

こちら

VVV 読者情報を徹底リサーチ!

情報局

June 2008



たかが焼き豚、されど焼き豚。極上のおいしさが香川を元気にする!

住宅と田んぼの中の細い道を進み、不安になってきたところに表れる「焼豚P」の文字。この焼き豚は、讃岐夢豚に善通寺産のんにく、和三盆、小豆島のしょう油と、香川県産のものだけを使ったまさに地産地消の製品。それもそのはず、大学院で地域経済学を学ぶ店長が、香川の産業を活発にして若い人が地元にながら夢を持っているような環境を作りたいと始めたんだとか。

そんな店長の情熱のこもった焼き豚は、うまい! のひと言。タレひとつとっ

でも、調味料の割り合いなど細かく統計を取ってから商品にするというこだわりよう。国内産バラ肉と脂身の少ないモモ肉、讃岐夢豚のバラ肉とモモ肉の4種類がそろい、タレも元祖しよゆゆタレとさっぱりテイストの柚子風味が楽しめる。現在、トマトを使った地中海風の新しいタレを開発中。発売をお楽しみに!



普通の民家の前にぼつんと立つ看板。目印はこれだけなので、見逃さないよう気をつけて!

おすすめポイント
おいしい焼き豚はもちろんだら、研究熱心な店長とおしゃべりしてみるのもオススメ。知らなかった香川のいいところに気がつくかも。



国内産バラ肉630円、モモ肉420円
讃岐夢豚バラ肉840円、モモ肉525円
(各100g)

綾川町に、焼豚Pという店があります。焼豚の専門店って、めずらしくないですか?
●ちゃきつ子(高松市)



焼豚P (ヤキブタビー)
綾歌郡綾川町羽床下 307-1
☎087-876-3354
営業時間 9時~17時
休日曜
☎台
<http://www.yakibuta-p.com>



○タレの甘い香りが漂う部屋で、極上の焼き豚が作られる。讃岐夢豚は数に限りがあるので、電話予約がベター。

○できたてアツアツをスライス。このタイミングがいちばんおいしいと店長。「こんなん、ラーメンに入れたりしたらもったいないぞ」との自信も納得の味。タイミングがよければこれが食べられるかも。



○通常売られているのは真空パック。冷えたまま薄くスライスするもよし、湯せんで温めるもよし、好みの食べ方でどうぞ。



○道の駅 源平の里むれでも販売中。全国に地方発送できるので、新しい讃岐のおみやげとしてぜひ!