

**まもなく開業20周年！そろそろ準備はじめました。**

# うなぎパイファクトリー 公式WEBサイト 大幅リニューアル！

2023年1月31日（火）オープン



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、2025年のうなぎパイファクトリー（浜松市西区）開業20周年に向けて、2023年1月31日（火）より公式WEBサイトを従来のデザインから一新し、リニューアルします。

## ■うなぎパイファクトリー公式WEBサイトリニューアルのきっかけ

開業当時から公式WEBサイトをオープンし、うなぎパイファクトリーを知るきっかけの一つとして、多くのお客様にご利用いただいております。2025年の開業20周年を迎える準備を進めていく中、まずはWEBサイトをリニューアルすることからスタートします。デザインプロダクション「FunTech株式会社」様に今回のWEBサイトリニューアルの制作を担当していただき、“うなぎパイの手づくりと職人の手わざ、素材感”を伝えながらも、“HPで事前に工場見学を体験できる”かのような遊び心を盛り込んだデザインに刷新いたしました。



▲2005年開業当時の旧WEBサイト トップページ

## ■“うなぎパイ職人の手わざ”に通ずるデザインのこだわり

WEBサイト リニューアルに際してこだわった3つのポイント。

- ① WEBサイトを開いた時のインパクト・ワクワク感の創出
- ② 工場見学や施設紹介、営業日カレンダー、新着お知らせへの導線を分かりやすくサイト設計
- ③ 春華堂の“細部へのこだわり”を表現するために、サイト全体に細かな仕掛けを散りばめる

トップページのメインビジュアルの動画では、うなぎパイ一枚一枚をクレイ（＝特殊な素材の粘土）を使ってオリジナルに作り上げ、それを一枚ずつ撮影しコマ送りの動画を制作。

PC版とスマートフォン版、どちらも同じ動画を90度回転しても成立するよう撮影を実施し、操作しやすく楽しめるページを意識しました。

また、WEBサイト上にスケジュール登録しやすいシステムを導入し、機能面でも運用しやすくなるよう変更しています。



▲新WEBサイト トップページ

※実際には動画で動きます。

ファンテック  
【FunTech株式会社】



FunTechは、30名以上のクリエイターネットワークを駆使したWebデザインと動画の制作プロダクションです。企画立案から制作までワンストップでハイクオリティなクリエイティブ制作をしています。社内外のベストチームで制作する質の高いデザインや映像制作を実現し、作り手も受け手も楽しかったと言えるクリエイティブ制作をしています。

▶ <https://fun-technology.net/1612/>

＜FunTech株式会社 担当者よりコメント＞

竣工当時から変わらず、皆さまに愛され続けたデザインを刷新するというので、とても名誉なことではありながら同時に多くの期待を背負ったサイトに仕上がりました。

【有限会社春華堂】



創業1887年より、地元静岡県浜松市に根付く菓子屋として、皆様に愛されてきました。浜名湖名産「うなぎパイ」を始め、菓子職人の手わざにこだわった和洋菓子をお届けしています。2005年にはうなぎパイの工場見学ができる「うなぎパイファクトリー」を、2014年には「浜北スイーツ・コミュニティ niceo(ニコエ)」を開業し、お菓子や食を通じた学びの場として新しい文化やスタイルを発信しています。そして、2021年4月には浜松いわた信用金庫との協業で複合施設「SWEETS BANK(スイーツバンク)」を開業し、人と地域を結ぶ場として喜んでいただけるようチャレンジしてまいります。

【うなぎパイファクトリー】



うなぎパイファクトリーは、「地元に戻り活力をぎたい」という想いと、創業時から大切にしてきた「お菓子を通じて人々を喜ばせたい」という信念のもと、“職人とのふれあい”をコンセプトに2005年4月にオープンし、年間来場者数70万人を超える施設となりました。

設立：2005年4月6日

住所：〒432-8006 静岡県浜松市西区大久保町748-51

電話：053-482-1765（受付時間：9:00～17:00）

営業時間：10:00～17:30

公式HP：<https://www.unagipai-factory.jp/>



■メニュー紹介

UNAGI PIE CAFE



舞阪産しらすの和風オムライス  
1,610円（税込）

ガーリックバターライスをふわふわ卵で包んだオムライスに風味豊かな浜名湖産青海苔ソースで仕上げました。浜松・舞阪漁港の釜揚げしらすをお好きなだけ、トッピング！

＜うなくん号＞



期間  
限定



うなぎパイジェラート  
～静岡産紅ほっぺの  
ミルク仕立て～  
600円（税込）

つぶつぶな苺、フランボワーズの食感とうなぎパイが入ったジェラートのジャリサク食感が好相性

＜本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先＞

有限会社春華堂 広報室【担当】高橋（たかはし）

【電話】053-586-6767 【e-mail】[press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)