

# "最高級うなぎパイ"が浜松以外でも買える!? 『うなぎパイV.S.O.P.』が手軽に楽しめる キュートなミニサイズが新登場!



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、以下 春華堂)は、うなぎパイV.S.O.P. 発売30周年を記念し、「もっとうなぎパイシリーズの魅力を知っていただきたい」という想いから、2023年12月1日(金)より期間限定で『うなぎパイV.S.O.P.ミニ』を春華堂 直営7店舗の他、東海圏の卸先販売店、そして通常はうなぎパイを販売していないエリアである首都圏でも販売いたします。

※11月20日(月)~11月30日(木)まで、JR大宮駅改札外「えき旅マーケット」にて先行発売中

#### 【うなぎパイV.S.O.P.ミニが誕生するまで】

うなぎパイ職人の手わざで作られる浜名湖名産 「うなぎパイ」のルーツは、春華堂二代目社長・山崎幸一が 旅先での会話から浜松=「うなぎ」という創作のヒントを得たことからといわれています。

形にこだわって、蒲焼のように串に刺してみたり、先をひねってうなぎの形を表現したりと試行錯誤を重ね、パイに蒲焼き風に秘伝のタレを塗り、そのタレの隠し味にガーリックを入れてみたりと、現在のうなぎパイの形に落ち着き誕生しました。誕生当時から変わらず守り続けている味わいとあのサクサクとした食感は、うなぎパイ職人たちの手わざにより作られており、パイの層は約9,000層にもなります。

うなぎパイは県外の方々が浜松に来た際にお土産として購入していただくことが多く、東京都・大阪府で行った独自のアンケート調査では、うなぎパイの認知度は約89%と非常に高いものになっています。

一方でブランデー入りのうなぎパイV.S.O.P.は、 うなぎパイが浜松銘菓として認知された頃、「元祖を超える最上級のうなぎパイを!」との想いから生まれましたが、その認知度はなんと約17%しかありません。

東海エリアの限られた店舗での販売のため、実際に食べたことのある人が少ないことが原因ですが、一方で「食べてみたい」という購入意向はうなぎパイに匹敵して高いことが分かりました。今回は<u>うなぎパイしか知らない方々に、もっとうなぎパイシリーズの魅力を知っていただきたいという</u>想いで、うなぎパイV.S.O.P. 発売30周年を記念し、手軽にお楽しみいただける「うなぎパイV.S.O.P.ミニ」の発売が決定しました。

### 【うなぎパイV.S.O.P.ミニ】

「うなぎパイV.S.O.P.ミニ」はうなぎパイV.S.O.P.の30周年を記念して誕生しました。 スタンダードのうなぎパイは水を混ぜて生地を作るのに対し、うなぎパイV.S.O.P.は生クリームと牛乳を生地に混ぜ、 ナッツの王様マカダミアナッツを加えて、仕上げにブランデー"V.S.O.P."が入った「秘伝のタレーを塗ります。

袋を開けた瞬間に芳醇なブランデーが香り、一口食べればマカダミアナッツと生クリームの繊細なコクが楽しめるプレミアムな味わいが口いっぱいに広がります。また、うなぎパイV.S.O.P.は金塊のように煌めくゴールドデザインが自慢。うなぎパイV.S.O.P.ミニは、そんな高級感が自慢のゴールドパッケージをカジュアルに楽しめる袋のパッケージスタイルにしました。



# うなぎパイV.S.O.P.ミニ 6本入 833円(税込)



### 【発売日】

2023年12月1日(金)~期間限定

#### 【賞味期限】

製造日から60日

#### 【販売場所】

春華堂 直営7店舗

本店・佐鳴湖パークタウン店・佐藤店・SWEETS BANK・うなぎパイファクトリー・nicoe・遠鉄百貨店 SHOP春華堂その他 各卸先販売店舗

※春華堂オンラインショップでのお取り扱いはございません。

#### ~V.S.O.P.って?~

ブランデーの熟成度合いによる等級分けのひとつ。熟成度の高さがブランデーの澄んだ琥珀色を生み出している。 V.S.O.P.とは「とても素晴らしい、熟成された、色合いも美しいブランデー」という意味。 ※Very(非常に) Superior(優良な) Old(古い) Pale(澄んだ琥珀色)の略

