

うなぎも錦鯉も踊りだす うなぎパイファクトリー20周年 2025年7月17日(木)から新メニュー登場！



株式会社うなぎパイ本舗（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長 山崎貴裕、以下 うなぎパイ本舗）が運営するうなぎパイファクトリーは、2025年で開業20周年を迎えました。これまでご愛顧いただいた皆様へ感謝するとともに、皆さまと一緒に20周年から始める新しいうなぎパイファクトリーにご期待ください！

うなぎパイファクトリー概要

うなぎパイファクトリーは、「お菓子を通じて人々を喜ばせたい」という信念のもと、“職人とのふれあい”をコンセプトにうなぎパイの製造工程を間近に見学できる施設として2005年4月にオープンしました。館内は、無料で自由見学やコンシェルジュのご案内付きツアーのほか、製造工場でしか味わえない「焼きたてのうなぎパイ」が食べられる「窯出しうなぎパイツアー」を好評開催中です。またうなぎパイを使ったオリジナルスイーツが楽しめるUNAGI PIE CAFE、屋外ガーデンの移動カフェ「うなくん号」、大人気のうなぎパイグッズやお土産をお求めいただけるファクトリー直営売店など、地元浜松のみならず近隣地域の皆様にご愛顧いただき、2024年6月には来場者数1,000万人を達成いたしました。

《うなぎパイファクトリー》 〒432-8006 静岡県浜松市中央区大久保町748-51

入館無料／窯出しうなぎパイツアー（※要予約） お一人様500円(税込)／駐車場有(無料)

UNAGI PIE CAFEが10年ぶりのリニューアル

うなぎパイの新たな一面を体感いただくため、うなぎパイを使ったスイーツ等を提供しているUNAGI PIE CAFE。2015年のオープン10周年から変わらずご愛顧いただいている2品が2025年7月17日（木）より、ついにリニューアルいたします！



うなぎパイミルフィーユ 春華秋冬 ～サマーレモン～ （味種は季節に応じて変更あり）

¥1,300（税込）

ピエールプレシュウズ寺島シェフ監修。ナッツとはちみつが効いたうなぎパイミニでレモンチーズケーキアイスサンドし、爽やかなモンブランクリームをあしらいました。



うなぎパイの“う巻き&うざく仕立て” ほうじ茶付き（通年販売）

¥1,200（税込）

うなぎパイとさらにおいしくなったアーモンドクリーム、バナナを包んだクレープロール。

新登場のシャインマスカットのゼリーとマスカルポーネチーズの“うざく”と一緒に召し上がってください。



新作「うなぎパフェ」※仮称（8/1～発売予定）

2023年に山梨県に住む小学生（当時）が『海と日本 PROJECT』の一環として考案した「まるでうなぎパフェ」。多くのお客様から愛され、うなぎパイファクトリーにとって欠かせないメニューとなりました。そこで20周年を迎えるにあたり、「あつまれ！うなぎパフェ職人」と題し、新たにうなぎパイを使ったパフェのアイデアを募集。全国から集まった200件を超える作品から厳正なる審査の末、2025年8月上旬に販売予定です。

《受賞作品発表》2025年7月下旬ごろうなぎパイファクトリーホームページにて発表予定

うなぎパイファクトリーホームページ：<https://www.unagipai-factory.jp/>

全員使える！もしもし うなぎパイ



当初、キャンペーンや従業員限定で配布していたうなぎパイ柄のスマホケース。お客様からの「私もほしい！」のお声をいただきついに発売決定！取り外しできるうなぎパイポーチ付き。様々な形状に対応できるマルチタイプのスマホケースです。

うなぎパイ スマホケース（赤ストラップ/ベージュストラップ）
各¥6,000（税込）



みんなで“健康”“職人たいそう”

うなぎパイは1961年の誕生当初より、職人の手わざによって作られてきました。仕込みの際のうなぎパイの生地玉は1玉約6kg。うなぎパイ職人は、その生地玉を一日に600玉、繁忙期になると900玉こね、そこから約9,000層にもなるパイの層を手作りで作り上げていきます。

このように、専門的な技術はもちろん、全身を使った工程が多いことから、疲労が溜まりやすく職人の体調管理が長年の課題でした。この現状を改善すべく、春華堂は「健康経営」を掲げ職人体操プロジェクトを立ち上げました。浜松市のフィジカル健診センター「アローズラボ」様ご協力のもと、うなぎパイ職人約40名全員が体力測定を行い、職人全員の視力や筋力、体力年齢を診断。そこから職人の動きを分析しながら打合せを重ね、うなぎパイ職人の身体能力に応じた『うなぎパイ職人体操』が誕生しました。



◀ YouTubeにて公開中！

「こんにちはー！めかし込んだよ！」館内の特別装飾



うなぎパイファクトリーの20周年を盛り上げるため、館内も20周年仕様におめかしをします。また、うなぎパイのCMキャラクターである芸人の錦鯉さんと一緒にお祝いできる等身大パネルや、スペシャルな館内アナウンスも放送予定。20周年を五感でお楽しみいただけます。また屋外ガーデンにはうなぎパイジェラートを提供するうなくん号が大阪・関西万博に出張している期間、POP UP STORE「UNAKUN GO BASE」がオープン。定番から季節限定のうなぎパイジェラートを販売しています。

目指せ！錦鯉超え！超絶ダンスを踊ってみよう！

錦鯉が踊る新CM「うなぎパイ ダンス篇」の放映を記念し、ユーザー参加型ダンスキャンペーンを開催します！

『踊ってナイト！うなぎのじゅもんダンスチャレンジ』

応募期間：2025年8月1日～10月31日 23：59まで

応募方法：指定ハッシュタグと共にSNS投稿（TikTok／Instagram／X／Threads）

賞品例：うなぎパイやスペシャルグッズのほか、上位5作品と一部作品はJR浜松駅の柱広告（右写真）にて期間限定CMとして放映予定です。

キャンペーン詳細はうなぎパイファクトリー公式サイトお知らせ欄にて8月1日公開予定です。

公式サイトURL：<https://www.unagipai-factory.jp/>



またCMでは見られないフルサイズの「うなぎのじゅもんダンス 完全版」も公開。

静岡県浜松市のLive House窓枠と静岡県西部を中心に活動している

ダンススタジオStep Heartsの協力の元、制作いたしました。

振り付け動画URL：<https://youtu.be/B0iwCzdezME>

動画QR ▶



会社概要

会社名：有限会社 春華堂
所在地：静岡県浜松市中央区神田町553
代表取締役：山崎 貴裕

設立：1949年12月
事業内容：菓子製造・販売
公式サイト：<https://www.shunkado.co.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 広報室：高山・大塚（月～金 9:00～17:00）

【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp