

【報道関係者各位】

テレビ愛知株式会社
2023年10月吉日

老舗のチャレンジ！進化する“名古屋土産”SP
老舗が倒産の危機…救世主はカエルの進化系！？
キオスク売り上げ1位にも迫る！【工場へ行こうⅢ】

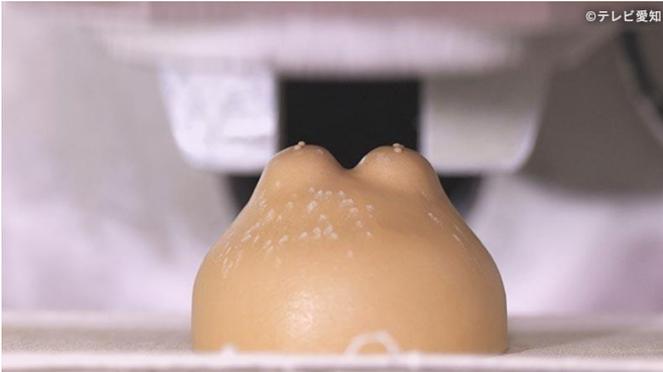


テレビ愛知は、【工場へ行こうⅢ】『老舗のチャレンジ！進化する“名古屋土産”SP』を11月4日（土）午後2時50分から放送します。

■ 番組概要

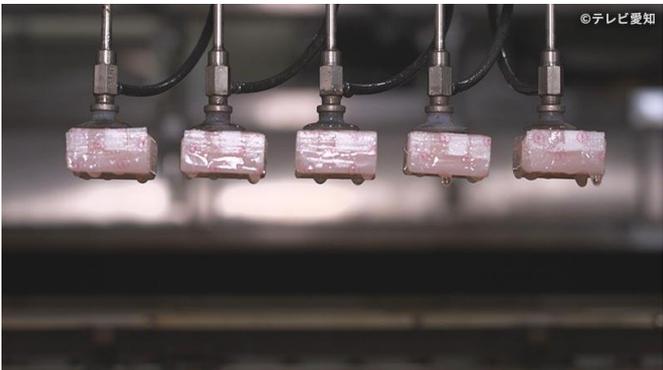
番組名：【工場へ行こうⅢ】『老舗のチャレンジ！進化する“名古屋土産”SP』
放送：2023年11月4日（土）午後2時50分～午後4時（テレビ愛知ローカル）
配信：Locipo ほかにて期間限定見逃し配信予定
ナレーション：平泉成 城ヶ崎祐子
URL：<https://tv-aichi.co.jp/koujou3/>

★名古屋土産の新定番「ケロトツォ」…誕生のきっかけはコロナ禍の大打撃
青柳総本家の「カエルまんじゅう」。オタマジャクシからカエルに大変身する瞬間を激撮！職人歴20年の大ベテランが手作業で目や口を入れ、命を吹き込んでいた！さらに進化系「ケロトツォ」にも迫る。誕生の裏には、売上高95%減という創業以来最大の危機があった。



★なぜ名古屋土産に？知っているようで知らない超定番「ういろう」の秘密

「青柳ういろう」の原料は？固める前に、なんと袋詰め！？身近な「ういろう」の製造現場は「へえ」の連続だった！さらに…「名古屋＝ういろう」のイメージが定着したのは、東海道新幹線の開通が関係していた！



★名駅キヨスクで売り上げ1位！「ゆかり」の“エビ使用率”は驚異の7割

黄金缶に家康パッケージ…名古屋駅のキヨスクで売り上げ1位の「ゆかり」。生地の7割はエビという事で、あの強いエビ風味が実現していた。製造元の坂角総本舗…悩みの種は大量に出る「エビの殻」。実は、このエビの殻を有効活用し、ハンドクリームを開発していた。

