

焼き豚P ●綾川町羽床下

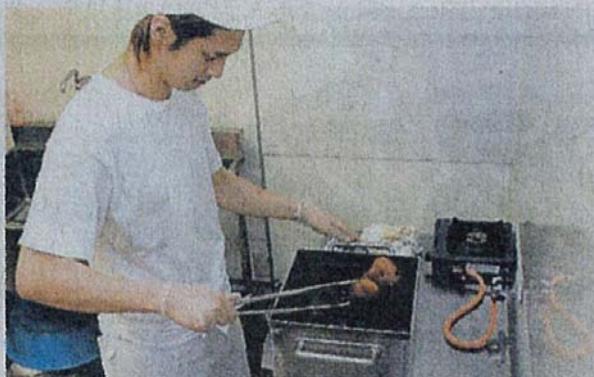
県産の素材で甘く軟らかな昔ながらの味を再現した焼き豚「さぬきの豚ちゃん」

県産素材用い独自の味覚創出



「バラ肉のブロックは脂の量が安定しておらず、品質を一定にするのが難しかった」と安藤店長。一つひとつ脂の含有量を見極めながら、パンで一回火を通し、

甘く軟らかで、どこか懐かしさを覚える独自のうま味。脂（あぶら）身の多いバラ肉を小豆島のしょうゆ、東かがわの和三盆、普通寺のニンニクを用いて丁寧に煮込み、老若男女問わずに喜んでもらえる味に仕上げたと。店長の安藤健介さんは「県産の素材を組み合わせて最高品質を追求した。香川の魅力を全国へアピールする商品の一つになれば」と目を輝かせる。



特注の四角い鍋でじっくりと煮込む。一晩寝かせて味を染み込ませ、ニンニクで香りを付けていく。夕レにもこだわり、しょゆと和三盆の基本にゆずを加えたもの、さらにはさびを溶かしたもの、の三種類を準備。口に含めばまったく異なる味覚が広がっていく。

開店は二十二日。一個が四百一五百円で価格は二千四百一三千円。「讃岐夢豚」製は三千二百一四千円を予定している。

営業時間は午前九時から午後五時。日曜定休。問い合わせは〈087(876)33354〉かHP〈www.yakibuta-p.com〉。