

浜松が誇る最高傑作、新ブランドうなぎ「でしこ」MAKUAKEにて先行販売開始！

～12月14日9:00よりMAKUAKEで先行販売開始！！今なら超早割で特別価格！～

私たち浜名湖養魚漁業協同組合は「浜名湖うなぎの未来を守る」ための新たな取り組み且つ、浜名湖のこれまで培ってきた技術と自然環境を活かした集大成として、新ブランドうなぎ「でしこ」を発表しました。2024年12月14日(土)9:00よりMAKUAKEにて先行販売を開始いたします。

プロジェクトページ

<https://www.makuake.com/project/deshico/>

プロジェクト期間:2024年12月14日～25年2月16日まで

新ブランドうなぎ「でしこ」とは

■浜名湖で125年続く、養鰻家存続の危機から

かつて、養鰻の生産量が日本一だった浜名湖。ニホンウナギの絶滅危惧種指定、種苗となるシラスウナギの不漁や価格高騰などにより、生産者は最盛期の400軒から27軒へと激減しました。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、これでは今まで通り生産できないという養鰻家が増えてきました。

■日本一美味しいうなぎをつくる！養鰻家らの挑戦

こうした危機から脱するため、私たちは新しいブランドうなぎの生産に取り組んでまいりました。目指すは「日本一美味しいうなぎ」です。「でしこ」という名前には「伝統を守り、進化を続け、幸福を届ける」という、私たちの想いが込められています。こうして誕生したのが「でしこ」です。

「でしこ」の特徴

■柔らかく豊満な肉質、究極の傑作うなぎ

「でしこ」の最大の特徴は、肉厚で柔らかい身と脂がたっぷりのった豊かな旨味です。ふっくらと仕上がったその身は、口に入れた瞬間にほぐれ、柔らかな口当たりとともに豊かな風味が広がります。これまでのうなぎとは一線を画すその美味しさは、食べた人の心を掴んで離しません。

■ふっくらとした肉厚な身

一口頬張ると、とろけるような旨味が口の中いっぱい広がります。その肉厚さが生む満足感は、「うなぎを食べた」という喜びを、さらに深く感じさせてくれます。

■脂のりの良さで味わう贅沢な風味

しっかりとのった脂は、甘みと旨味が引き立ち、深みのある濃厚な味わい。炊きたてのご飯と合わせれば、思わず箸が止まらなくなる美味しさです。蒲焼きはもちろん、白焼きでは素材そのものの旨味を最大限に堪能できます。

リターンについて

今回のクラウドファンディングでは、超早割特典として特別価格でご提供いたします。また、数量限定のセットや、浜名湖うなぎを堪能できる特別体験ツアーもご用意しております。皆様のご支援が、浜名湖うなぎの未来を支えます。

リターン品：蒲焼き

- 浜名湖うなぎ でしこ 蒲焼き2枚セット(大)
内容量：合計300g以上
価格：10,000円(通常価格)
- 浜名湖うなぎ でしこ 蒲焼き2枚セット(超特大)
内容量：合計480g以上
価格：13,000円(通常価格)
- 浜名湖うなぎ でしこ 蒲焼き4枚セット(超特大)
内容量：合計960g以上
価格：23,000円(通常価格)

【蒲焼き原材料】

うなぎ(浜名湖産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、みりん、砂糖、別添たれ：しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、みりん、砂糖、別添山椒：山椒

リターン品：白焼き

- 浜名湖うなぎ でしこ 白焼き2枚セット(超特大)
内容量：合計480g以上
価格：13,000円(通常価格)
- 浜名湖うなぎ でしこ 白焼き4枚セット(超特大)
内容量：合計960g以上
価格：23,000円(通常価格)

【白焼き原材料】

うなぎ(浜名湖産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、みりん、砂糖、別添山椒：山椒

浜名湖養魚漁業協同組合

昭和24年に設立された浜名湖養魚漁業協同組合は、浜名湖地域の養殖漁業の振興と発展を目指し、安全・安心な鰻の生産に取り組んでいます。地元漁協だから可能な「食の安全」として出荷前の検査、トレーサビリティの確立に力を注いでおります。

お問い合わせ

浜名湖養魚漁業協同組合 担当者:販売部長 小川 博之
メール hamanako@maruhama.or.jp
電話 053-592-0123

最後に...

「でしこ」は、単なるうなぎではありません。それは、浜名湖の自然と人々の想いが詰まった、特別な一品です。皆様のご支援が私たちの励みとなり、浜名湖うなぎの未来を明るく照らしてくれます。

ぜひ、この機会に「でしこ」を味わってみてください！