

生鮮魚介卸の「海老仙」(西区)

生鮮魚介卸の海老仙(浜松市西区)が、うなぎの骨や頭部から作った粉末「鰻パウダー」と「鰻エキス」を使った新製品を共同開発する企業を募っている。加茂仙一郎社長は消費が低迷する中、浜松の名産うなぎを使った商品で「食べた人も、地域も元気にしたい」と意欲満々だ。

今月だけですでに二社が新製品を売り出した。ホテルコンコルド浜松(同中区)は、今月初旬にパン生地「鰻パウダー」を練り込んだ「うなぎあんぱん」を発売。パン工房を備えた同ホテルでは二カ月間掛けて開

売れ行き好調

新たな参加企業も募集

発に取り組んだ。つぶあん入りと、うぐいすあん入りの二種類があり、ともに二個人入りで三百八十円。同ホテルのマーケティング課は「好調な売れ行き」と手ごたえを感じている。

李屋食品(同南区)は、鰻パウダーを利用したうどんを開発した。うなぎのかば焼きを乗せて、かば焼きのたれをかけて食べる「遠州浜松うどんうなぎ入り」として、同ホテルが今月中旬から、ディナーバイキングのメニューに加えていく。

来月初めには、県外の業者と共同開発したうなぎのエキスを利用した発泡酒を発売する予定。海老仙によれば、うなぎ料理屋を中心に、地元の飲食店でも販売できるように計画を進めているという。

海老仙は、地元の特産物を利用しようと、三年前に鰻パウダーや鰻エキスを開発。通常は廃棄されるうなぎの頭や骨を利用したため、環境にも貢献する。サプリメントとする企業が多い中、海老仙は、食料品としての活用を考え、自社製品としてはドリンク剤などに入れて発売している。

うなぎの需要が大きくなる土用丑の日までおよそ一カ月。加茂社長は「ケーキやギョーザにも混ぜられないかも思案中。さすがうなぎの街、浜松と全国の皆さんに言ってもらえるように、より多くの企業と協業し、新たな製品を世に出していきたい」と話している。

うなぎ活用「元気」食品



共同開発した商品など。鰻パウダー(右)と鰻エキスを手にする加茂社長。いずれも浜松市西区の海老仙本社で

問い合わせは、海老仙 電話053(2692)1111 5へ。