

肉漬け専用味噌発売

府中市府中町、味噌製造「浅野味噌」（浅野利夫社長）と、福山市引野町、食肉加工販売「福山畜産」（酒井信広社長）が協力し、味噌に福山市鞆町名産の保命酒の酒粕を加えた、肉の味噌漬け用「鞆の浦味噌」を商品化した。豚のロース肉をつけ込んだ味噌漬け肉も発売、「府中、福山の新たな名物に」とPRしている。

鞆の浦味噌は甘口の白味噌と、糍味噌を合わせ、「福山らしさを出せるように」と、保命酒の酒粕をブレンドした。16種類の生薬が使われた保命酒の酒粕によって、肉を漬け込むとまろやかな甘みのある仕上がりになるという。

保命酒粕で甘みまろやか

府中市、福山の2社協力 豚ロース漬けも

また、浅野味噌は、鞆の浦味噌に鹿児島産黒豚のロース肉を漬け込んで「味噌豚」の名で商品化、福山畜産も鹿児島産豚のロース肉を漬け込んで「豚の味噌漬け」として、それぞれ発売した。どちらも口当たりがさっぱりしていることから、子どもやお年寄りでも手軽に食べられ、「焼き肉や丼など、レパートリーは広い」という。

「鞆の浦味噌」は300g入り500円。味噌豚は送料込みで5枚（計約500g）入りが3675円、豚の味噌漬けは5枚（同）入り3000円。問い合わせは浅野味噌（0847・41・2032）、福山畜産（084・943・1988）へ。