

News Release

2024 年 11 月 1 日
中京テレビ放送株式会社

『開局55周年企画』

地元が誇る三河一色産のうなぎを堪能できる！こだわりの「うなぎむすび」 発売



中京テレビ放送株式会社(本社:名古屋市中村区 代表取締役社長:伊豫田 祐司)は、地元食材を活用し、リブランディングから商品化まで担うことで地方創生や地域貢献に繋がる商品開発プロジェクトを実施。第一弾として、愛知県三河一色産うなぎを使用した「うなぎむすび」を商品化します。製造は東海地方で 26 店舗を展開する「美濃味匠」(本社:岐阜県大垣市)と業務提携。徹底的に「地元産」にこだわり地域の皆様に愛される商品を目指しています。

■企画概要

・商品名:うなぎむすび

・販売店舗:

美濃味匠 JR 名古屋駅店、mozo ワンダーシティ キタノエース上小田井店内 美濃味匠
(キタノエース上小田井店内 美濃味匠は 11 月 3、4、10、17、24 日限定販売)

・販売期間:11 月 3 日(日)~2 月 2 日(日) ※数量限定、なくなり次第終了。

News Release

<うなぎ>

三河一色産うなぎを使用。矢作川の水で育った一色産のうなぎは品質が抜群で、日本屈指のうなぎの生産地として知られています。本商品は、昭和 36 年創業「丸庄商店」が高品質なうなぎを厳選しました。



<お米>

美濃名産の米「はつしも」を使用。大粒で歯ごたえがあり、噛むと口の中でほどけて適度な甘みを感じられます。

<海苔>

愛知県三河産の青まぜ海苔を使用。黒海苔に青海苔が混ざった海苔は非常に香りが良く、濃厚な旨味とごはんとの相性が抜群。初採り時期にしか採れない「幻の海苔」と言われています。

<味付け>

炊き込みご飯にすることで、お米の芯まで味が染みわたっています。さらに、炊きあがったご飯に追いダレすることであぐりの甘みと香ばしさがごはん全体に深く染み込み、ひと口ごとに旨みが広がる味わいに仕上げました。

(お問合せ先) 中京テレビ放送株式会社 ビジネスプロデュース局 ビジネス開発グループ