

浜名湖養鰻125年が生んだ最高傑作 2024年11月29日新ブランド発表 -ティザーサイト公開-

浜名湖養魚漁業協同組合は、2024年11月29日に新ブランド鰻を発表します。125年にわたる養鰻の伝統と革新が融合した、この最高傑作は、浜名湖の自然と技術の結晶として誕生しました。

【浜名湖うなぎと新ブランド鰻の背景】

浜名湖の生産者が直面する危機

かつては養鰻生産量日本一だった浜名湖は、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。そのような状況の中、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として、この新ブランドを発表します。

浜名湖養鰻125年の歴史と技術

代々受け継がれる養鰻の伝統

浜名湖の養鰻は1900年に始まり、今年で125年目となります。養殖池で鰻を育てる生産者は、技術と情熱を世代を超えて受け継ぎ、変化する環境にも対応しながら進化を続けてきました。

土作り:生命の源

養殖池の土を微生物の力で最適化し、鰻の健康を守る「土作り」の技術が浜名湖の誇りです。自然環境に近い状態を維持し、鰻にとって最良の生育環境を提供しています。

水作り:天然の濾過技術

三方原砂礫を通じてろ過された地下水を使用することで、養殖池の水質を安定させ、鰻の成長に寄与します。長年の経験に基づいた水質や水温管理は、養鰻の技術力を象徴しています。

進化を遂げた飼育技術

125年の経験と革新が融合した飼育技術により、より大きく、柔らかく、脂の乗った鰻の生育に成功しました。これらの技術は浜名湖の生産者による不断の努力の賜物です。

新ブランド鰻の認定基準

- ①浜名湖養魚漁業協同組合の組合員が養殖した鰻であること
- ②稚魚から出荷まで浜名湖地域内で養育された鰻であること
- ③浜名湖養魚漁業協同組合認定の飼料を使用していること
- ④出荷までに2回の品質検査をクリアしていること

この厳格な基準を満たした鰻のみが、新ブランド鰻として認定されます。

「浜名湖の誇りを守り、未来を切り開く新ブランド鰻」

125年の歴史が刻まれた浜名湖の養鰻技術。その伝統と進化の象徴である新ブランド鰻は、次世代の鰻文化を切り開く希望です。全国の皆様に美味しさと感動、そして幸せをお届けするため、浜名湖の生産者たちが結集しました。

日本一美味しい鰻を目指すこの取り組みに、ぜひご注目ください。

2024年11月29日のブランド発表に先駆け、ティザーサイトが公開されました。

浜名湖うなぎの新ブランド公開までのカウントダウン…。

新ブランドうなぎの詳細については、ブランド発表までお待ちください。

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

【ブランド発表会詳細】

日程:2024年11月29日(金)

場所: 浜名湖養魚漁業協同組合 (浜松市中央区馬郡町2465)

内容: 新ブランド発表、試食会

参加者: 浜名湖うなぎ関係者及びメディア関係者

【メディア各位】新ブランド発表会のご案内と進行表

浜名湖養魚漁業協同組合は、2024年11月29日(木)に新ブランド鰻の発表会を開催いたします。メディアの皆様には、浜名湖の養鰻の歴史と進化、そして新ブランド鰻の魅力をご紹介する貴重な機会となっております。本イベントを円滑に進行し、充実した取材をサポートするため、進行表を以下にご案内いたします。

【新ブランド発表会: 進行表】

日時: 2024年11月29日(木)

会場: 浜名湖養魚漁業協同組合本部 (静岡県浜松市中央区馬郡町2465)

プログラム内容

11:00 - 開会の挨拶

浜名湖養魚漁業協同組合 理事長が挨拶し、イベントの趣旨をご説明いたします。

11:40 - 試食会

新ブランド鰻を試食いただき、その味わいや特徴をご体感ください。

11:55 - 質疑応答

取材いただく方々からのご質問に、理事長および登壇者がお答えします。

12:10 - フォトセッション・インタビュー

新ブランド鰻や浜名湖養鰻家の背景をイメージした特設フォトエリアで撮影いただけます。希望されるメディア様には個別インタビューの時間をご用意いたします。

12:30閉会

※内容については、変更の可能性がございます。

【取材のお願い】

取材を希望される場合は、11月27日までに以下の連絡先までお知らせください。

お問い合わせ先

浜名湖養魚漁業協同組合

担当者: 販売部長 小川 博之 総務部 木下雄太

メール hamanako@maruhama.or.jp

電話 053-592-0123