



NEWS RELEASE

2026年4月27日
浜名湖養魚漁業協同組合

浜名湖発・新ブランド鰻「でしこ」

浜松市内9店舗で新作料理フェアを開催(4月19日～)

～和洋中の名店で“新しいうなぎ体験”を提供～

浜名湖養魚漁業協同組合(静岡県浜松市、代表理事組合長:外山昭麿)は、2026年4月19日(日)より、浜松市内の飲食店9店舗にて「でしこ新作料理フェア2026」を開催いたします。

本フェアは、浜松パワーフード学会および浜松料理協同組合との連携により実現したもので、新ブランド鰻「でしこ」を使用し、和食・フレンチ・中華など各ジャンルの料理人が新たな鰻料理を開発・提供します。来店されたお客様に、従来の蒲焼とは異なる“新しいうなぎ体験”をお楽しみいただけます。

開催概要

名称	でしこ新作料理フェア2026
期間	2026年4月19日(日)～約2ヶ月間
場所	浜松市内9店舗
特設サイト	https://deshico-newdish.hamamatsu-nouveau.jp/

背景

浜名湖の養鰻業は、最盛期約400軒から現在27軒に減少し、産地存続の課題を抱えています。

こうした中、新たな価値創出を目的に開発されたのがブランド鰻「でしこ」です。本フェアは、生産者と料理人、そして地域団体が連携し、従来の「蒲焼中心」から脱却し、鰻を“素材”として再定義する取り組みです。

※店舗ごとに提供内容・期間・数量が異なります

特徴(ニュース性ポイント)

- 希少なメス鰻による新ブランド — 肌厚で柔らかく、脂の甘みが特徴
- 和洋中の料理人による新たな鰻料理提案 — 蒲焼にとどまらない新しい食体験
- 浜松パワーフード学会、浜松料理協同組合との地域連携

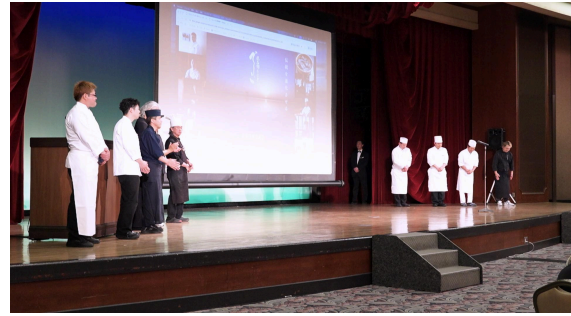
■ 事前発表会(4月18日開催)

グランドホテル浜松にて新作料理発表会を実施。

歴史学者・磯田道史氏より

「鰻を素材として再定義する取り組みは世界的にも先進的」

との評価を受けました。



▲発表会の様子

■ ブランド鰻「でしこ」について

- 肌厚で柔らかく、脂の甘みが特徴
- Makuakeにて1,533万円を達成
- グッドデザイン賞受賞



GOOD DESIGN
AWARD 2025

■ 今後の展開

本取り組みを通じ、浜名湖うなぎの新たな価値創出と販路拡大を目指すとともに、浜松における新たな食の魅力発信と来訪促進につなげてまいります。

【お問い合わせ先】

浜名湖養魚漁業協同組合

<https://www.hamanako-eel.jp/new/>

電話でのお問い合わせ

053-592-0123

受付時間: 平日 8:00~17:00

メールでのお問い合わせ

hamanako@maruhama.or.jp

24時間受付(返信は平日)

担当: 総務部 木下雄太