

連載
第51回

三重の逸品。



「直売を始めたことで、お客様から直接美味しかったと言ってもらえるようになり、さらに美味しい豚肉作りに取り組んでいます」とのこと

今月の逸品【ぶた肉の大西屋】の
「頑固おやじのぶた」
ロースしようが焼用

100g 308円

臭みがほとんどなく 脂がほんのり甘くて美味

「美味しい豚肉は健康な豚を育てることから」をモットーに、養豚専門農家を営んでいる「大西畜産」。昭和54年、三代目で現社長の大西良和氏が本格的に豚の飼育をスタート。安全安心かつ美味しさを追求したブランド豚「頑固おやじのぶた」が誕生した。飼育環境や水にこだわり、米を含んだ飼料を与えているので、脂が甘く臭みがほとんどないのが特徴。クチコミでその美味しさが広まり、現在は長男が養豚業、次男が販売業を担当し、売り上げ

を伸ばしている。14年前には直売所「ぶた肉の大西屋」を農場内にオープン。きめが細かくてやわらかいリブロースを厚めにスライスした「ロースしようが焼用」をはじめ、しゃぶしゃぶ用やとんかつ用など新鮮な商品がズラリと並ぶ。さらにハム・ソーセージ・ベーコンなどの加工肉も販売している。要望の多かったシヨッピングサイトをオープンした他、FacebookやLINEで特売日などを案内しているの、要チェック。



■ぶた肉の大西屋
Tel.059-254-0057
津市久居明神町1252-4
(久居農林高校諸戸山農場西隣)
営/10:00~18:00
休/日曜
P/有
MAP/5 B-1

Facebook LINE HP

■販売方法
店頭販売
Tel.059-254-0057 FAX059-254-0056
https://ohnishipig.shop-pro.jp/
カード利用/不可

写真・文 T-ONE