

「焼き豚うどん」いかが？

パイプラインの
ネット通販好評

讃岐夢豚などの県産品を材料にした焼き豚を製造販売するパイプライン（綾川町）は、「焼き豚うどん」の食べ方を提案。焼き豚とセットで讃岐うどんも販売し、イ



パイプラインが提案する
「焼き豚うどん」

ンターネット通販の購入客らに好評だ。

同社の焼き豚は讃岐夢豚のほか、和三盆、小豆島の醤油、県特産のニンニクを使用。「焼き豚P」の名称で販売の約6割は首都圏や関西圏が占める。安藤健介社長が讃岐うどんの新しい食べ方を発信しようと焼き豚うどんを構想した。

釜玉うどんに1枚角の焼き豚を乗せてオリジナルの焼き豚のタレを加えたり、ゆでうどんに焼き豚のスライスを乗せて醤油やタレをかけて食べる。同社が販売する半生うどんは県内製麺業者に発注した。

安藤社長は「香川の魅力を発信し、東京出店も検討中」と話している。