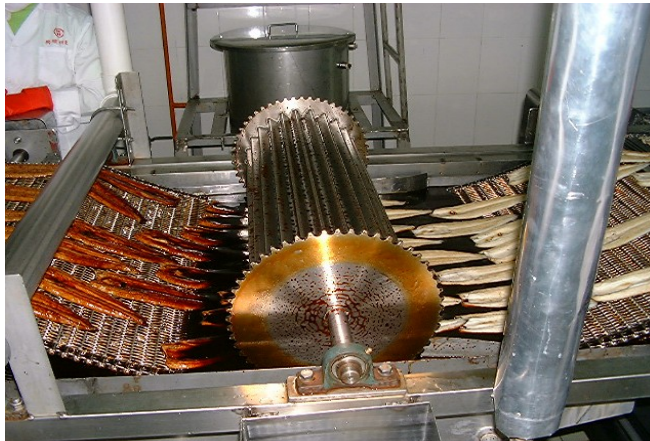
- ① 各ロット毎の生産履歴をネット上で公開。携帯、PCからアクセス可能。
- ② 消費者自らが「安心安全」を確認できるシステムの構築。
- ③ 一般的な簡易情報ではなく一歩も二歩も踏み込んだ情報公開です。

* 黒糖を使うと、他社の蒲焼とどんな違いが有るのでしょうか？

他の糖類と比較してカロリーが低く、蛋白質、Ca、P、Fe、Na、K、ビタミンどれをとっても、黒糖の示す数値はズバ抜けており、このタレだけでも健康食と言えるのです。

* 当社の黒糖蒲焼の特徴は

- ① 非遺伝子組替大豆を使用した本醸造醤油をベースに、栄養豊かな黒糖を加えた、当社独自のタレを使用。
- ② 加工場(HACCP取得工場)、養鰻場を指定、配生産ルートが明確で安心できる商品です。
- ③ 従来の鰻に比べ「焼き」を重視、軟らかさと黒糖の香ばしさ、まろやかさが際立つ商品です。
- ④ 合成保存料、合成着色料は一切使用しておりません。



【召し上がり方】①. うなぎを適当な大きさに切ります。②. うなぎをアルミホイルにのせ、お湯を小さじ一杯ふかけます。③. アルミホイルでうなぎを包み、3～5分やきます。④. タレを温かいご飯にかけ、混ぜ合わせて下さい。⑤. ご飯にうなぎをのせて出来上がり。

【原材料】鰻(中国産)、米発酵調味料、醤油、砂糖(黒糖、上白糖)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ソルビット、食塩、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、着色料(カラメル色素、アノトー色素)、でん粉、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

輸入者: 株式会社 横神 大阪府堺市南区小代148-1

インターネットで確認できます

PC用URL→<http://www.unatei.com/trace/>

携帯用URL→<http://www.unatei.com/m/t/>



110304-01-646-10

商 品 名	黒糖本蒲焼うなぎ					
サ イ ズ	40尾	45尾	50尾	60尾	70尾	80尾
入 数	5kg×2合	5kg×2合	5kg×2合	5kg×2合	5kg×2合	5kg×2合
原材料名	うなぎ(中国産)、米発酵調味料、醤油、糖類(黒糖、砂糖)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ソルビット、食塩、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、着色料(カラメル色素、アノトー色素)、でん粉、寒天、(原材料の一部に大豆、小麦含む)					
原 産 地	中国広東省(興順烤鰻有限公司)					
保存方法	要冷凍(−18℃以下)					
賞味期限	製造日より2年(真空パック商品は3年)					

株式会社 横神

大阪府堺市南区小代148-1

TEL072-290-5221

FAX072-290-5220

URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

糖 類 成 分 表 (可 食 部 100g 当 り)

	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	g
食品名	エネルギー	水分	タンパク質	糖類	カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	カリウム	ビタミンB1	ビタミンB2	灰分
黒砂糖	352	5.0	1.7	89.7	240	31	4.7	27	1100	0.05	0.07	3.6
生ザラメ	383	0.6	0.2	98.7	50	3	1.8	4	130	0.01	0.03	0.5
はちみつ	294	20.0	0.2	79.7	2	4	0.8	7	13	0.01	0.01	0.1
上白	384	0.5	0	99.2	1	0	0.1	2	3	0	0	0

