

3,300人が笑顔に！何度でも食べたい“焼きたてうなぎパイ”再び！

窯出しうなぎパイツアー延長開催

2019年7月5日（金）～ 9月30日（月）



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、静岡デスティネーションキャンペーンの一環として実施した“焼きたてのうなぎパイミニ”を提供する【窯出しうなぎパイツアー】（2019年4月1日（月）～6月30日（日））の好評を受け、2019年7月5日（金）～9月30日（月）まで延長開催を決定いたしました。

【窯出しうなぎパイツアー】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の新しい魅力を皆様にお伝えしたいというファクトリー開業以前からの想いを実現した“焼きたてうなぎパイミニ”を提供する工場見学ツアーです。

■期間中3,300人以上が楽しんだ【窯出しうなぎパイツアー】

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でした。今回【窯出しうなぎパイツアー】にて初めて“焼きたてうなぎパイミニ”を提供した本ツアーでは期間中3,300人以上の方のご参加いただきました。本来の製品とはまた違う、焼きたてならではのバターの香りや柔らかな食感をお楽しみいただいたお客様からは「感動した」、「何度でも食べたい」と大変好評いただきました。

■期間延長、また参加したいを望む声

【窯出しうなぎパイツアー】参加のお客様から「ツアーを続けてほしい」「家族を連れてまた参加したい」という期間延長を希望する嬉しいお声を多数頂きました。さらに、お電話で200件以上の参加希望のご連絡をいただいたり、GWや週末の予約が満席でご参加いただけなかった方からも「また機会があればぜひ参加したい」とご要望も頂戴いたしました。日頃よりうなぎパイをご愛顧いただき、ツアー開催を待ち望んでくださる多くのお客様のお声にお応えして、【窯出しうなぎパイツアー】を9月末まで延長開催することを決定いたしました。

《窯出しうなぎパイツアー概要》

期間：	2019年7月5日(金)～ 9月30日(月) ※開催日の詳細はHPにて掲載
時間：	10:00～ / 14:00～ / 16:00～ の1日3回開催
所要時間：	約60分
定員：	40名 / 1回 ※団体様 応相談
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：	7月11日まで開催日前日までに電話にて予約 7月12日からうなぎパイファクトリー公式HPのWEB予約にて予約
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）
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

58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。

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

《うなぎパイキャリーケース》



うなぎパイファクトリーにて好評販売中

価格：10,000円（税込10,800円）

《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）・手嶋（てじま）

【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>