### 【うなぎパイV.S.O.P. 30周年企画 みんなのエピソードトーク大募集!キャンペーン】

ただいま春華堂では発売30周年のアンバサダーに<u>お笑いコンビ「錦鯉」</u>をむかえ、うなぎパイにまつわるエピソード募集をWEB動画にて呼びかけています。募集したエピソードは春華堂の社内で審査を行い、通過した投稿はCMに起用し、実際に公式CMとして放映します。

#### ≪募集要項≫

- ●応募方法 応募フォームにニックネーム・メールアドレス・エピソードタイトル・エピソードを記入
- ●応募フォーム URL (春華堂ホームページ上)

https://www.shunkado.co.in/info/2023/11/nost\_150.nhp

- ●応募期間:2023年11月1日(水)~2024年3月31日(日)23:59
- ●当選者数:採用作品数に応じる
- ●賞品:最優秀賞 CM起用+うなぎパイ缶 / 特別賞 うなぎパイ缶
- ●選考方法:うなぎパイを愛する従業員らによる社内審査
- ●結果発表

結果は2024年4月1日(月)以降、当選者のみにメールでご連絡させていただきます。



#### 錦鯉 プロフィール

左:長谷川雅紀、右:渡辺隆

各々の活動を経て、2012年4月に結成。漫才協会会員。 2020年、長谷川49歳、渡辺42歳で「M-1グランプリ」決勝進出を 果たし、ファイナリスト最年長記録を更新。

2年連続で決勝に挑んだ「M-1グランプリ2021」では、 史上最多6017組がエントリーの中、17代目王者となった。

# うなぎパイに関する 調査概要

■調査目的 :東京都、大阪府における「うなぎパイ」「うなぎパイV.S.O.P.」の

認知度を調査し、期間限定での県外販売におけるマーケットサイズ・可能性の

検討時の基礎資料とする。

■調査地区 :東京都、大阪府

■調査方法 :インターネット調査

■標本抽出法 : ビデオリサーチ提携パネルより

■調査対象者 :上記エリアに居住している20~59才の男女個人(マスコミ、調査会社関係者除く)

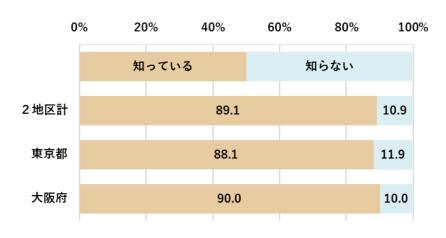
■調査期間 : 2022年12月23日(金)~27日(火)

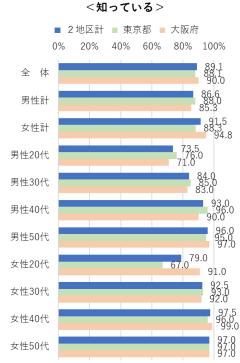
■サンプル数 :800s(100s×8セル) × 2地区=1.600s

# 「うなぎパイ」認知

# <「うなぎパイ」をご存知ですか>

- ・「うなぎパイ」の認知度(知っている)は89.1%。
- ・地区別では、東京都88.1%、大阪府90%と9割近くが知っている。
- ・地区、性年代別をみると、女性20代で、東京都67%、大阪府91%と 差が見られるものの他の年代では、ほぼ同じ認知度となった。

