

日本一やさしい!?
姫路市商工会 2021
バーチャル展示会



瀬戸内姫路名産 べっぴん焼きあなご

市場不出の秘伝品

口コミだけで売り切れる 姫路のべっぴん焼きあなご。

株式会社大孝の「瀬戸内名産焼あなご」は、約半世紀の間、地元の人の口コミだけで完売していた大慶海産の秘伝の製法を受け継ぎ、地元のみで極秘販売していた当商品を全国でも購入していただけるようになりました。姫路の知る人ぞ知る「高級焼あなご」を、大切なあの方への贈答用として、またご自宅でご賞味ください。



瀬戸内産あなごへのこだわり
1匹1匹の大きさに合わせた
手焼きによる火入れ



株式会社大孝

〒671-1241 兵庫県姫路市網干区興浜2093-133
<https://www.anago-daiko.com/>

●お気軽にお問合せ・ご相談ください。

☎079-280-2184

工場直売店

工場と隣接したお店では、焼き立ての焼あなごがたっぷり乗ったあなご丼やあなごの天井などが食べられます。地元の鮮魚や野菜などを使った惣菜などもあり小鉢でお付けしています。お持ち帰りの窓口では、あなご弁当、あなご入り太巻き、焼あなごの量り売りなどが購入できます。



焼あなご・煮穴子・生あなごなどの卸しもしております。

現在は、お寿司屋さんや料理屋さんへの卸しもしています。配達もできますのでお気軽にお声がけください。こだわりの大孝のあなごをあなたのお店でも。



1 瀬戸内産へのこだわり

瀬戸内は温暖な気候で降水量が少なく、内湾性に富んでいます。地形がもたらす激しい潮流と、潮の干満差が大きいのも特徴的です。良質な植物プランクトンが豊富なため、海産物も身が引き締まり、うま味がぎゅっと詰まっています。

1 焼を極める

半世紀以上受け継がれた職人の技で焼き上げたアナゴは、皮面はパリッと香ばしく、身はふっくらと柔らか。昔ながらの手焼きのため、1匹1匹の個体差に合わせた火入れで程よい味わいを保っています。



1 秘伝のタレで魅了する

アナゴの頭から出汁を取ったタレは、独特の風味を持つ豊かな味わいが特徴です。創業以来、半世紀もの間、門外不出の秘伝のレシピで仕上げたタレは、タレだけでも売って欲しいというお客様もいるほど好評です。

4 高たんぱく、低カロリー

アナゴにはビタミンA、ビタミンB、オレイン酸、不飽和脂肪酸、カルシウムなどの栄養素が豊富に含まれています。うなぎと似た栄養素を含んでいるので夏バテ防止などにも期待できます。カロリーも低くさっぱりした味わいなので、疲れた時にも食べやすいのが特徴です。

株式会社大孝とは 姫路市の穴子専門店が届ける焼あなご。

地元のロコミだけで売り切るとい名店「大慶海産」秘伝の技を受け継いだ、昔ながらの製法で焼き上げています。

瀬戸内産のあなごにこだわり1匹1匹に合わせた火入れで丁寧に手焼きし、皮はパリッとして香ばしく、厚みのある身はふっくらとやわらかな仕上がります。

今まで現地ではしか味わえなかった評判のあなごをぜひご賞味ください。



お問合せ先

株式会社大孝

〒671-1241 兵庫県姫路市網干区興浜2093-133

TEL.079-280-2184

HP <https://www.anago-daiko.com/>

会社概要

社名	株式会社大孝
代表	
従業員数	
事業内容	あなごの卸し・加工・販売