

# ブランド豚で黒カレー

## 田原の渥美半島から全国へ

自社生産の豚肉の精肉・加工販売を手がける、G・ファーム(本社・田原市、鈴木美仁社長)は、自社ブランド「田原ポーク」を使った「俺の、黒カレー」(中辛)を新発売した。

特徴だ。

田原ポークは、鈴木社長が営む郡類畜産(同市大久保町)で生産するブランド豚「田原兀(パイ)ポーク」の商標で知られる。

飼料にはパンや酒糠といった米や麦、イモに由来する食品副産物を混ぜ、天竜川水系の地下水を活性化させた水で育てる。脂肪が溶ける温度を低くするオレイン酸が豊富で、もちもちとした肉質や、あくが少ないなどの特徴がある。

長が代表を務める「三河トコ豚極め隊」の養豚業者のほか、地域の食品関連企業などが参加。

「豚肉が細かい」「もつと地場の野菜を使ってみては」などと試行錯誤を重ねたという。

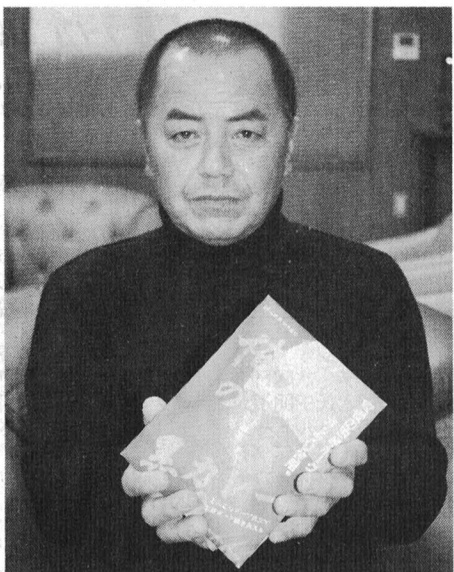
黒色は鈴木社長のイメージカラーで、パッケージには精悍な顔付

を伝える。日本有数の農産地を抱える地域のブランドを発信し、新たなファンをつかみたい」と話す。

具材の田原ポークは、カレーがしみ込みやすくするためひき肉にした。さらに、竹炭を混ぜてあるのも

商品化には、鈴木社

同商品は1パック530円。田原めつくんはうす、あかばねロコステーション、伊良湖クリスタルポルトの各道の駅、豊橋丸栄「丸雅(まるまさ)」で販売。インターネット販売も検討したいという。



ブランド豚を使った黒カレーを商品化した

鈴木社長―東愛知新聞社で



新発売「俺の、黒カレー」

鈴木社長は「品質にこだわって取り組んでいる生産者の思

問い合わせはG・ファーム(05331・22・1129)へ。

(加藤広宣)