

記事を読んでお腹が空きましたか？

読者
プレゼント

岐阜鰻
「たむろ【極】」を
プレゼント!!

岐阜、愛知にうなぎ屋3店舗。地元客を中心に深く愛され続けている行列のできる人気店「うなぎ屋たむろ」。紀州備長炭の炭火で熟練職人が焼き上げる、「外はパリッと、中はふんわり」とした食感。お取り寄せのうなぎは、10分湯煎するだけで簡単に食べられる手軽さが人気です!

また、「うなぎ屋たむろ」では、自社でうなぎの養殖も研究しています。養殖と言うと、海辺の養殖場を思い浮かべますが、たむろでは店舗の近くに専用の施設を作りました。水槽内の水にも秘密があり、除菌を確実にする電解水を使用。水温の管理も、独自の手法で行っています。

こだわりのメニューの中でも、今回の読者プレゼント「岐阜鰻 たむろ【極】」は、2016年度に「モンドセレクション【金賞】」を受賞し、さらにその翌年からの2017～2019年度は「モンドセレクション【最高金賞】」を3年連続受賞!!!

安全で美味しい食の世界的評価であるモンドセレクションにおいて4年連続受賞する事例はめったになく、大変な快挙と言えます。試食をしてみました。口当たりは「ふわっ」として「炭火焼の香ばしさ」も十分に楽しめました!!

この機会に岐阜の鰻の美味しさをぜひご賞味ください。



「うなぎ屋たむろ」<https://www.tamuro-gr.com>

応募方法 弊社HPからご応募ください。
<https://www.nbr.co.jp/>

締め切り 2021年4月末

NBR Study Navi

最新のNaviはHPでもご覧いただけます。
ご不明点等、どんなことでもお気軽にお問い合わせください♪

NBR Study Navi 第50号 シストメリー法を用いた膀胱機能評価

排尿機能の評価方法として、膀胱内圧測定法(シストメリー)があります。これは膀胱内に生理食塩水または空気を持続的に注入し、その注入量と膀胱内圧との関係を記録する方法です。今回は、正常動物及び病態動物における違いを紹介します。

NBR Study Navi 第49号 炎症モデルについて

炎症は損傷や感染などに対する免疫反応であり、自然免疫における一つの重要な要素です。臨床的な症状は「痛み、浮腫、発熱、発赤」へと移行します。今回はこれら炎症症状を再現できる各種モデルについて、ご紹介いたします。

NBR Study Navi 第48号 NBRの技術特集

今回は、NBRで実施可能な特殊技術を紹介します。投与や採材などでお困りでしたら是非お問い合わせください。

●表紙の写真 「囲炉裏に注ぐ斜光」



Location: 長野県木曾郡南木曾町

中山道妻籠宿にある脇本陣奥谷は松造りのお屋敷で、明治天皇巡幸の際に御小休所として使われました。

囲炉裏の煙には建物の強化と防虫効果があり、現在でも絶えず焚かれています。その煙に格子窓から注ぐ斜光が幻想的であると話題で、日の低い季節の晴天の日には連日多くの観光客で賑わっています。

撮影した日はあいにくの曇天、諦めて帰ろうとした時、一瞬の晴れ間を収められました。

編集後記

古くは縄文時代から日本人に食され、江戸時代には夏バテに良いという宣伝から一気に広まったと言われる鰻を特集しました。夏バテではなく、長く辛いコロナバテ、十分に密を避け、テイクアウトを活用しつつ、鰻を食べてこの危機を乗り越えましょう。

今後ともご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



弊社は、HS財団動物実験認定施設です
株式会社日本バイオリサーチセンター
<https://www.nbr.co.jp/>

〒501-6251 岐阜県羽島市福寿町間島6丁目104番地
TEL 058-392-6222(代表) FAX 058-392-2432

NBR Times

(株)日本バイオリサーチセンターの「今」を発信する、コミュニケーションマガジン

NBR バイオ

検索

<https://www.nbr.co.jp/> February 2021



囲炉裏に注ぐ斜光

見どころ情報

・みんな大好き!

「鰻(うなぎ)」の謎に迫る!

○読者プレゼント

○編集後記

○NBR Study Navi



vol.032



みんな大好き! 「鰻(うなぎ)」の謎に迫る!

今回は、筆者の好物である「鰻」の歴史について調べてみました。なぜ、鰻の記事を書くことになったのかというと、鰻の焼き方は蒲焼の場合は大きく関東風と関西風の2種類があり、その焼き方はどの地域から変わっていくのかという話題からでした。弊社が位置する岐阜は、中部地方ですがほぼ関西風です。これはとても興味深いと思い、このたび鰻について色々調べてみることにしました!

