

The Koihei Standards

鯉平のこだわり

Artisan Hand-Grilling

職人手焼き



Hand-grilled with artisan care

Each unagi is carefully grilled by skilled artisans who discern the individual differences in every unagi. Using techniques no machine can replicate, we bring out the authentic flavour and tradition.

丁寧に一尾ずつ焼き上げる職人技

一尾ごとの個体差を見極め、職人の確かな技で丁寧に焼き上げます。機械生産では決して再現できない伝統の技と味わいをお届けします。

Authentic & Global

伝統を世界へ



Genuine Kabayaki, global enjoyment

Our kabayaki is prepared with all-natural sauce, free from alcohol and gluten. It faithfully preserves the traditional taste of unagi, allowing everyone to enjoy it safely across cultures.

国や文化を超えて楽しめる本物の味

蒲焼には自然由来の材料で作られたアルコール・グルテン不使用のタレを使用。国や文化を超え、安心してお楽しみいただけます。

Premium ingredients

厳選素材



High-quality Japanese unagi

We carefully select only high-quality unagi from trusted Japanese farms, choosing unagi robust enough for live distribution.

日本産の高品質うなぎを使用

信頼ある日本の養殖場から、活鰻流通に耐える高品質のうなぎだけを目利きが厳選。

Hygiene Standards

世界基準の衛生



HACCP-based strict hygiene control

At our facilities, we apply strict HACCP-based hygiene management during processing, ensuring world-class safety and quality.

HACCPに基づく徹底した衛生管理

製造工場ではHACCPに基づく衛生管理を徹底し加工。世界基準の安全と品質を保証します。

HAND-GRILLED UNAGI

KOIHEI
Since 1897

Crafted by our artisans.



KOIHEI Co., Ltd.
1-23 Oroshicho, Minuma Ward, Saitama City, Saitama JAPAN 337-0004
株式会社鯉平
〒337-0004 埼玉県さいたま市見沼区卸町1-23

TEL:048-682-0525 (代表)
FAX:048-682-0538
E-mail:export@koihei.co.jp
https://www.koihei.co.jp

The Making of Koihei's Hand-Grilled Unagi

鯉平の職人手焼きうなぎができるまで

For more information
詳細はこちら



Step 1

Selection / 選別



More than 700 tons of unagi are brought to Koihei annually, making us one of Japan's largest unagi suppliers. From late night to early morning, our craftsmen sort live unagi by region and size carefully, ensuring that only the freshest, highest-quality unagi are distributed and processed.

鯉平に運ばれてくるうなぎは年間700t以上。消費地問屋としては日本随一の規模を誇っています。深夜から早朝にかけ、活きたうなぎを職人の手で産地・サイズごとに選別。状態の良いうなぎのみが流通・加工されます。

Step 2

Filleting / 割り



They say it takes eight years to master the art of filleting unagi. With utmost care and precision, our artisans swiftly fillet each unagi to minimise stress on them. Guided by gratitude for every life, this refined craft embodies the true spirit of Japanese tradition.

「割り八年」と言われる高等技術です。熟練の職人が細心の注意を払いながら素早く割り上げるにより、うなぎに余計なストレスを与えません。うなぎ一匹一匹の命に感謝しながら割り上げるこの技は、まさに日本の伝統技術と言えるでしょう。

Step 3

Skewering / 串打ち



“Three more years for skewering.” Skewering unagi is the mark of true craftsmanship. Each of our Kabayaki bears small holes: proof that every unagi was carefully hand-prepared by our artisans. We deliver Shirayaki with the skewers intact, ready for professional use.

「串打ち三年」。串打ちを行うのは、正に「職人手焼き」の証といえるでしょう。我々が作る商品には、必ずこの串打ちをした際の「穴」があります。白焼はプロ向け商品として、串を付けたままでお届けしています。

Step 4

Hand-Grilling / 焼き



“It takes a lifetime to master grilling.” Grilling unagi is a skill honed over a lifetime. While machine production plays an important role, we remain committed to hand-grilling, so that each person can experience a true “one and only” unagi.

「焼きは一生」とはつまり、限界はないということです。機械生産も重要な役割を担っていますが、我々があくまで「手焼き」にこだわるのは、全ての人に「一匹のうなぎ」と向き合ってもらいたいからに他なりません。

Step 5

Masterpiece / 完成



Each piece of unagi is carefully grilled by our craftsmen, who discern the individual differences of every fillet. The result is Shirayaki and Kabayaki that retain the authentic taste of unagi, with a plump, tender texture, crafted through the perfect harmony of premium unagi and artisanal skill.

こうして一枚一枚うなぎの個性を見極めて焼き上げた鯉平の白焼・蒲焼は、うなぎ本来の味わいをしっかりと残し、身もふっくらと仕上がります。厳選されたうなぎと職人技の両方が支える最高級の味わいです。

About us | 創業期

Koihei has specialised in the processing and distribution of carp and unagi since our establishment in 1897. For nearly 130 years and across five generations, we have supported unagi restaurants and traditional Japanese dining as a trusted wholesaler. We have also been preserving the rich tradition of Japan's freshwater fish cuisine. Today, we are one of Japan's leading freshwater fish wholesalers, continually evolving with the times. We will continue to be a company that the industry can rely on—always grateful for the lives of the fish and unagi we handle, and committed to doing good work throughout our lifetime.

私たちは1897年の創業以来、鯉やうなぎの加工・販売に携わってきた専門企業です。現在の5代目に至るまで130年余り、卸問屋としてうなぎ専門店や日本料理店の皆様を支えて参りました。それはまた、日本の川魚食文化を守り続けることでもありました。時代に合わせて商いを続け、今では消費地問屋として全国随一の規模を誇ります。これからもうなぎ・川魚という生命に感謝を忘れず、「善き仕事を生涯続け、業界に必要とされる会社」であり続けます。



The founder Heihachi, and the fourth generation Yoshiharu.

初代平八と四代目

Products | 商品



KABAYAKI
(Eel Teriyaki)
うなぎの蒲焼

Serving authentic and delicious Unagi Kabayaki is never easy, but we have both the expertise and craftsmanship. Our skilled team completes nearly all the cooking steps, so all you need to do is reheat and serve.

伝統的で美味しい「うなぎの蒲焼(照り焼き)」を提供するのは容易ではありません。この商品は、弊社でほぼすべての調理工程を終わらせているので、現地の料理人は温めるだけで、美味しい「うなぎの蒲焼」を提供することができます。



SHIRAYAKI
(Unseasoned grilled eel)
うなぎの白焼

We supply the same Shirayaki served at many renowned restaurants. All complex preparation is completed, so just steam and finish it with sauce for authentic Kabayaki, or use it as a premium ingredient in your own dishes.

弊社が数多くの有名うなぎ料理店に提供している白焼と同じ物です。難しい調理工程はすべて済ませているので、蒸してタレをつけて焼くだけで本格的な蒲焼が完成します。また、高級食材としてアレンジしてお使いいただくことも可能です。

For more information

商品
詳細



Unagi Bento box
うなぎ弁当

Combining artisan craftsmanship with cutting-edge freezing technology, this frozen Unagi Bento features freshly grilled unagi over rice. Flash-frozen using the ultra high-speed machine Zero-03, it delivers authentic restaurant flavour—just microwave and enjoy.

老舗の技と最先端技術の融合で生まれた冷凍うなぎ弁当です。超高速凍結機ZERO-03を使用して出来立てを瞬間凍結しました。レンジで温めるだけで、プロの味を手軽にお楽しみいただけます。うなぎはもちろん弊社の職人が手焼きした蒲焼を使用しております。