

新ブランド鰻



伝統を守り

進化を続け

幸福を届ける

浜名湖養鰻百二十五年の

最高傑作



「養鰻発祥の地浜名湖」の 伝統と進化が生んだ 新しい鰻

浜名湖で初めて鰻の養殖飼育に成功して
から百二十五年、養鰻発祥の地として
紡いできた歴史と伝統、
そして積み重ねた進化の結晶が
新ブランドうなぎの「でしこ」です。

「で」伝統を守り

「し」進化を続け

「こ」幸福を届ける

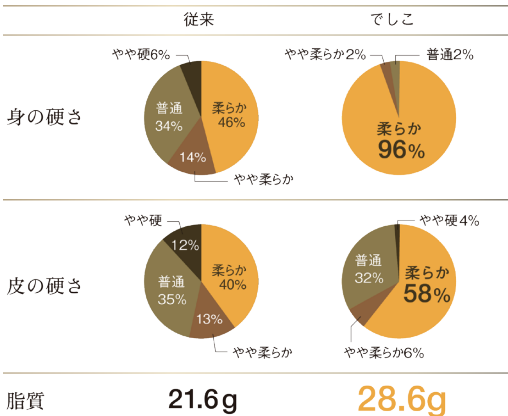
浜名湖養鰻が生んだ最高傑作「でしこ」の
溢れる旨味をご賞味ください。



でしこの特徴

肉厚柔らか 脂の旨み 極まる

でしこは、背と腹のコントラストが美しい青手の特徴を持ち、まずは肉厚な身が魅力です。一口食べると柔らかさと驚くほどの脂のりが広がり、あなたに幸福をお届けします。




浜名湖養魚漁業協同組合 食味検査・栄養成分測定より

でしこの基準

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「でしこ」として認定されます。

 浜名湖養魚漁業協同組合

 浜松パワーフード HAMAMATSU POWERFOOD