

2020年7月13日

株式会社ライフコーポレーション

土用の丑の日はライフのうなぎで決まり！ 首都圏ライフ「無投薬で育てた健康なうなぎ長焼」を販売

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、首都圏ライフの鮮魚コーナーにて「無投薬で育てた健康なうなぎ長焼」を販売しております。

2020年夏の土用の丑の日は7月21日（火）と8月2日（日）。暑さで体調を崩しやすい時期に栄養満点なうなぎを食べる、土用の丑の日にぴったりな商品です。

生産量全国1位の鹿児島県にて**無投薬**で育てられた健康なうなぎは、**身も厚く脂が乗ったライフ**でしか買えない**自慢の逸品**です。



◆商品概要

<商品名>

無投薬で育てた健康なうなぎ長焼

<価格>

1尾 1,980円（税抜）

<販売店舗>

ライフ首都圏全121店舗

◆商品のこだわり

①無投薬で育てたうなぎ

うなぎ生産量全国1位の**鹿児島県産**。

抗生物質や成長促進剤・合成抗菌剤を一切使用しない“**無投薬**”で育て、健康管理を徹底したうなぎは、えさをよく食べるため**肉厚で脂が乗った**おいしいうなぎに！

きれいな水で徹底的に管理して育てた高品質なうなぎです。

②“4度焼き”と“4度塗り”

タレには3年木樽で天然醸造したこだわりの醤油を使用。

“焼き”と“タレ塗り”を交互に**4度**実施することで、ふっくら香ばしい身にしっかり味が染み込みます。

◆開発者の思い

ライフでしか買えない「安全・安心でおいしいうなぎ」をお客様にご提供したいという思いから、良質なうなぎを探し始めました。その際に出会ったのが鹿児島県産の無投薬うなぎ。無投薬でうなぎを育てるのは難しく困難が多い中、必ずできると信じて研究を重ね、開発期間 3 年以上を要しやっとの思いで実現したというお話を聞き、この価値のあるすばらいうなぎを、ぜひライフのお客様に届けたいと思いました。養殖池には、飲用できるきれいな地下水を使用しています。

この良質なうなぎをよりおいしく味わっていただくため、肉厚で脂の乗ったうなぎの特徴を生かす製法にこだわりました。このうなぎのおいしさをぜひ味わってもらい、夏を元気に過ごしていただきたいです。

『ライフらしさ』宣言！

株式会社ライフコーポレーションは、第六次中期計画において当社が目指す姿を『ライフらしさ』宣言！として明文化いたしました。お客様にとっても従業員にとっても『私の生活に欠かせない存在』『私のお店』になりたいという想いと意志が込められています。

今日も見つかる、新しいLife。

とっても新鮮な食材。ホントに美味しいお惣菜。
そして、温かな笑顔で迎えてくれる。

ライフには、いつも“おいしい” 何かが待っている。
ライフなら、今日もきっと“ワクワク”が見つかる。

いつもの暮らしに、ちょっと“ハッピー”をくれる。
私の新しいLife。

ライフは、私のスーパーマーケット。

以上