

# 「浜松の卵」で 雄踏スイーツ

浜松市西区雄踏町の菓子業者と水産卸会社、養鶏場が連携し、うなぎのエキス入りのエサで育った鶏が産んだ「浜松の卵」を材料に、さまざまな菓子を開発し、近く、市内のスーパードなどで本格販売する。関係者は、地元の素材にこだわった新製品で地域産業の活性化を期待する。

「浜松の卵」は水産卸会社の海老仙と野田養鶏が共同開発し、昨年からの販売を開始。今回、農商工連携を進めようと、地元の菓子業者と「雄踏スイーツ」の商

## 活性化へ地元業者連携

品化を決めた。

賛同したのは近江屋製菓、クレオ新坂屋、大和屋製菓舗、金寅老舗。プリン、マドレーヌ、卵パンとして消費者に販促する。一部の商品は既に店頭に並び、春から本格的に売り出す予定だ。

プリンを商品化した近江屋製菓の高田修平専務は「浜松の卵の魅力に引かれ、やってみようと思った。あっさりした味わいが特長」

と話す。

14日には浜名商工会雄踏支所の山田利明支所長ら関



商品を並べ、販促法などについて意見を交わす関係者

＝浜松市西区の海老仙

## プリンや春から本格販売 マドレーヌ

係者が集まり、PR方法など意見を交わした。海老仙の加茂仙一郎社長は「浜松の卵を使い、地元から多くの商品が誕生してほしい」と期待している。