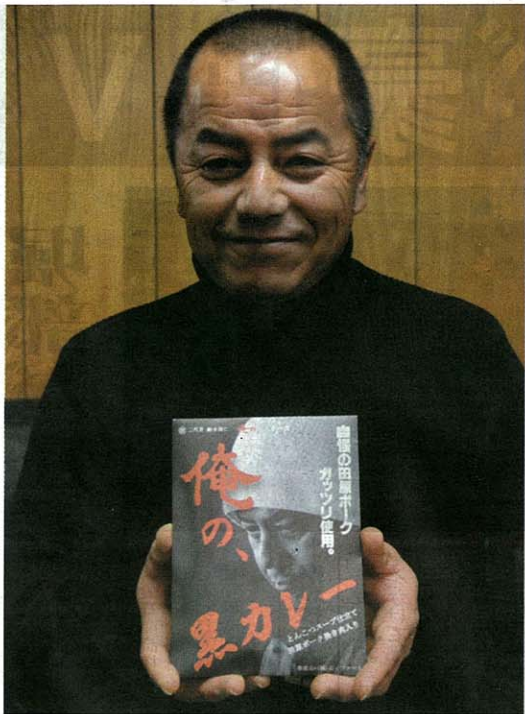


竹炭入りで大人の辛さ

田原ポーク使用「俺の、黒カレー」 FARM・G 鈴木社長が開発、売り出す



竹炭入りの黒カレー (提供)



新発売のレトルトカレーと鈴木社長(東海日日新聞社)

豚肉「田原ポーク」の製造販売を行っている田原市田原町、FARM・Gの鈴木美仁社長は、1年がかりでレトルトカレー「俺の、黒カレー」を完成させ、販売を始めた。田原ポーク100%の挽(ひき)肉と、健康にやさしい竹炭入りの中辛カレー。

「豚肉本来のうまみを十分に生かした商品を開発するのが基本的なコンセプト。やはり国産豚肉はおいしい。安全で安心だ。そう言っても再認識してほしい。それが願いだ」と話す。黒カレーの黒は鈴木社長のシンボルカラー。仲間の発案で、

日本国内の養豚業は衰退の一途であり、TPP論議もあって、業界離れがあつてを絶たない。このままでは外国産にとつて代わられる懸念が出て

いる。鈴木社長は養豚業の振興をめざし、ブランド化を推進。地元の商品メーカーなどが排出する食品副産物をリサイクル活用して作った飼料を液化して与え、パイ

ウオーターと呼ばれる天竜川水系の地下水をくみ上げて活性化させた水で育てた豚を「田原ポーク」と命名し、販路拡大に努めている。

豊橋丸栄のほか、田原市内の道の駅3カ所で販売している。1食500円で、税込込み525円または530円(道の駅)。お湯で4、5分温めるか、電子レンジでOK。「中辛だが、思ったより辛さが残る大人の味。3ヵ月間2000食売りたい」と意気込む。(山崎祐一)

凍液保存・搬送が一般的だが、「常温で売れないか」と考え、1年前に挽肉にして使うレトルトカレーを思いついた。

そこで仲間の豊橋百備人、三河トコ豚極め隊、地元食品関連業者など各団体や

業者など各団体や

業者など各団体や