

連載
第47回

三重の逸品

今月の逸品【伊勢屋精肉店】の
伊勢あかりのぼーくの肉みそ

648円

写真・文 T-ONE



程よい脂身があるモモ肉を粗挽きのミンチにして使用。豆板醬で少し辛みをきかせてある。パッケージのデザインも生徒が考案した。現在好評につき売切れとなっているが、今回は7月上旬頃製造販売予定

高校生が愛情込めて育てた ブランド豚を肉みそに

県立明野高校の生徒が育てたブランド豚と、大豆から育てて作った自家製味噌を使用した「伊勢あかりのぼーくの肉みそ」。食肉専門店「伊勢屋精肉店」が製造販売を請け負い、昨年12月に同校で開催された農業部バザーから販売を開始したところ、1時間で200個を完売し好調な滑り出しを見せた。「伊勢屋精肉店」の二代目店主雲井慎也氏は、「伊勢あかりのぼーく」のブランド化にも協力しており、昨年9月に商標登録されたばかりだ。

「伊勢あかりのぼーく」は、出産から出荷まで生徒が手掛け、成長を促すホルモン剤や抗生物質等は使用せず安全安心に育てられた豚肉。広い豚舎でストレスなく飼育されるため、濃厚で甘みが強いのが特徴だ。この豚肉を用いた商品開発の協力要請を伊勢屋精肉店が高校から受け、実現。レシピは生徒が考案し、雲井氏がそれを受けて試作を重ね、ピリ辛の肉みそを完成させた。ご飯や麺に乗せたり、野菜につけたり...と、毎日の食卓で活躍してくれそうだ。



■伊勢屋精肉店
Tel.0596-28-2876
伊勢市小俣町宮前115-2
営/9:30~17:00
休/日曜 P/有
MAP/10 F-5
■販売方法
店頭販売
Tel.0596-28-2876
カード利用/不可