

# 和なままず物語

繊細な白身魚のような透明感。  
上品なおいしさを召し上がれ！

源泉掛け流しの温泉育ち、九州産

九州の源泉掛け流しの温泉水。水底まで見えるほど透明な水の中を「和なままず」はのびのびと泳ぎまわっています。孵化から稚魚、そして成魚とすべて養殖で育てているため、寄生虫などの心配のない、安心安全にもとづいた一貫した生産体制です。

コラーゲン\*（ヒドロキシプロリンとして）を含む「和なままず」

美容のために、身体の内側からコラーゲンを補給しましょう

卵からの一貫養殖の中で、魚体の成長差が大きいので、発育に合わせて選別。養殖池での水を抜いての選別は手間のかかる重労働。餌は緑茶入りのスペシャルティ。



成魚用養殖池（ハウス式）

透明で美しい養殖池

緑茶入りのなままずの餌



白身魚のようなおいしさで、召し上がり方は多彩

お刺身はもちろん、カルパッチョ、しゃぶしゃぶ、天ぷら、ソテーなど、和洋中と調理のアレンジは多彩です。



日本の魚をもっとおいしく、  
未来のために。

日本なままず生産株式会社 代表取締役 牧原 博文

永年、養鰻を営んで参りました。皆様もご存知のように、現在うなぎの稚魚は減少傾向で、特に平成22年から3漁期連続して不漁でした。「ウナギ緊急対策」という国の方針も打ち出されるほど、現状は厳しいものになっています。

私たちは、これからの食文化に貢献すべく、「日本の魚をもっとおいしく、未来のために」を掲げ、日本なままず生産株式会社を設立しました。養鰻の経験と技術を活かし、完全養殖の「和なままず」をご提供。うなぎとは別格の多彩なおいしさを皆様に心おきなく堪能いただいております。

なままずとうなぎの100gあたりの栄養価の比較

項目	なままず	うなぎ
エネルギー	159kcal	255kcal
たんぱく質	18.4g	17.1g
脂質	8.6g	19.3g
カルシウム	18mg	130mg
鉄	0.4mg	0.5mg
亜鉛	0.6mg	1.4mg
コレステロール	73mg	230mg
リノール酸 n-6	530mg	220mg
α-リノレン酸 n-3	120mg	59mg
アラキドン酸 n-6	120mg	71mg
コラーゲン代替物質 (ヒドロキシプロリン)	600mg	510mg

※日本食品標準成分表 2015年版（七訂）より引用  
※ヒドロキシプロリンは（一財）日本食品分析センターにて分析

《お問い合わせ先》 日本なままず生産株式会社

〒893-1611 鹿児島県肝属郡東串良町岩弘1437  
TEL・FAX 0994-63-2297

和なままず

検索