

讃岐うどん流行の爆発 受け継いだ製造手法を生

に買って帰ると評判を集め、県産品を原材料と
めて焼きた豚。県産素材 する焼きた豚を開発、讃岐
材を組み合わせ、どこか 豚豚に、小豆島のしょう
油かしいうま味の焼きた豚 味、東かがわの和三盆糖
を開発したのは、(有) 普通寺のニンニクを用い
て丁寧に煮込んだ。
パイプライン(綾川町) バラ肉の脂の量を見極
の安藤健介社長だ。

パイプラインは土木建 めてカットし、特注の四
設業を営むが、公共事業 角い鍋で煮込む。一晩寝

地域の 元気

40

手作り焼き豚

の低減で厳しい経営環境 かせて味を伝へて、
にあり、新事業開拓を機 ニンニクで煮り出す。

索していた。ニンニク中、 たればしょうゆと和三盆
二〇〇七年四月、安藤社 糖で作り、ユズを加えた
長は香川大大学院地域マ ものと二種類を開発。

ネジメント研究科に入 一本一本再精を込めた
学、地域活性化と地域ブ 手作りの焼き豚で、化学
ランド、地域特産品の研 調味料や保存料を一切使
究に取り組んだ。

これを契機に、地元のも 専門の検査機関に委託
焼き豚づくりの名人から して認証を受け、安全安

県産材料にこだわる

お母のうま味を込めた手作り焼きた豚



心な商品に高めている。

〇七年十一月には、綾

アサインは小山博史氏 川町内の民家の一角に店
の威力で、パッケージテ 舗を構え、百貨店や道の
サインとトータルプロア 駅でも販売。インターネ
ユースとしてもらい、フ ットの楽天などにも出店
ランド名を「焼き豚P」 した。物産品フェアにも
と交付して売り出した。 出展し、〇八年九月に香

川・愛媛せとうち旬彩館
(東京)で販売。提案試
高で行った焼き豚サンド
が人気を博した。同年十
一月には経済産業省のに
っぽんe物産市に参加
し、全国販売している。

安藤社長は「県産品で
作った焼き豚をささぎ発
の物産品として、全国に
広めたい」と、地域物産
への貢献に力を込める。

問い合わせは(0897
(811) 147424)。
(中小機構四国支部・田
邊正彦)

建設業は公 共工事の低減
で、厳しい経営環境。技術
・ノウハウを生かした新分
野進出などの経営革新が不
可欠だ。経営アドバイス(中
小機構、建設業振興基金)
や建設業新分野進出事業、
地域資源活用新事業などの
助成、融資の活用が効果的。

■ひと言