

2022年9月26日

～地元浜松の魅力発信～

「うなぎいもモンブランソフト」「うなぎいもの焼いも」を 浜名湖サービスエリアで新発売！

株式会社近鉄リテーリングでは、東名高速道路・浜名湖サービスエリアにおいて、うなぎと遠州浜のさつまいもがコラボして生まれた浜松ご当地ブランド「うなぎいも」を使用した「うなぎいもモンブランソフト」と「うなぎいもの焼いも」を9月28日（水）から発売いたします。

「うなぎいも」とは、普段は捨ててしまう、うなぎの骨や頭などを肥料に栽培したさつまいもで、甘みと旨みの特徴のブランド芋です。ぜひこの機会に、東名高速道路・浜名湖サービスエリアへお立ち寄りのうえ、「うなぎいも」の美味しさが詰まったスイーツをお楽しみいただき、地元浜松の魅力をより身近に感じていただければと考えています。

詳細は、別紙のとおりです。



うなぎいもモンブランソフト



うなぎいもの焼いも（イメージ）

別紙

1. 販売商品について

- (1) 商品名 : うなぎいもモンブランソフト
うなぎいもの焼いも
- (2) 販売店舗 : 湖の見えるフード館 スナックコーナー
- (3) 営業時間 : 平日 11:00~19:00
土日祝 10:00~19:00
- (4) 販売価格 : うなぎいもモンブランソフト 600円(消費税込み)
うなぎいもの焼いも 500円(消費税込み)
- (5) 発売開始日 : 2022年9月28日(水)
- (6) 商品の特徴 : ①うなぎいもモンブランソフト
うなぎいもの濃厚なソフトクリームの上に、うなぎいも100%の1mm極細モンブランを生搾りし、うなぎいもの味を引き立てる焼き芋パウダーとモンゴルの岩塩をかけました。
- ②うなぎいもの焼いも
うなぎいもは、うなぎの骨や頭などを肥料に栽培した紅はるかという甘い品種のさつまいもです。静岡県浜松市は日照時間が長く、たくさんの太陽を浴び、栄養価の高いうなぎの肥料でさらに甘みが増します。焼き芋にすると、さらに甘みは増し、糖度は40度近くまで上がります。

(以上)