

Special quality Aged EEL

美味しさのヒミツ〜うなぎの活締め&血抜き〜



横としっぽの適切な部分に切り込みを入れて…

丁寧に血抜き！

熟成♪

丁寧に掛けます

- ① Tighten live eels.
- ② Remove surface slime and bleed.
- ③ After preparation, it is laid down for 10 days to mature.

活締め締め
血抜き熟成
うなぎ
TANAKA
KIWAMI
PREMIUM
白極

SHIRO no KIWAMI
-Brand of SOL JAPAN Co., Ltd.-



Raw proton vacuum specifications