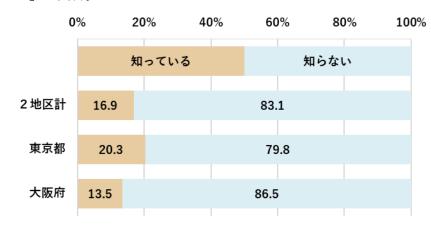


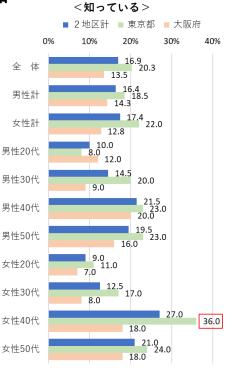


# 「うなぎパイV.S.O.P.」認知

#### < 「うなぎパイV.S.O.P.」をご存知ですか>

- ・「うなぎパイV.S.O.P.」の認知度(知っている)は16.9%。
- ・地区別では、東京都20.3%、大阪府13.5%が知っている。
- ・地区、性年代別をみると、男性20代以外で、東京都の方が大阪府よりも高くなっている。特に女性40代は、東京都36%が「知っている」と回答。





### 【うなぎパイV.S.O.P.とは】

1993年に発売したうなぎパイV.S.O.P.。V.S.O.P.は元祖うなぎパイが浜松銘菓として認知された頃、「元祖を超える最上級のうなぎパイを!」との想いから生まれました。

通称"真夜中のお菓子"うなぎパイV.S.O.P.は高級ブランデー「V.S.O.P.」の芳潤な香りと、ナッツの王様マカダミアナッツの香ばしさが一度に味わえる、浜名湖名産うなぎパイの頂点を極めた最高級パイです。





5本入 1,010円(税込)



10本入 2,022円(税込)



20本入 4.045円(税込)

### <u>【うなぎパイミニとは】</u>

1993年にうなぎパイを手軽に楽しめるようにと誕生した、ナッツ&はちみつ入りのミニサイズのうなぎパイ。うなぎパイ専用のバターやグラニュー糖(特別精製した粒子の大きいもの)など厳選した素材と、クラッシュナッツ(落花生・アーモンド)、白ごまを合わせて焼き上げ、はちみつ入りの「秘伝のタレ」を塗って仕上げました。サイズは通常のうなぎパイの約半分サイズ。ナッツ、白ごまの香ばしさとはちみつのやさしい味わいがクセになるうなぎパイです。





10本入 792円(税込)

### 【うなぎパイ誕生秘話】



春華堂独自のお菓子「うなぎパイ」は春華堂の2代目社長である山崎幸一が1961年に「浜松らしい菓子を作りたい」と熱い想いをもって開発されました。当時、浜松らしい菓子とはと同氏が頭を悩ませていた折、旅先で言われた「浜名湖と言えば、うなぎが美味しいところですね」というひとことがヒントになったといわれています。

キャッチコピーである「夜のお菓子」は「家族団らんできる時間に食べてほしい」という思いを込めてネーミングされましたが、実際の意味は置いてけぼりに、もう一つの「夜のお菓子」のイメージが独り歩きしていきました。しかし高度経済成長期において、春華堂はその状況を逆手に取り、当時のマムシドリンクをイメージした赤・黄・黒を貴重にしたパッケージに変更し販売促進につなげていきました。

なお、うなぎパイは誕生時から今に至るまでずっと、職人による手作りを継承しています。約9,000層もの繊細なパイ生地は職人が長年培った経験と勘によるたまもの。日々変化していく温度や湿度に合わせて材料の混ぜ方や折り方を調整するには10年の鍛錬が必要とされています。

そんな繊細なうなぎパイですが、原材料は至ってシンプル。ゆえにその一つひとつには厳選した素材だけを使用しています。バターはうなぎパイの香りや口当たりを大きく左右するために特に厳選したものを仕入れています。砂糖はお菓子に合わせ特別精製した粒子の大きいグラニュー糖。小麦粉は厳しく品質チェックを行ったもの。これらを混ぜ合わせた生地に、うなぎのエキスを加えて焼き上げ、最後に秘伝のタレを塗って完成です。このタレは、社内でもごく一部の者しか知らないというオリジナルとなっています。

# <u><有限会社春華堂 広報担当></u>

有限会社春華堂 広報室(月~金 9:00~18:00) 【担当】 髙山・大塚 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.ip