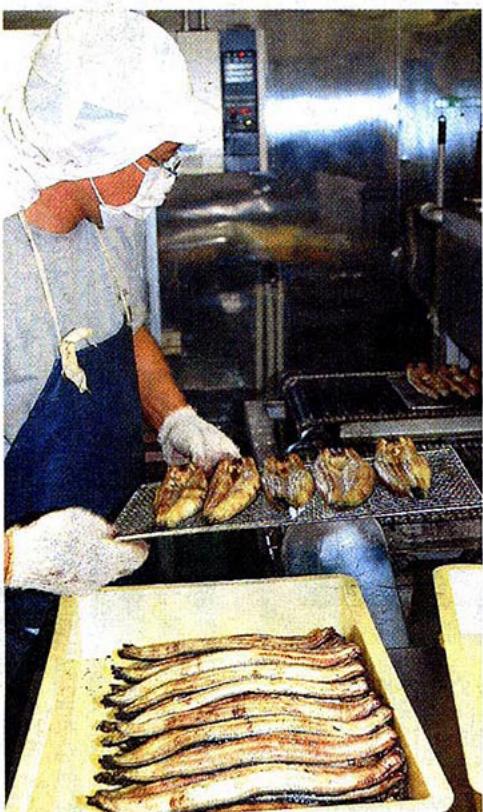


高級白焼きに酒、ミカンのカプラス



「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れば」と、試験販売を始めた。

開発プロジェクトに参

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べ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)、静岡県の「フレンドランド」開発のミカ

ル微発泡清酒の製造技術による新リキューの商

上、一般的なかば焼きよりも手間もかかるため「1匹1500円」の案

質の高いウナギを使つて、一般的なかば焼きよりも手間もかかるため「1匹1500円」の案

し、白焼きにする。これを花の舞酒造の生酒に浸し、生酒に含まれる天然酵素の力で、皮を柔らかくする。最後にこんぶ山寺町)で試験販売する。

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「花のたれでじっくり焼き上げる。」の舞酒造(同市浜北区)、宮口(同市浜北区)、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「フレンドランド」(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1キ)の高級ウナギを厳選

する。

開発に携わった柴田正人さん(58)は「3社の高い技術を結集した。酵素の力で身がふっくらし、ミカンペースト使用でミカンの香りがほのかに漂い、さっぱりと食べるこ

とができる」と自信をみせる。