土用の丑の日に「お菓子なうな重」

青森・黒石銘菓のお店 シャロン甘洋堂(ｼｬﾛﾝｶﾝﾖｳﾄﾞｳ)（代表取締役：石黒和彦 所在地：
青森県黒石市前町１７－９
）は、土用の丑の日にちなんで和菓子で作ったうな重を販売いたします。毎年好評でシャロン甘洋堂の夏の風物詩となり、今年で１１年目。今では、Google検索で「うな重
黒石」で飲食店よりも上位に掲載されるまでになりました。
見た目もそっくりな「うな重」は、材料の醤油やお米を地元黒石や青森県産にこだわり、「地物黒石産 うなぎ」として販売いたします。

■製法のこだわり
〇うなぎ：うなぎの蒲焼そっくりに細工され、バーナーで焼き目をつけた上生菓子。練切（ねりきり）と呼ばれる上生菓子専用の餡でできていて、皮の部分が黒こし餡。
〇タレ：串団子にも使われる、みたらし味のタレは、本格昆布だしを使い、醤油は地元黒石市・横山醸造のものを使いました。うまみのある味わいで後を引きます。つややかな照りは、本物にも負けません。
〇ご飯：青森県産もち米「あかりもち」を使い、こちらにも地元・横山醸造の醤油を使って、醤油おこわを炊きました。お米本来の甘さや香りはまさしく地産地消のおいしさです。

■開発経緯
上生菓子はまさにインスタ映え！『土用の丑になると街の店先で香るうなぎ』これをお菓子にしようと思いつきました。発売当初は小麦饅頭を薄く延ばして、焼き目をつけ、みたらしのタレを塗っただけの簡単なものを販売していました。お客様から「うな重作れる？」とリクエストがあり、試行錯誤のうえ、現在のうな重の形になりました。見た目もより本物らしく、味わいも最後の一口までおいしく食べられるようタレの出汁や食感、全体の甘さなど改良を続けております。

■販売のねらい
青森県黒石市は50
年ほど前の創業当時にくらべるとずいぶん寂しい街になりました。しかし、旧正マッコ市の賑わいなどまだまだ商人は元気です。見た目に楽しい「お菓子なうな重」が地域の話題になって、たくさんの人が黒石を訪れるきっかけになればと思います。少しでも地域の経済の活性化に貢献できればと願っております。

＜商品概要＞
【商品名】お菓子なうな重

【価格】 500円（税込540円）
【賞味期限】常温２日（おいしさにこだわっております）
※店頭以外ではお買い求めいただけません。

【販売期間】7月２７日～７月２８日（土用の丑）
※完全手作りなので数に限りがございます。ご予約をお勧めしております。

【公式ブログ】https://syaron.com/unagi_2021/

■シャロン甘洋堂とは
「シャロン甘洋堂」（ｼｬﾛﾝｶﾝﾖｳﾄﾞｳ）とは、青森県の中央部、黒石市にある和菓子と洋菓子の専門店です。黒石市で産声を上げ、この街に育てられ創業51年を迎えました。
「おいしいお菓子で
みんなを笑顔に」を理念に、皆さまに喜ばれるおいしいお菓子を作り続けております。そして、地元への恩返しの気持ちをこめて、食のオリンピックとも称される「モンドセレクション」３年連続《最高金賞》・全国菓子大博覧会《内閣総理大臣賞》など、コンクールに積極的にチャレンジし、地域の活性化につなげていけたらと考えています。

■会社概要
商 号：有限会社シャロン甘洋堂
代表者：代表取締役 石黒 和彦
本社所在地：青森県黒石市前町１７－９
事業内容：和菓子・洋菓子の製造及び小売
URL：https://syaron.com /

■本件についてのお問合わせ先
有限会社シャロン甘洋堂(シャロンカンヨウドウ)
担当：石黒和彦（イシクロカズヒコ）
TEL: 0172-52-4688
FAX: 0172-52-5422
Email： info@syaron.com

※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真等は多数ご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com