まずは、関東風と関西風の蒲焼はどこが大きく異なるのかを簡単に調べてみました。最近では、より美味しさを求め、様々なアレンジが見受けられるそうですが、本来は以下の違いがあるようです。

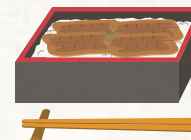
	関東風	関西風
鰻の開き方	背開き	腹開き
串の入れ方	鰻を何等分かに切り、竹串を身と皮の間を縫うように背骨と垂直に入れる	1本の鰻を切らずに金串を串刺し
調理方法	素焼きにして蒸して下ごしらえ。お客様が来たらタレを付けてサッと焼く!	開いた鰻にタレを付けそのまま焼き、蒸さない。鰻をご飯とご飯の間に挟む
焼く面	皮側を良く焼く	身側を良く焼く
特徴	背開きは焼くと脂が落ちやすく、身がさっぱりして食感はふわふわ	脂が良く残っていて、蒸さないの感触はパリふわ
	 関東風は皮側を良く焼く(出典: All About グルメ記事)	 関西風は腹開きで蒸さずに焼く(出典: 日経電子版、2019年)

関東風と関西風では、鰻の開き方も違うなんて驚きでした(関東風:背開き、関西風:腹開き)!個人的には関西風が好きです。香ばしく、噛めば噛むほど味が出てくるような味の濃〜い鰻が良いですね!お腹減った…。そして、関西風では鰻をご飯の間に挟むことで蒸す代わりをしているという説もあり面白いと思いました。面白いといえば、鰻の開き方の違いは、武家社会だった関東では「切腹」を避けて背開き、商人文化の関西では「腹を割って話す」ことから腹開きという説もあるようです。興味深いですね。あ〜鰻食べたい。

調査した結果、やはり関東風と関西風が多く混在する地域が存在しているようで、それは静岡県の浜松市周辺の様です。浜松市といえば、餃子!ですが、確かに鰻も有名ですよ!!!鰻の養殖をしていますし、うなぎボンという鰻の背骨をパリパリに焼いたお菓子もめちゃくちゃおいしいです!私も小さいころ、上顎の口蓋がズタボロになっても構わず大量に口に放り込んでいたっけなあ。醤油の香ばしさとあのカリカリでガリガリな食感がたまらない!あ、今思い出しましたが、私、浜松市出身でした!笑 今、とても鰻が食べたいです!!コロナが終息したら、地元に戻って鰻三昧してきます!合言葉は、「関東、関西、うなぎボン!!!」。



せっかくですので岐阜県と静岡県にある弊社研究所近傍の有名うなぎ料理店をご紹介します。弊社にお越しの際には、ぜひお立ち寄りください!



	店名	特徴	
岐阜県 (関西風)	羽島市 (羽島研究所付近)	なまずや 魚勝(うおかつ)	羽島分店と丸の内分店がある。とても香ばしくパリサク!身もしっかりしていて、ひつまぶしも美味しい。弊社近くです! お座敷や池があり風情のある老舗です。うなぎはもちろんですが川魚も美味しい!でも価格は非常にリーズナブル。
	岐阜市	二文字屋(にもんじや)	旧中山道加納宿にあり、2020年に創業400年を迎えた超老舗店。十二代二文字屋流うなぎがおススメ。
		喜多川(きたがわ)	厳選した備長炭で焼いたパリふわ食感のうなぎです!タレは40年以上追ひ足し続けた秘伝のタレを使用!美味!
		華紋(かもん)	座敷わらしで有名。その目撃情報も多く、願いが叶う人が多いとか。もちろんうなぎも絶品な老舗です。
		川勢(かわせい)	ランチのひつまぶしは井からはみ出るほど大きく、美味なのに、非常にリーズナブル。
		山居(さんきよ)	かやぶき屋根の古民家です。関西風、関東風、どちらとも異なる焼き方です。
		なまずや総本店	今は鹿島町支店となっているが、岐阜周辺の「なまずや」はこの分店。創業100年の味を受け継いでいます。
	ひやくわ亭	うなぎ問屋のお持ち帰り専門店。備長炭を用いたこだわりの炭焼きが特徴。	
	各務原市	たむろ	モンドセレクション受賞の高級うなぎ。数あるうなぎ屋から、この高級うなぎを食べてもらいたいと弊社のグルメ記者が選り読者プレゼントとしました。一度ご賞味ください。
	静岡県 (関東風)	沼津市	ぼんどー(凡道留)
三島市 (修善寺分室付近)		桜家(さくらや)	富士の雪解け水で数日間うなぎを流すところから料理が始まります。創業して140年の歴史ある老舗です。
		うなよし	うなぎとタレ、そして作り方に特別なことはないHPにありますが、その美味しさには何か秘密があるはず!
すみの坊	三島市で3店舗を展開する50年以上の歴史をもつ老舗。その特長は他の和食料理でもお客様を満足させられること。		



- たむろ 各務原市鵜沼羽場町5丁目164番地
- なまずや 羽島分店:羽島市舟橋町宮北2-17
丸の内分店:羽島市竹鼻町丸の内2丁目26
- 魚勝 羽島市桑原町八神1799
- 二文字屋 岐阜市加納本町2丁目17番地
- 喜多川 岐阜市柳津町東塚3-25
- 川勢 岐阜市六条北3-18-4
- 華紋 岐阜市東栄町3-29
- 山居 岐阜市福富永田136
- なまずや総本店 岐阜市鹿島町6-30
- ひやくわ亭 岐阜市茜部新所1-229
- ぼんどー 沼津市大岡2870-2
- 桜家 三島市広小路町13-2
- うなよし 三島市緑町21-6
- すみの坊 本町店:三島市本町1-37