

セールスポイント	最盛期(5～7月)には釣り・縦網で水揚げされ、高鮮度の商品が流通します。広島では「鱧釣り」が人気で、時期になると多くの人が釣りに出かけるほど馴染みのある魚です。
商品の特徴	刺身や塩焼、開きにして天ぷらなどどんな料理にも合う万能な魚であり、上品な味わいで何尾も食べられそうなくらい食べやすいお魚です。100g以上のサイズが大型とされ、水揚げ量が少ないため貴重とされています。小型の物は、唐揚げや佃煮にして食べられています。
製造法の特徴	底引き網漁、建て網漁、釣り漁などで漁獲されたものが主流です。芯温まできちんと冷やし込みかけた商品です。
漁獲等に関する特徴	広島県は河川が多くあり、里山の栄養分を含んだ汽水域が多数存在する為、餌となるエビや小動物が豊富にあり、良質な白身の白鱧に育っております。
取扱上の注意点	品質管理: 通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限: 保存状態によりますが、冷蔵であれば2～3日程度。 納品: 時化の場合は欠品の可能性あり。(前日確認あり) ※釣り物の場合、釣り針を飲んでいる場合がありますのでご注意ください。
その他特記事項	ネット販売対応(宅配:クロネコ便) 希望する販路はホテル・外食・量販店・福祉関係で、購入者の情報が得られる形を希望いたします。 お客様の期待を裏切らない、品質第一を目指します。



きちんと処理された瀬戸内 白鱧



目利きのプロによる選別



加工イメージ



地元での食べ方