

高級白焼きに酒、ミカンのカプラス

浜松の技結集

うなぎ新名物

試験販売を始めた、うなぎの遠州浜松焼き



品化で認定を受けた「花の舞酒造」(同市浜北区宮口)、廃棄ミカンを利用したミカンペーストの商品化で認定を受けた「フードランド」(同市北区三ヶ日町)。

「うなぎの遠州浜松焼き」は、まず浜名湖うなぎを扱って70年の海老仙が4Pサイズ(4匹で1kg)の高級ウナギを厳選する。

「うなぎの遠州浜松焼き」をつくる工程
—浜松市西区

経済産業省の地域産業資源活用事業計画認定を受けた浜松市内の三つの企業が連携して、「うなぎの遠州浜松焼き」を開発した。かば焼きと白焼きの中間のような味わいで、だしが効いた独自のたれで焼き上げる点が特徴。参加企業は「浜松名物のウナギの新たな展開につながる」と、試験販売を始めた。

開発プロジェクトに参加

3社が試験販売

加した企業は、浜名湖うなぎの骨や頭を使ったペットフード開発で同認定を受けた「海老仙」(浜松市西区雄踏町)、静岡温室メロンと低アルコール微発泡清酒の製造技術による新リキュールの商

「1匹1500円」の案もあつたが、味を知ってもらうため1200円程度で海老仙と浜名水産センター(同市西区館山寺町)で試験販売する。



「海老仙」(浜松市西区雄踏町)、静岡温室メロンと低アルコール微発泡清酒の製造技術による新リキュールの商