



スバリス
© 静岡スバル

すばるだより

全県版 第29号
2024年10月発行
静岡スバル自動車(株)



今月のおすすめスポット



START

UNAGI PIE FACTORY

うなくん号とうなくんがファクトリー入口前でお出迎え

Tour
コンシェルジュ
ご案内付きツアー

↑秘伝のタレをひとめり

←目視で検品

コンシェルジュ説明

予約あり 予約なし 自由見学

【ツアー】
①自由見学 ※無料
②コンシェルジュご案内付きツアー ※無料
③窯出しうなぎパイツアー ※500円

②③は要予約

階段手摺に、うな左衛門発見!

袋詰め

梱包

記念撮影

Goal

【西部】うなぎパイファクトリー

だれもが1度は口にすることがあろう・・・「夜のお菓子」のキャッチフレーズで長く愛されてきた浜名湖名物「うなぎパイ」。職人の手仕事で1日に20万本を生産される工程を見学できるうなぎパイファクトリーにおじゃましました。

浜松西ICから約9km、運転しやすい道のりでアクセス抜群な立地に無料駐車場完備。駐車場のうなぎパイトラックを写真に収めたら、うなくん号とうなくんに挨拶をして、いよいよファクトリー入口へ。まずは、コンシェルジュの方の案内で工場見学受付用紙を記入。見学の仕方は全部で3種類。今回は事前予約をしてコンシェルジュ案内付きツアーに参加しました。県外から参加される方、老若男女、幅広くファンが多いことが分かります。

時間になり、ツアースタート! まずは、コンシェルジュの方が「うなぎパイ」誕生の歴史や生産工程をじっくりお話してくださいます。水、小麦粉、バター、そして、うなぎの粉を職人が手作りでこね、パイの層は最終的に9000層。粒の大きいグラニュー糖を均等にふるには熟練技が必要とのこと。あのサクサクとした触感とほど良いグラニュー糖の甘さは職人技があってこそ。12mの長さの窯で300度の熱によってふくらんだ生地に秘伝のタレが刷毛で塗られていきます。隠し味、ご存知ですか?(答えは裏面へ)

バターのおいしそうな香りを纏うアツアツのパイはその後冷却・乾燥を経て、個性があるものをはじく検品作業、異物検査、包装、箱詰めなど、人と機械の力を融合して出荷準備が行われていました。商品に関わっている方たちの真剣な眼差しを見ることができるのもファクトリーツアーの醍醐味ですね。自由見学でももちろん楽しめますが、人気ですぐに予約が埋まってしまう窯出しうなぎパイツアーは貴重な体験になりそうです。

DATA

住所 浜松市中央区大久保町748-51

電話 053-482-1765 (9:00~17:00)

営業時間 10:00~17:30

休館日 火曜・水曜

※製造ライン稼働日、売店、カフェ、うなくん号の営業日は、ホームページ上の営業カレンダーをご確認ください。



万が一の際の対応を知るためのスバリス安全QUIZ。

皆さんで楽しみながら交通ルールの再確認やおさらいをしてみましょう!

Q. 3車線の真ん中の車線を走行中、左折するため交差点の50m手前で白い区分線をまたぎ、左車線に進路変更した。

○か×か?



<正解は裏面>

© JAF MEDIA WORKS Co., Ltd.

公式サイト

Instagram



スマホから



静岡スバルでは交通事故ゼロをめざして、お客さまの安全を第一に考えます。



