

今、浜名湖うなぎは

消滅の危機を迎えていることを

知っていますか？

浜名湖うなぎ
を日本一に

生き残りをかけた

新ブランド鰻プロジェクト始動

まずクラファン「うなぎ」部門で

日本一にしてください

再起をかけた
特別なうなぎ

シラスウナギ（稚魚）の採捕量が減少し、ニホンウナギが絶滅危惧種に認定。さらに浜名湖にとつて不利な法改正が行われ、シラスウナギの価格が1.5倍から2倍に。飼育用のエサ代、養殖場を維持する電気代や重油代も値上がりし、これでは今までの通り生産できないという養鰻家が増えています。そこで生き残りをかけた新ブランドうなぎプロジェクトが「でしこ」です。





新ブランド鰻

肉厚柔らか
脂の旨み極まる



養鰻発祥の浜名湖 125年の伝統と進化が生んだ 最高傑作

浜名湖はうなぎの養殖発祥の地です。しかし生産量は全国4位で、他の産地に大きく差をつけられています。そのため私たちは味と品質で日本一を目指しています。新しいブランドうなぎ「でしこ」の名前には、「伝統を守り、進化を続け、幸福を届ける」という願いが込められています。

Makuake 一般先行販売開始

クラファンで「うなぎ」では過去最高金額が1464万円。まずはそこを超える支援金を集めたいです。リターン品は、なかなか食べられない特大サイズをご用意しています。



日本一にしてください

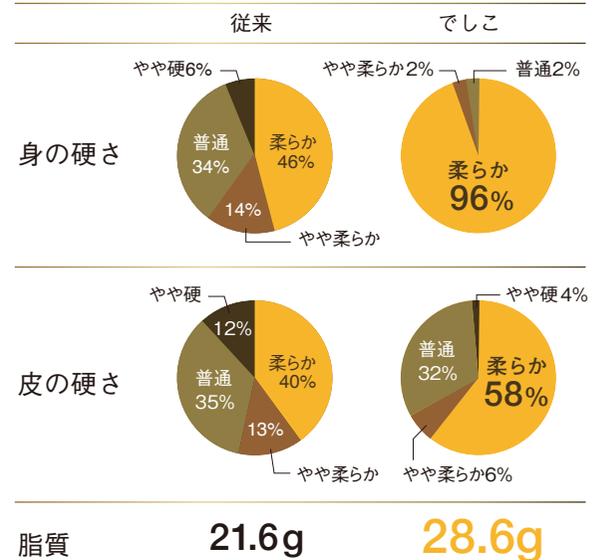
「でしこ」について詳しくは、QRコードからMakuakeをご覧ください

浜名湖養鰻漁業協同組合

静岡県浜松市中央区馬郡町2465

でしこ特徴

通常のうなぎよりも肉厚で柔らかい！一口頬張るととろけるような脂の旨味が口の中いっぱいに広がります。



浜名湖養鰻漁業協同組合 食味検査・栄養成分測定より