食品成分表より抜粋

*成分は季節変動がある為、目安としてください。

う な 亭 株式会社 横 神

ぶっかけうなぎ飯って何？

* あっあつご飯にかけるだけ！ 簡単お手軽な一人前メニューです

一本まるまるのうなぎ蒲焼だと量的に多い方、経済的に二の足を踏まれる方に朗報です。
一人前に丁度良く、安価で簡単にお召し上がりになれる商品です。

* どうやって食べるの？

①. タレ・山椒を取り出す

本品上部を開封し、添付のタレ・山椒を取り出します。

②. うなぎをあたためる

【湯煎の場合】うなぎを袋のまま熱湯で3～5分温めます。

【レンジの場合】うなぎを別の容器に移し、ラップをかけて500Wで約1分を目安に温めます。

③. 盛りつける

温かいご飯に、タレを半分かけてうなぎをのせ、その上からタレの残りをかけます。

お好みでネギやのり等をのせて出来上がり。

* 簡単！ おいしい！ アレンジメニュー

うな玉丼、うなぎ炒飯、うなぎ茶漬けなどアレンジ可能です。



商 品 名	ぶっかけうなぎ飯					
サ イ ズ	80g					
入 数	20パック×5合					
原材料名	【鰻蒲焼】鰻(中国産)、しょうゆ、砂糖、みりん、うなぎエキス、ぶどう糖果糖液糖、でん粉、酵母エキス、食塩、寒天、着色料(カラメル)、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)【添付たれ】しょうゆ(大豆:遺伝子組み換えでない、小麦を含む)、みりん、砂糖、でん粉【添付山椒】山椒					
原 産 地	中国広東省、福建省					
保存方法	要冷凍(－18℃以下)					
賞味期限	製造日より3年					

株式会社 横神
大阪府堺市南区小代148-1
TEL072-290-5221
FAX072-290-5220
URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

横神のタレは安全で、なぜ美味しい？

プロのうなぎ屋が持つノウハウで、プロのタレ職人が作るのだから美味しくて当たり前！！

- ①. 化学調味料無添加なので、合成着色料、合成甘味料、合成保存料は一切使用していません。
- ③. うなぎの骨から抽出したエキスを使用し、醤油だけでは表現できない味わいを実現。
- ④. 全自動化にはせず、職人が気温、湿気などを微妙に感じ取り、手直して常に安定したタレを供給。
- ⑤. 黒糖入りのタレは、糖類に黒糖を使用し、上白糖では出せない、艶、こく、まろやかさを実現。
- ⑥. 当社のタレは高温でタレを充填する為、非常に衛生的です。
- ⑦. 当社のタレはうなぎに使用するだけでなく、他の焼き物、煮物にも利用できます。
- ⑧. 市販の山椒付タレの山椒には風味があまり有りません。これは山椒の風味は熱に弱いという欠点があるのです。当社の山椒は高温充填にもかかわらず、特殊技術によって風味を残す事に成功しています。



商 品 名	蒲焼のたれ				
サ イ ズ	B20	黒糖入りさんしょ付F15			
入 数	500個×2合	500個×2合			
原材料名	醤油、糖類、味醂、うなぎエキス、調味料(酵母エキス)、 澱粉、カラメル色素等 * 黒糖の場合は糖類に黒砂糖が含まれます。 * 原材料に大豆、小麦を含みます。				
保存方法	常温				
賞味期限	製造日より1年				

株式会社 横神
 大阪府堺市南区小代148-1
 TEL072-290-5221
 FAX072-290-5220

URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

冷凍あさりって美味しいの？

* 水分が飛んでしまってパサパサじゃないのですか？

鮮度が悪かったり保管状態が悪かったりすると冷凍あさは水分が飛んでしまいます。

こうなってしまうとたしかに美味しくないですね。

当社の冷凍ボイルアサリむき身は**鮮度抜群**のあさを**手早く加工**して**急速冷凍**をかけたので
そういった問題は全てクリアー。**みずみずしくってぷりっぷり**のあさをご堪能ください。

* どんな料理に使えるの？ すぐに使えるの？

ボイルしているのですぐ使えます。

あさりのスープ、**パゲティ**や**あさりのクラムチャウダー**等のパスタ系、**あさりご飯**みたいに炊き込みご飯として、
また**ニンニクの芽とあさりの炒め物**や**あさりのチャーハン**のような炒め物として使えます。

1kg仕様



500g仕様



商 品 名	冷凍ボイルアサリむき身IQF			
サ イ ズ	1kg	500g		
入 数	1kg×10P	500g×20P		
原材料名	あさり(中国青島産)			
原 産 地	中国山東省(青島朝洋水産食品有限公司)			
保存方法	要冷凍(−18℃以下)			
賞味期限	製造日より2年			

株式会社 横神
大阪府堺市南区小代148-1
TEL072-290-5221
FAX072-290-5220
URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

あさりって唐揚げにすると美味しいの？

* 実はとても美味しかったりするんです

あまり聞き慣れない調理方法なので、戸惑われるかと思いますが、あさりのジューシーな旨味をギュッと閉じ込めてしまう唐揚げという調理法は、あさりそのものを食べるのでしたら、かなりオススメな料理法なのです。あさりの強い個性を損なわず、ちょっと足りないかなあと思う部分を、しっかりとフォローする工夫を凝らした弊社自慢の唐揚げ粉もポイントです。あさりが見せる意外な一面の美味しさを是非お試しください。



商 品 名	冷凍唐揚げ用ボイルアサリIQF		
サ イ ズ	1kg		
入 数	1kg × 10P		
原材料名	あさり(中国青島産)、小麦粉、澱粉、米粉、加工澱粉、食塩、食品添加剤(増味剤:紅辣椒)、醤油粉、白砂糖、ブドウ糖、香辛料、大豆蛋白粉		
原 産 地	中国山東省(青島朝洋水産食品有限公司)		
保存方法	要冷凍(−18℃以下)		
賞味期限	製造日より2年		

株式会社 横神
 大阪府堺市南区小代148-1
 TEL072-290-5221
 FAX072-290-5220
 URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

国産真サバとノルウェー産サバはどう違うの？

ノルウェー産といえば、脂が多いのが特徴です。食べ過ぎれば胃もたれするほど脂濃いです。
国産といえば、「上品に脂がのって美味しい・脂控えめ・パサパサしている」と意見のばらつきがありますが、これは漁期により脂ののりが違うからです。
脂がのった時期の国産真サバは身が締まっていて、絶妙な脂加減で上品な味わいです。

当社の国産真サバも脂がのって上品な味わいがあり、様々な調理法に対応できる無塩を切身にしています。



商 品 名	サバ切身		
サ イ ズ	30/40g(400g入り)	30g、40g、50g	
入 数	12pc×2合	6kg×2合	
原材料名	真さば(日本・日本海西部)		
原 産 地	長崎・福岡・鳥取・他		
保存方法	要冷凍(－18℃以下)		
賞味期限	製造日より2年		

株式会社 横神

大阪府堺市南区小代148－1

TEL072－290－5221

FAX072－290－5220

URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

ぶりフィレ(骨取り)

当社は低水温である、北海道沖太平洋や日本海西部で水揚げされるぶりにこだわっております。
低水温下でのぶりが良いとされる理由は、断然旨みがある事です。
脂がのって、甘みが濃く、非常に美味です。また、寄生虫が少ないのもこだわる理由です。
寄生虫の心配をしながら食べても美味しくありませんし、美味しいぶりが台無しですから。
信頼の出来る加工場にて、しっかりと丁寧に、かつ迅速に処理する事で、味を損なわずにきれいな
フィレを製造しております。
お好みのサイズに切り分けられる骨取りフィレにしておりますので、用途にあわせてお使い頂けます。



商 品 名	ぶりフィレ(骨取り)		
サ イ ズ	21/25枚入り	16/20枚入り	11/15枚入り
入 数	10kg	10kg	10kg
原材料名	ぶり(ぶり幼魚使用)(鳥取県境港、北海道産)		
原 産 地	鳥取県境港、北海道産		
保存方法	要冷凍(－18℃以下)		
賞味期限	2年		

株式会社 横神
大阪府堺市南区小代148-1
TEL072-290-5221
FAX072-290-5220
URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

ぶり切身(骨取り)

当社は低水温である、北海道沖太平洋や日本海西部で水揚げされたぶりにこだわっております。
 低水温下でのぶりが良いとされる理由は、断然旨みがある事です。
 脂がのって、甘みが濃く非常に美味です。また、寄生虫が少ないのもこだわる理由です。
 寄生虫の心配をしながら食べても美味しくありませんし、美味しいぶりが台無しですから。
 信頼の出来る加工場にて、しっかりと丁寧に、かつ迅速に処理する事で、味を損なわずにきれいな
 切身を製造しております。
 一人前サイズの骨取り切身にしておりますので、すぐに調理することができます。



※入数は2袋×2合

商 品 名	ぶり切身(骨取り)					
サ イ ズ	50g	60g	70g	80g	90g	100g
入 数	50切	50切	40切	40切	35切	35切
原材料名	ぶり(ぶり幼魚使用)(鳥取県境港、北海道産)					
原 産 地	鳥取県境港、北海道産					
保存方法	要冷凍(－18℃以下)					
賞味期限	2年					

株式会社 横神
 大阪府堺市南区小代148-1
 TEL072-290-5221
 FAX072-290-5220
 URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

ぶりの頭(あら、かま)って美味しいの？

「食べずに捨ててしまうのはもったいない！！」私たち魚好きにとって、ぶりの「あら」「かま」はこの上ないほどのご馳走なのです。

あらの代表的な活用方法でダシをとったりする事が多いのですが、実は身も非常にたくさんついていてあら煮、ぶり大根、塩焼き、煮つけ・・・、胴体部分に比べて安価でありながら、脂がのっていてとても贅沢に味わえます。身質・量・価格の全てに満足出来る部分です。だから「捨てないで！！！！」



商 品 名	ぶりあら(頭・カマ)					
サ イ ズ	5* 26/30枚	5* 21/25枚	5* 16/20枚	5* 11/15枚		
入 数	5kg×2合					
原材料名	ぶり(ぶり幼魚使用)(鳥取県境港、北海道産)					
原 産 地	鳥取県境港、北海道産					
保存方法	要冷凍(－18℃以下)					
賞味期限	2年					

株式会社 横神
大阪府堺市南区小代148-1
TEL072-290-5221
FAX072-290-5220
URL:<http://www.unatei.com/yokojin/>

【メモ】

問い合わせ ／ サンプル依頼

年 月 日

株式会社 横 神
担当: 島田、酒井 行き
FAX 072-290-5220

貴社名							
ご担当者名							
所属部署							
ご住所	〒						
TEL&FAX	TEL			FAX			
E-mail							
お問合せ内容							
サンプル依頼	商品名			規 格		数 量	
	送付先	ご住所	〒				
		TEL					
		ご担当者					