

待ち合わせは“うなぎパイの前”で！？

浜松駅の賑わいを彩るうなぎパイモチーフの巨大モニュメント

2024年12月13日(金)に誕生



有限会社春華堂（代表取締役社長 山崎貴裕、以下 春華堂）は、株式会社JR東海エージェンシー（代表取締役社長：佐藤 一哉、以下 JR東海エージェンシー）とともに、地域連携強化と浜松駅のより一層の賑わいを創出すべく、新たなデジタルサイネージメディアを共同開発し、2024年12月13日(金)より運用を開始します。

※

JR浜松駅に「大型透明ガラスサイネージメディア」が国内初登場！

この度、多くの人々が行き交うJR浜松駅構内に、柱を1本活用した大型の透明有機ELディスプレイを使用したサイネージが新設されます。駅柱を活用した大型サイネージは「JR東海エージェンシー」との共同開発。サイズは縦4.4m、横2mのボックス型となり、正面には透明有機ELディスプレイ（55インチ）の6面マルチディスプレイを配置、その背面に透過性を活かして縦3m、横0.75m、奥行き8cmのうなぎパイオブジェを格納しています。そして、筐体全体をうなぎパイの包装紙デザインで装飾を行い、大きなうなぎパイパッケージをイメージして製作しています。正面の透明有機ELディスプレイでは、中のうなぎパイオブジェを活かした映像コンテンツが放映され、大切な方との待ち合わせや、出会いの場所として浜松の新たな待ち合わせスポットになることを目指します。

※JR駅構内での透明有機ELディスプレイによるマルチビジョン型広告媒体として国内初

【開発に至った経緯】

長年浜松の地で、そして浜松駅で、地元の方や訪れた皆さまに思い出とともにご愛顧いただいている「うなぎパイ」。地元浜松駅で自社商品を活かして、地域のシンボルとして利用者が楽しんでいただける場を提供したいという思いがきっかけでした。そこで、駅と地域の地域連携をより一層強固なものとする事を目的とし、3年前2021年春より春華堂とJR東海エージェンシーは今までにない様々な企画案を検討し、今回の巨大うなぎパイオブジェを活かした大型デジタルサイネージの開発に至りました。

【媒体情報】

「うなぎパイモニュメント」(仮称)

放映時間：6:00~24:00 (18 時間)

仕様：【正面】透明OLED×1面

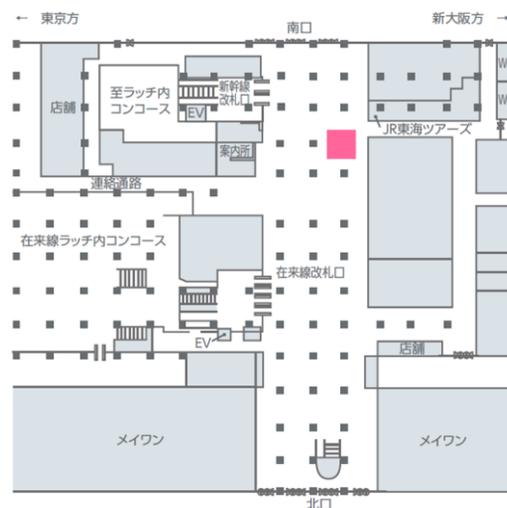
※55インチ×6面マルチ (H:3.66m×W:1.38m)

【裏面】液晶ディスプレイ×1面(75インチ)

【両側面】うなぎパイ包装紙装飾

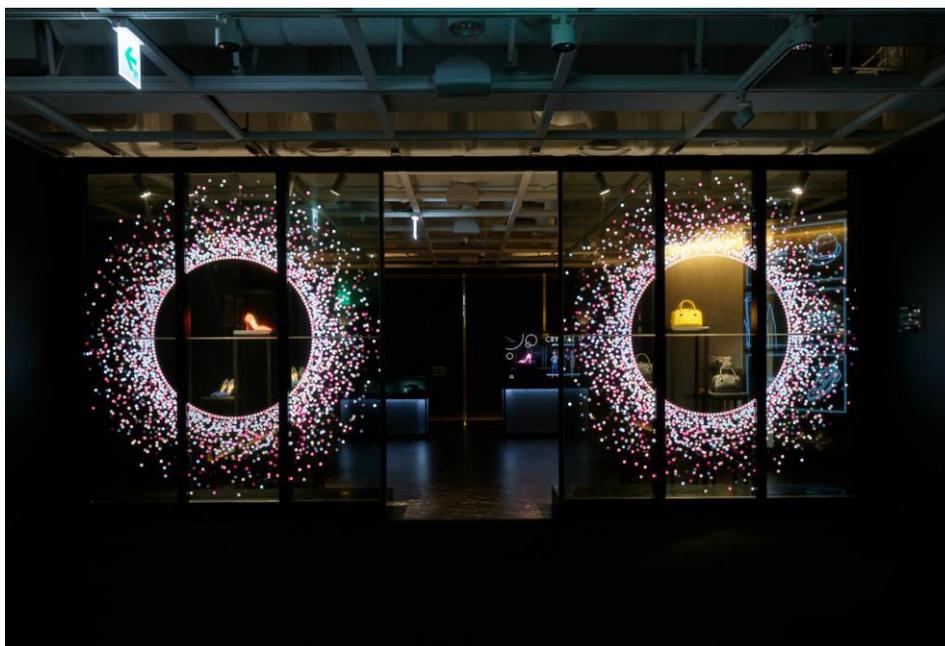
設置開始日：2024年12月13日(金)

掲出位置図



※透明有機ELディスプレイ (透過型OLED) について

「透明有機ELディスプレイ (透過型OLED)」は、ガラスのような高い透明性を持つディスプレイパネルです。有機ELによる高精細で色鮮やかな映像を映すだけでなく、優れた透明性によって周辺環境とディスプレイの境界を取り崩し、本質的な価値を高めた新しい空間を創造します。





【うなぎパイ誕生の秘密】

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」、そんな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。数千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。

< 有限会社春華堂 広報担当 >

有限会社春華堂 広報室（月～金 9:00～18:00）

【担当】 高山 【電話】 053-586-6767 【FAX】 053-585-7789

【e-mail】 press@shunkado.co.jp