



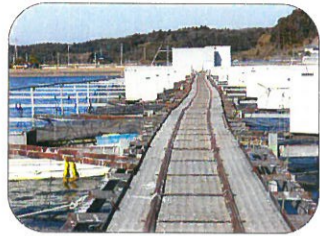
一貫生産のコモリの鯉のうま煮が出来るまで

①稚魚池



陸場池で5月に孵化。
9月ごろ網池に移動

②北浦の養魚場



魚の大きさにより網目の
大きさを替えながら
成魚まで養殖

③活〆池



井戸水で一週間ほど
活〆をする

④〆池の鯉



成魚を活〆池で井戸水を
使い臭み等を取り除く

⑤工場に搬入



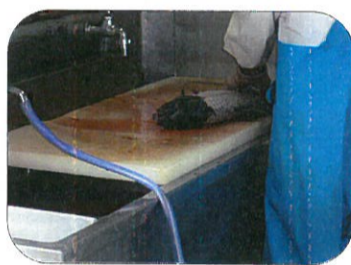
活〆が済み工場に搬入

⑥口水の様子



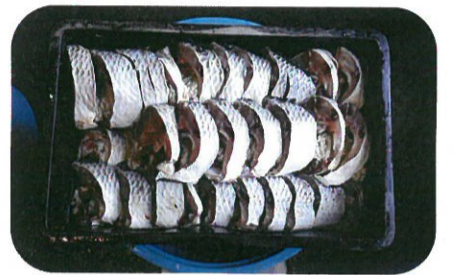
口水とは自社独自の方法で、
腸内の排泄物を取り除くために
口から水道水ホースを挿入して
排泄物を取り除きます。

⑦鯉を切身にカット



鱗を剥ぎ
切身にカット

⑧一晩冷やす



型崩れを防ぐため
一晩冷やす

⑨鍋に並べる



切身を並べ、砂糖・
醤油・みりん・水飴等
で煮ます。

⑩糖度を測る



煮上がりのばらつきを
なくす為、糖度を測ります。

⑪煮炊きの様子



設定の範囲内に糖度が
達したら煮上がりです。

⑫盛付の様子



煮上がった製品を
トレーやパック等に
盛付、放冷をします。

⑬骨処理・放冷



放冷も進むとラップ損傷を
なくすため
骨切りをします。

⑭包装作業



※1

※2



骨切り処理が終わると通常は真空包装(※1)、
スーパーマーケット向けのものは
ラップ包装や原材料表示をします。(※2)

⑮包装完了



一般消費者向け



スーパーマーケット
向け

※主な鯉商品一覧



大鯉のうま煮



水郷づくし



白鳥の里 鯉のうま煮