



ばんのう うなぎ魚醬「鰻能」誕生記念

「鰻能」レシピコンテスト 開催!

うなぎ魚醬「鰻能」の誕生を記念して
うなぎ割烹 一慎、が
「鰻能」を使ったレシピを募集します。



鰻の加工・卸の株式会社あつみ、
食品メーカーのイチビキ株式会社、
株式会社海みらい研究所。
この3社の共同開発で誕生した
鰻の魚醬「鰻能 (ばんのう)」。
この度、誕生を記念して
うなぎ割烹 一慎、から
「鰻能」を使ったレシピを募集。
採用されたレシピは、
うなぎ割烹 一慎、の料理長が
一品料理として仕上げ、一慎、の
新メニューとして採用します。



〒440-0897

愛知県豊橋市松葉町二丁目35番地

一、福ビルディング 2階

うなぎ割烹 一慎、

tel : 0532-56-8233

〒441-8041

愛知県豊橋市柳生町44番地

株式会社 あつみ

tel : 0532-45-7272



一慎、

うなぎ割烹





うなぎ魚醬「鰻能」誕生記念！

ばんのう 「鰻能」レシピコンテスト

この度、私たち3社(株式会社あつみ、イチビキ株式会社、株式会社海みらい研究所)の共同開発により、今まで利用されていないうなぎの頭部を魚醬(ぎょしょう)にするという全国的にも例のない未利用資源を活用したうなぎ魚醬「鰻能(ばんのう)」が誕生しました。

そこで皆様に、「鰻能(ばんのう)」をもっと知っていただけるような「鰻能(ばんのう)」オリジナルレシピを募集(和洋中からデザートまで何でもOK!)いたします。

うなぎ魚醬『鰻能(ばんのう)』の特徴／

旨味が強い魚醬。旨味は強いですが、色は淡く、香り穏やかでクセがなく、様々な料理の味付けに使えます。

採用された方3名様にうなぎ割烹 一慎、の食事券(10,000円分)プレゼント！
御応募いただいた全ての方から抽選で3名様に5,000円クオカードプレゼント。



■募集内容：うなぎ魚醬「鰻能」を使ってレシピを考えてください。
(詳細レシピは必要ありません。簡単なレシピで大丈夫です。
うなぎ割烹 一慎、料理長が採用レシピを一品料理に仕上げます)

■応募期間：2021年5月1日(土)～6月30日(水)消印有効

■応募方法：メール 郵便はがき

■応募締切：メール／当日 23:59 まで 郵便はがき／当日消印有効

1. レシピ名
 2. お名前
 3. 住所
 4. 電話番号
 5. 性別
 6. 年齢
 7. ご職業
- をご記入の上、下記までお送り下さい。

〒441-8041 愛知県豊橋市柳生町44番地
株式会社あつみ 「レシピ募集キャンペーン係」宛
メール：recipe@atsumi-unagi.jp

■応募対象：どなたでもご応募頂けます。(お一人様何回でもご応募できます)

■発表：2021年8月1日(月) うなぎ割烹 一慎、ホームページにて発表いたします。

※クオカードの当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

個人情報の取り扱い

事務局はあつみが行います。

本応募に基づくお客様の個人情報、お寄せいただいた内容は、厳重に取り扱います。

個人情報の取り扱いについてあつみは、いただいたお客様の個人情報を、プレゼント応募に関するお問い合わせの対応や分析等の目的に利用いたします。あつみは次の場合を除き、ご提供いただいた個人情報を第三者には提供いたしません。

1. 守秘義務契約を締結した事業者に業務を委託する場合
2. 法令で提供が義務付けられている場合
3. 提供することについて、ご本人に同意いただいている場合

〒440-0897 愛知県豊橋市松葉町二丁目35番地 一、福ビルディング 2階 うなぎ割烹 一慎、 tel : 0532-56-8233

〒441-8041 愛知県豊橋市柳生町44番地 株式会社 あつみ tel : 0532-45-7272



うなぎ割烹

