

浜松、掛川の2社 浜名湖土産を開発、試験販売

うなぎ入り かりんとう



試験販売が始まった「うなぎ入り」＝浜松市西区の海老仙

水産加工の海老仙（浜松市西区）はこのほ
製造販売のパン・菓子
なかりんをパン・菓子
（浜松市西区）はこのほ
製造販売のパン・菓子
なかりんをパン・菓子
（浜松市西区）はこのほ
製造販売のパン・菓子
なかりんをパン・菓子
（浜松市西区）はこのほ
製造販売のパン・菓子
なかりんをパン・菓子

「状にして、かりんとうにまぶした。黒っぽい色の「蒲（かば）焼き味」は蒲焼きのタレで風味を付け、白っぽい「甘旨味」はてんさい糖を絡めた。手軽に食べられるうなぎ関連商品を作りたいと、かりんとうは「うなぎ」をイメージし、黒と白の2種類を用意した。海老仙の加茂仙一郎社長（62）は「カルシウムが豊富なので、子どもたちに味わってほしい」と話した。現在は海老仙の直営店などで試験販売中。価格はいずれも税込み250円。創業100周年を迎えた同社は来春に向けて、保有する養鰻（ようまん）場や加工場の見学ツアーを企画するなど観光客の受け入れ準備を進め、地域貢献に取り組む。