

田原ポークカレーでどいつぞ

田原市の養豚会社「G・ファーム」が、地元ブランド豚肉の田原ポークを使ったレトルトカレー「俺の、黒カレー」を発売した。パッケージの裏には田原市のドライブマップをデザイン。環太平洋連携協定(TPP)で外国産が安く輸入される懸念がある中、国産豚の評価を高めようと企画した。

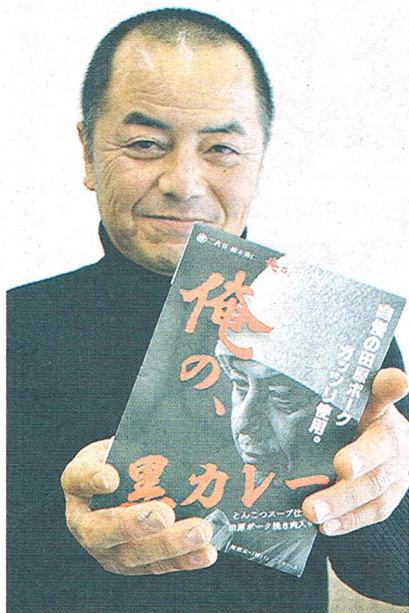
新商品は田原ポーク100%のひき肉と、竹炭が入った中辛カレー。開発は生産者集団「豊橋百億人」や豚肉業界でつくる「三河トコ豚極め隊」などと協力し、一年にわたって試食会を繰り返してきた。

G・ファームでは、食品副産物をリサイクルして作

「うま味、存分に味わって」

った飼料や天竜川水系の地下水をくみ上げて豚に使用。環境への配慮と健康な豚の飼育に力を入れており、鈴木美仁代表(四谷)は「豚のうま味を存分に味わってほしい。色にもこだわった」と話している。パッケージの裏には伊良湖岬や蔵王山展望台、道の駅などを記した地図を掲載。自然豊かで農業が盛んな田原市を紹介している。カレーは、豊橋丸栄(豊橋駅前大通)の地下にある同社経営の精肉店「丸雅」や田原市内の三つの道の駅の店舗で販売している。一個二百円入りで五百二十五円。(石屋法道)

「俺の、黒カレー」発売
 社がレトルト豚肉を
 養豚会社「G・ファーム」



田原ポークを使ったレトルトカレーを紹介するG・ファームの鈴木代表「豊橋市内で