

<報道用資料> 2017年4月19日(水)

うなぎパイで夜を超えたら、目覚めの朝にすっぽんパイ

朝のお菓子『すっぽんパイ』 2017年4月20日より販売開始!





有限会社春華堂(本社:静岡県浜松市、代表取締役社長:山崎泰弘)は、2017年4月20日(木)より、朝のお **菓子「すっぽんパイ」**をリニューアルし、直営店・公式オンラインショップ(http://ec.shunkado.co.jp)・お伊勢さ ん菓子博2017(開催期間: 2017年4月21日~5月14日) 春華堂ブースにて販売いたします。

◇なぜ"朝のお菓子"?

1961年、二代目社長 山崎幸一は「浜松ならではのお菓子を」という想いでうなぎパイを発売。 うなぎパ イに次ぐもう一つのお菓子として、浜名湖のうなぎと同じく盛んに養殖されているすっぽんを使ったお菓 子づくりに尽力。日々思案し、結果様々なすっぽんのお菓子を販売するに至りましたが、うなぎパイほど の反響を得られず、現在は直営店などで販売している「お菓子のフルタイム」に残るのみとなりました。

そんな状況の中、改めて朝のお菓子を食べたいというお声を頂戴することも増え、お客様からの熱いご 要望にお応えするために、春華堂創業130年となる本年、先代の想いを繋ぐにふさわしいお菓子として、 新しく生まれ変わった朝のお菓子「すっぽんパイ」を販売いたします。



▲1970年販売 かちもち焼



▲ 現在(単品売無し) すっぽんの郷

◇春華堂ならではのお菓子作り!

和洋菓子職人約20名・うなぎパイ職人約50名を抱える菓子屋である春華堂。

2015年に制定された「うなぎパイ職人師範制度」の初代師範 野末三知夫と、若きパティシエ2名が互 いの知恵と手わざを出し合い生み出したのが朝のお菓子「すっぽんパイ」。

専門が異なる菓子職人のコラボレーションにより、朝にふさわしいサクサクのパイが仕上がりました。

※師範制度:「うなぎパイ」づくりを支える"うなぎパイ職人"の「技術」「知識」だけでなく「人品」をもって「心技体」の精神と「作 り手の想い」を繋ぐこと、うなぎパイ職人として目指すべきあり方を継承して行くために誕生したのがこの「師範制度」です。



◇服部中村養鼈場(はっとりなかむらようべつじょう)



すっぽん・うなぎの養殖の元祖ともいえる服部中村養鼈場の起源は、江戸・ 深川に遡ります。特徴である露地養殖は長年受け継いでいるこだわり。

本来の自然環境に基づいた飼育方法である露地養殖では、すっぽんが冬眠するため、飼育には3~4年かかります。(加温養殖は通常1年半~2年ほどで出荷) 11~3月に冬眠することで、より養分を蓄える「旬」の時期が生まれるのです。 時間と手間をかける事で、より脂が乗った滋味深いすっぽんが育ちます。

会社名: 株式会社 服部中村養鼈場

住所: 静岡県浜松市西区舞阪町舞阪2621-101

◇開発秘話・こだわり

開発チームはすっぽん本来の味を知るため、服部中村養鼈場を見学し、さばいて出汁を取る所から研究を始めました。(実際の原材料は、服部中村養鼈場のすっぽん出汁) すっぽんの味を引き立てるための素材の厳選に試行錯誤し、試作を繰り返します。

そして行き着いた組み合せは、地元静岡の素材である鰹節や桜エビ、コクと奥行きを出すための隠し味のグリュイエールチーズ。さらに、もう一つのこだわり素材は米粉です。お米は日本人の朝の食卓に欠かせないもの。体に馴染みのある素材で朝を始められるようにと想いを込めました。

しかし米粉やグリュイエールチーズを入れると生地の粘度が増すため、パイの層が浮きにくくなります。 そこは熟練のうなぎパイ職人である"師範"の腕の見せどころ。洋菓子職人と材料の配合を調整しながら、 絶妙な力加減と熟練の技でサクサクに仕上げます。

洋菓子職人とうなぎパイ職人の融合で、生み出した朝のお菓子「すっぽんパイ」をひとくちでどうぞ。

◇商品説明

パッケージは、すっぽんを形どった可愛らしいデザインで、女性でも気軽に手にとって頂けるようなしつらえに。一口サイズの形と包装で、簡単に忙しい朝のエネルギーチャージできるお菓子に仕上げました。

<朝のお菓子 すっぽんパイ>



- ●単品(27g入) 250円 (税込 270円) 「95 x 150mm]
- ●6袋入り 1,500円 (税込 1620円) 「235 x 235 x 70mm]





◆お菓子のフルタイム シリーズ

1961年に誕生したうなぎパイは、家族団らんでお召し上がりいただけるよう"夜のお菓子"とキャッチフレーズを付け、57年目を迎えました。1993年には、うなぎパイを超えるお菓子を作りたいという想いで"真夜中のお菓子"うなぎパイV.S.O.P.が、2009年には"昼のお菓子"しらすパイが誕生。そしてリニューアルした朝のお菓子『すっぽんパイ』が加わることで「朝・昼・夜・真夜中のお菓子」が揃いました。

※2017年7月、「すっぽんパイ」が入った「お菓子のフルタイム」もリニューアルして販売予定



朝のお菓子 **くすっぽんパイ>**



昼のお菓子 **くしらすパイ(甘口・辛口)>**



夜のお菓子 **くうなぎパイ>**



真夜中のお菓子 **くうなぎパイV.S.O.P.>**

◆販売場所

◇春華堂直営店



<春華堂本店> 〒430-0933 静岡県浜松市中区鍛冶町321-10 TEL: 053-453-7100 営業時間10:00∼20:00



<神田売店> 〒432-8047 静岡県浜松市中区神田町553 TEL: 053-441-3340 営業時間8:30~19:30



<佐鳴湖 パークタウン店> 〒432-8002 静岡県浜松市中区富塚町1928-8 TEL: 053-471-6100 営業時間9:30∼19:30





<佐藤店> 〒430-0807 静岡県浜松市中区佐藤2丁目35-23 TEL: 053-411-1155 営業時間9:00∼19:30

くうなぎパイファクトリー> 〒432-8006 静岡県浜松市西区大久保町748-51 TEL: 053-482-1765 営業時間9:30~17:30

<nicoe> 〒434-0046 静岡県浜松市浜北区染地台 6丁目7-11 nicoe内 TEL: 053-587-7878 営業時間9:30~22:00

◇静岡県

- ・浜松KIOSK 2017年4月22日(土)~
- ・新東名 浜松サービスエリア上下 遠鉄マルシェ売店 2017年5月中旬~

◇三重県

・「お伊勢さん菓子博2017」 三重県営サンアリーナ及びその周辺 2017年4月21日(金)~5月14日(日)

*敬称略

●オンラインショップ

http://ec.shunkado.co.jp/

●お客様係

0120-210-481 (受付時間 9:00-17:00)

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報(月~金 9:00~17:00) 【担当】鈴木·手嶋 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp

◇画像は以下リンク先よりダウンロードしてご使用くださいませ◇

https://goo.gl/uIURh7