

# ウナギパワーたっぷり

# 「浜松の卵」で洋菓子



プリンやマドレーヌなどを試食する従業員ら＝浜松市西区雄踏町の海老仙で

浜名湖ウナギの産地で知られる浜松市西区雄踏町の老舗製菓店4店が、ウナギ粉末の餌で育った鶏が産んだ「浜松の卵」

## 西区の老舗製菓店試作

を使って新商品を試作した。14日に同町で関係者が試食会をし、本格的な商品化に向けた検討を始めた。（南拡大朗）

「浜松の卵」は、ウナギを扱う同町の水産卸売会社と養鶏場などが開発し、昨年十二月に市内のスーパードで発

## 「プリンの滑らかさ絶品」

売。鶏の代謝が活性化されることから、卵黄中の脂質とコレステロールが通常より低くなるため、健康志向が強い中高年層向けの菓子に生かせないかと卸売業の海老仙（同町）が提案した。

試作品はプリン二点、マドレーヌ、タマゴパン。全体的にあっさりとした味に仕上がりに、調理中は卵白の泡立ちが良いのが特徴という。各店とも二月から三月に発売を予定している。

プリンを試作した近江屋菓子店の四代目、高田修平さん（三〇）は「独特の臭みがない分、甘覚にはもの足りないかもしれないが、スプーンを入れたときの滑らかさは上等」と話した。