

府中味噌、保命酒の粕をブレンド

肉の味噌漬け用味噌床を開発

福山畜産と
浅野味噌 「靱の浦味噌漬け」も販売

食肉専門店の福山畜産(福山市引野町1-1-1、酒井信広社長、電084・943・1988、<http://kagoshima-nik.jp>)は、このほど府中味噌醸造元の浅野味噌(府中市府中町830、浅野利夫社長、電0847・41・2032)と共同で府中味噌と靱の浦の名産・保命酒の粕をブレンドした肉の味噌漬け用の味噌床「うんめえ肉や みそ漬け用 靱の浦味噌」(300g、525円)を開

発、同品に鹿児島産豚肉のスライスを漬け込んだ「靱の浦味噌漬け」(5枚3千円)と共に販売を開始した。写真。

昨今の靱の浦への観光客の増加、ご当地グルメブームなどを受けて「福山の特産品」開発を始めた酒井・福山畜産社長は、同社が主に取り扱う豚肉の産地・鹿児島の名物料理「黒豚のみそ漬け」に着目し、「福山のみに漬け」作りを開始した。中でも肉を漬ける味噌床を重要視し、「家庭で簡単に美味しく漬かる、福山ならではの無添加の味噌床」販売を目指す、浅野味噌へ開発協力を依頼した。厳選された原料のみを使用した無添加白味噌に糍(こうじ)みそ、清酒、本みりん、水あめ、保命酒粕を加えて完成した「靱の浦味噌」は、肉に薄く塗ってラップなどに入れて冷蔵庫で一・二晩保存するだけで肉の味噌漬けを手軽に作ることができる。コクが豊



かであらゆる肉と相性が良く、特別の調合で保命酒の

特徴である薬草香を和らげているので、子どもでも美味しく食べられるという。同社通信販売、地元スーパー、小売店での販売のほか10月2(土)・3日(日)開催の浅野味噌開催の蔵祭りでも販売されるという。

酒井社長は「完全無添加のため、販売できるほどの生産は当初困難かと思われましたが、浅野味噌さんのお力によって販売に繋げることができました。同時販売の『靱の浦味噌漬け』は保命酒が坂本龍馬、豚肉が西郷隆盛というイメージで作りました。贈答品にもどうぞ。」と話している。

また、同社が開設している。精肉、肉加工品などの通信販売と肉料理のレシピなどを掲載したHP「うんめえ肉屋」が話題を呼んでいる。