



ごちナビ
ごちそうナビバージョン

さぬきの豚(とん)ちゃん

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



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)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いう。店長の安藤健介さん(三三)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。

「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。一つひとつの脂の含有量を見極めながらフライパンで一回火を通し、



特注の四角い鍋でじっくりと煮込む。一晚寝かせて味を染み込ませ、ニンニクで香りを付けていく。

タレにもこだわり、しょうゆと和三盆の基本にゆずを加えたもの、さらにわ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―五百円で価格は二千四百―三千円。「讃岐夢豚」製は三千二百―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(3354)かHP(www.yakibuta-p.com)。