



浜名湖の技と情熱から誕生

新ブランド鰻「でしこ」

名前の「でしこ」には、

でんとう

しんか

こうふく

伝統を守り、進化を続け、幸福を届ける。

この三つの思いが込められています。

125年にわたる養鰻の歴史と、

最先端の技術が生み出した、

身も皮もとろけるような柔らかさ。

そして、脂の甘みが口いっぱい広がる極上の味わい。

「でしこ」は、浜名湖が未来へ贈る

新時代のブランドうなぎです。

新ブランド鰻「でしこ」特徴

稚魚の頃から大豆イソフラボン入りの専用飼料を与える独自の育て方で、約90%の高確率でメスうなぎに育てることに成功。メスは身がふっくら柔らかく、脂ものっていて、とろけるような美味しさ。この特別な育成法により、従来にない食感と風味を実現しています。