

# 日向おさつポークの生ジャーキー

(都城市・栗山ノーサン)

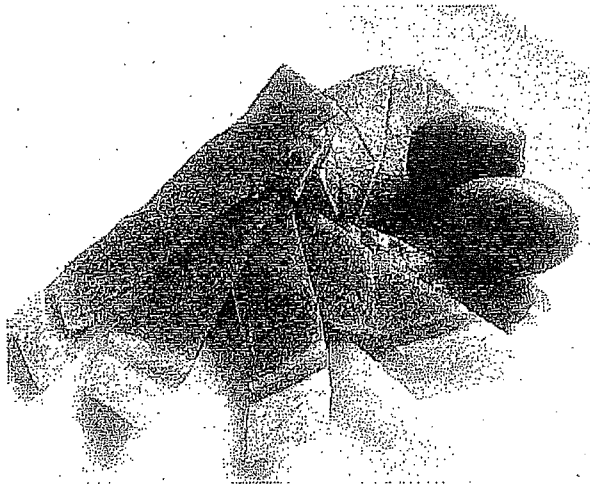
買って  
みるかね  
わかまちは自国の土産物

都城市の栗山ノーサン(栗山孝男代表)が、カクテルバーやワインバーなどへの業務用を主眼に開発した

メモ

宮崎市のラディッシュユセブンカーリーノ店、吉野酒店(本店、矢の先支店)、みやぎき感動市場(同市糸原)で扱う。100g入りで、プレーンが950円、他2種は千円(いずれも税別)。栗山ノーサン ☎0986(23)8491。

## 独自技術でしっとり



しっとりとした食感が味わえる「日向おさつポークの生ジャーキー」の「プレーン」

「日向(ひむか)おさつ」飲食店店主と話したつポークの生ジャーキー時のこと。店主の「しっとりした干し肉はならしっとりした歯応えが持ち味で、酒のつまみにもってこいだ。豚足の加工品などに力を入れる同社の社員が、東京・渋谷周辺の興産(都城市高城町)のブランド豚「日向おさつポーク」の3種類肉を使用。通常のジャーキーは歯応えが硬めだが、同社はスライスして乾燥させる工程に独自の技術を用い、しっとりとした食感が味わえる。特にワインとの相性を良くしようと宮崎市

のソムリエ・高橋裕喜さんに協力を依頼。高橋さんの助言も基に、開発に乗り出した。長年取引がある南国「プレーン」「柚子(ゆず)こしょう&白ワイン」「香草ワイルドミックス」の3種類を昨夏、発売した。特長は、もっちりした食感と、サツマイモを餌にする都城豚の癖のない肉質や、あっさりとした甘みと脂身を味わえること。開発に当たった同社の池田吉啓さんは「ワインだけでなくビールや焼酎にも合うので、ぜひ食べてほしい」と話している。