

うなぎパイ職人だけが知る門外不出の味を初公開！

窯出しうなぎパイツアー開催決定

2019年4月1日（月）～6月30日（日）



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、静岡ディスプレイネーションキャンペーンの一環として、2019年4月1日（月）～6月30日（日）の期間中、うなぎパイファクトリー（浜松市西区）にて昭和36年のうなぎパイ誕生以来初の試みである“焼きたてうなぎパイ”を提供する、**新見学ツアー「窯出しうなぎパイツアー」**を開始いたします。

うなぎパイファクトリーは、誕生以来変わらずうなぎパイ職人が手づくりする「うなぎパイ」をもっと身近に感じていただきたいという想いから2005年にオープン。2017年度には**来館者数70万**を超える施設となりました。更にうなぎパイの美味しさを皆様にお伝えしたいという想いから、開業以前からの構想であった、“焼きたてうなぎパイ”が楽しめる**「窯出しうなぎパイツアー」**を実現いたします。

■誕生当時の焼き上げを再現

今回開始する「窯出しうなぎパイツアー」でご提供する“焼きたてうなぎパイ”は、昭和36年の誕生当時の窯焼きを再現。現在のバンドオープンでも、朝、窯に火入れをするうなぎパイ職人はその日の気温や湿度で窯の温度を細かく調整していますが、1960年代の工場では、さらに工場内の室温の変化にあわせてパイ生地 of 微妙な違いを見極め焼き上げの調整をするという技術を必要としていました。

57年のうなぎパイ製造で培った経験をもとに、誕生当時の製法を受け継ぐ“うなぎパイ職人 初代師範”が試行錯誤を重ね、窯での焼き上げを当時の美味しさのまま再現いたしました。

■「うなぎパイ職人」禁断の焼きたてうなぎパイ

これまで焼きたてのうなぎパイは、一部のうなぎパイ職人が焼きあがりの品質をチェックする 目的で検食していたもので、その味を知るものはごくわずか。焼きたてならではのバター of 香りや柔らかな食感 は本来の製品とはまた違った味わいがあり、社内でも幻的存在です。

今回は特別に、昭和36年当時を再現した手釜による焼きたてをぜひお楽しみください。

《窯出しうなぎパイツアー概要》

期間：	2019年4月1日(月)～6月30日(日)
時間：	10:00～ / 13:00～ / 15:00～ の1日3回開催
所要時間：	約60分
定員：	20名 / 1回
参加費：	500円 / 1名 ※うなぎパイを召し上がる方は全員
予約方法：	①前日までに電話にて ※予約時に「窯出しうなぎパイツアー」とお伝えください ②うなぎパイファクトリー公式HPのWEB予約にて ※3/20より公開予定
開催場所：	うなぎパイファクトリー（〒432-8006 浜松市西区大久保町748-51）
営業時間：	9:30～17:30 ※7・8月は18:00まで
電話番号：	053-482-1765（代表）（受付時間 9:00-17:00）

《窯出しうなぎパイのこだわり》



こだわり① うなぎパイ職人による手づくり

うなぎパイは昭和36年の誕生以来、うなぎパイ職人が一本一本手づくりでお作りしています。約9,000層にもおよぶ、パイの層はうなぎパイ職人の「手わざ」によって生み出されています。

2014年からは「師範制度」を導入し、**初代師範のもと53名**のうなぎパイ職人たちが伝統の手わざを受け継ぎながら、技術だけでなく人間性も高め合い、「心技体」の精神をもってうなぎパイと向き合っています。うなぎパイのおいしさは、うなぎパイ職人の手づくりにあります。



こだわり② うなぎパイ製造から培った窯焼き

57年間のうなぎパイ製造で培った経験をもとに、誕生当時の製法を受け継ぐうなぎパイ職人、初代師範が試行錯誤を重ね、窯での焼き上げを当時の美味しさのまま再現。

その日の天候や、気温、湿度によって異なる生地の状態を見極め、窯の温度調整や焼き時間の調整を行います。また、焼き上げは、**生地を膨らませる窯と焼き色をつける窯**と2つの窯に分け、温度を変えて焼き上げております。

生地を鉄板に並べる間隔もとても重要。間隔が広すぎると熱が伝わりすぎて焦げてしまい、狭くなると生地が膨らまなくなります。間隔を測りながら手作業で一定の間隔に並べていきます。



《窯出しうなぎパイツアーの流れ》



ステップ1 うなぎパイのおいしさの秘密に迫る工場見学

“焼きたてのうなぎパイミニ”をより美味しくお召し上がりいただくために、うなぎパイの美味しさの秘密をコンシェルジュがわかりやすくご案内いたします。うなぎパイ職人になり、うなぎパイの素材へのこだわりや、うなぎパイ職人が手づくりでお作りしていることをイラストを使いご説明。

また、オープンからは、実際の製造ラインをご覧いただきながら、人の目と機械により安心安全な環境のもと製造していることをお伝えいたします。



ステップ2 “焼きたてのうなぎパイミニ”を美食

うなぎパイのおいしさの秘密を学んだら、お待ちかねの焼きたてをお召し上がりいただけます。館内にある「UNAGI PIE CAFE」にて、“焼きたてのうなぎパイミニ”をお一人様2枚ずつとドリンクを提供いたします。焼きたてならではのうなぎパイの魅力をご堪能ください。

《窯出しうなぎパイツアー開催場所》



施設名： うなぎパイパイファクトリー

設立： 2005年4月6日

住所： 〒432-8006 静岡県浜松市西区大久保町748-51

電話： 053-482-1765 (受付時間：9:00~17:00)

営業時間： 9:30~17:30 ※7・8月は~18:00

公式HP： unagipai-factory.jp

《本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先》

有限会社 春華堂 経営管理室【担当】渥美（あつみ）・高橋（たかはし）

【電話】053-586-6767 【e-mail】press@shunkado.co.jp

◆本件に関するオフィシャル画像は以下のリンクよりダウンロードください◆

<https://bit.ly/2VH15y4>