



食べて浜松を楽しむ うなぎのぼり Meetup ! POTLUCK BAR 浜松の開催について

浜松市では、今年度から浜松出身者、仕事や旅行で一定期間浜松に滞在したことがある方、浜松に関心がある方々をターゲットに、浜松の旬の食材等を味わいながら、浜松応援団を育てていくことを目指して『食べて浜松を楽しむ うなぎのぼり Meetup ! POTLUCK BAR 浜松』を開催します。

年4回の開催を予定しており、今回が初回となります。

1 第1回のイベント概要

名称	食べて浜松を楽しむ うなぎのぼり Meetup ! POTLUCK BAR 浜松
テーマ	ふるさと納税
日時	7月15日(火) 18:00-21:00 (第1部トーク/第2部交流会)
会場	東京ミッドタウン八重洲 5F 「POTLUCK YAESU」
参加者	50名(7月9日現在)
料金	第1回特別価格 1,500円(通常価格 3,000円)
主催	浜松市
企画・運営	株式会社花咲爺さんズ
協力	POTLUCK YAESU
申込	https://unaginoborimeetup0715.peatix.com

2 登壇者

【小川 博之氏】

浜名湖養魚漁業共同組合 統括本部長

1972年浜松市生まれ。1997年に浜名湖養魚漁業協同組合に入社後、信用事業(金融)を皮切りに、加工品の販売部門、活鰻販売、さらに現場の養鰻場まで幅広い業務に従事。事務から現場まで知り尽くす柔軟な視点と実行力で、組合全体の改革と活性化をリードしてきた。現在は統括本部長として、浜名湖うなぎの魅力を全国へ、そして次世代へとつなぐ挑戦を続けている。



【知久 哲也氏】
知久屋 常務取締役

1982年、静岡県浜松市生まれ。2012年に知久屋へ入社し、東京や富山、大分などさまざまな地域での経験を経て、2018年から店舗営業を担当。2025年には常務取締役に就任。

知久屋は、哲也氏の祖父が浜松の商店街で始めた小さな食料品店が原点。今では、製造から販売までをすべて自社で手がけ、静岡や関東を中心に直営店を53店舗展開。お店に並ぶ約150種類の惣菜やお弁当はすべて自社製造で、添加物に頼らず、素材の美味しさを大切に商品づくりを続けている。



3 メイン食材

(1) 浜名湖が誇る最高傑作！新ブランドうなぎ「でしこ」

浜名湖うなぎ「でしこ」は、養鰻発祥の地・浜名湖で生まれた新たなブランドうなぎです。かつて日本一の生産量を誇った浜名湖の職人たちが、「日本一美味しいうなぎ」を目指して育て上げています。

「でしこ」の名前は、で：伝統を守り、し：進化を続け、こ：幸福を届ける、という思いで名付けました。

肉厚で柔らかく、脂のりが極まる最高の浜名湖うなぎ、その味をぜひご堪能ください。



(2) 浜松餃子 3種食べ比べ

【知久屋】

知久屋の浜松餃子は、無添加で自社製造。キャベツの甘みと豚肉の旨みが特徴で、何個でもパクパク食べられる餃子です。

皮はモチモチ、外はパリッと香ばしく、タレもこだわりの自社製造です。

知久屋は、静岡県を中心に東京都・神奈川県に53店舗を展開する惣菜・弁当店です。素材本来の旨みを活かし、添加物に頼らない自然なおいしさを追求しています。仕入れから加工、調理、配送まで一貫して自社で行うことで、安心・安全な食を提供しています。



【石松】

コク旨なのにあっさりジューシー。

キャベツの甘味と豚肉の旨みが溶け合って、食べ始めたら止まらない石松餃子の味をぜひご堪能ください。



【五味八珍】

「タレ無でも、美味しい浜松餃子」は創業から受け継がれる味。

浜松餃子の最大の特徴、キャベツは採れたてを当店餃子工場まで直送！鮮度抜群でシャキシャキ！甘みが違います！

素材を生かしてキャベツは粗刻み。地元静岡県で40年来愛され続ける五味八珍の浜松餃子です。



(3) まるごとみかん大福

三ヶ日みかんを蜜づけにし、自家製の白あんで包み、柔らかい羽二重餅で大切にくるんだ「まるごとみかん大福」。とてもジューシーで見た目のボリュームよりもパクっといただける大福です。リピーターも多く、一度食べたら癖になる美味しさ。



冷凍でのご用意で、一年中楽しめるようにしております。全解凍でじゅわーっと果汁を楽しむもよし、半解凍でシャリッとアイス感覚を味わうもよし。

お餅が柔らかくなりましたら、お好みの解かし加減でお楽しみください。

(4) お酒

【花の舞酒造：純米大吟醸酒】

バナナやメロン、穏やかな花の香りを感じ、口に含んだ時、炊いた米や蜂蜜の香り、熟れた果実、ユリのようなしかりとした花のアロマを感じます。含んだ時の印象はとてもやわらかい上品な印象。口中に広がる穏やかで奥深い甘さ。その次に繊細できめの細かい酸が、よりリッチな甘さを引き立てます。甘さが過ぎた後、適度な苦みや渋みが表れます。心地よい甘さの後に感じられるこの味は、主体となる甘さをさらに押し上げる役割を持ち、全体にメリハリを付ける役割も兼ねています。余韻に適度に残るビター感は、合わせる料理の旨味を引き立てるとともに、再度あの甘さを味わいたいという欲求を掻き立てます。甘さと苦みのコントラストを体現している酒といえます。



【マイン・シュロス：ヴァイツェン】

ヴァイツェンは、主にドイツ・バイエルン地方で飲まれる小麦を主体としたビールです。

小麦を使用することにより独特の風味が生まれ、苦味も少な



くやや甘さを感じるのが特徴です。

当店ではより飲み飽きないビールを目指し醸造しており、何杯でも飲めるヴァイツェンは人気ナンバーワンの自慢のビールです。

4 開催のポイント

(1) 東京ミッドタウン八重洲で全4回開催

2025年7月・10月下旬・12月上旬、2026年3月上旬の平日夜に実施。毎回テーマを変え、浜松の「今」を伝えるトークと交流会を開催します。

(2) メイン食材は“浜松の旬”を象徴する特別ラインナップ

浜名湖が誇る最高傑作！新ブランドうなぎ「でしこ」、浜松パワーフード、花の舞酒造、浜松地ビール、などを毎回提供します。

(3) 浜松を深掘りする“LIVE”トークセッション

各回テーマに応じたゲストスピーカーによるトークセッションや交流会を行います。テーマについて深掘りしてマニアックな浜松をお届けします。

(4) 浜松ファンコミュニティ

全4回のトークと交流会、オンラインプラットフォームを通して、参加者の皆様と浜松応援団を作ることを目指すコミュニティイベントです。

取材申し込みについて

取材をご希望されるメディアの方は下記フォームからお申し込みください。

取材申込フォーム：<https://forms.gle/kwSSeV351dtakUBY9>

※各セッション終了後、登壇者や関係者への個別取材が可能です。上記申込フォームにてご希望を記載してください。