

ウナギの骨の粉で

あんぱん 冷やしうどん

浜松のホテルと水産卸業者



ホテルコンコルド浜松（浜松市中区）は10日、水産卸業の海老仙（同市西区）と共同で、ウナギの栄養成分を含んだあんぱん「うなあんぱん」と冷やしうどん「遠州浜松うどんうなぎ入り」を商品化したと発表した。両商品とも、海老仙が経済産業省の「地方発のヒット商品」づくりプロジェクトの認定を受けて開発した。浜名湖産ウナギの骨の粉末「鰻（まん）パウダー」を生地に練り込んだ。

うなあんぱんはホテル内のベーカリーショップや遠鉄ストアの一部店舗で販売中。つぶあん入りとうぐいすあん入りの2種類があり、ともに2個入りで380円。遠州浜松うどんうなぎ入りは11日から、ホテル内のレストランでディナー

共同で
商品化

バイキングの
メニューに加

える。ウナギのかば焼きをまぶし、大根おろしなどの薬味とかば焼きのたれをかけて食べる。

ウナギの栄養成分を含んだ

「うなあんぱん」と「遠州浜松うどんうなぎ入り」

浜松市中区のホテルコンコルド浜松