



冷えていても温めて
食べてみてください!!



牟礼町の道の駅「源平の里 むれ」
でも販売中。



→和三盆を使った
“元祖タレ”と元
祖タレに柚子を加
えさつぱりと仕上げ
た“柚子タレ”。

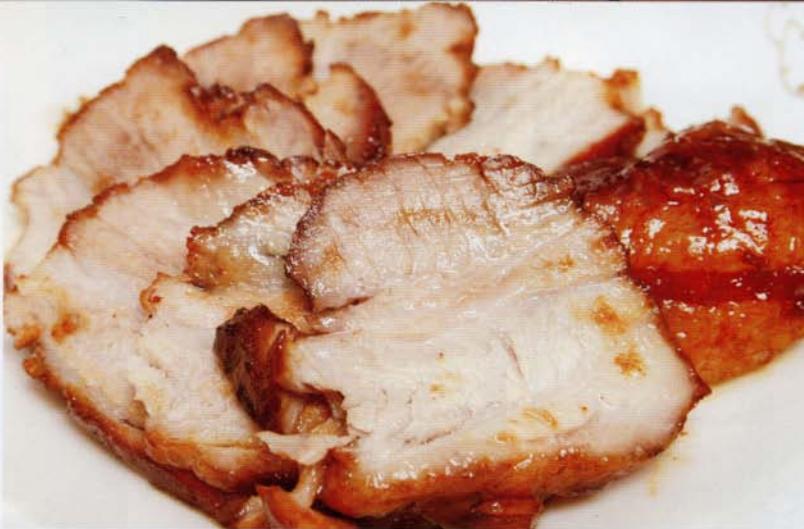
↑旅行用のアレンジ(箱
代+200円)。県外へ
のお土産にもオススメ。

店主／安藤さん

★ menu (一例) ★

- ・さぬきの豚ちゃん(讃岐夢豚)
100g 840円)
- ・さぬきの豚ちゃん(国産豚肉)
100g 630円)

焼き豚P (やきぶたビー)
綾歌都綾川町羽床下307-1
営/9:00~17:00
休/日曜
P/あり
tel/087-876-3354
http://www.yakibuta-p.com



香川への愛に満ちた、 綾川町発、焼き豚プロジェクト!

NEW
OPEN

ある日かかつてた1本の電話。「50年来の味を復活させた焼き豚屋がオープンしたんで、ぜひ取材してください!」。電話口での勢いと、焼き豚1本に絞ったその潔さに心引かれ、取材に行ってきたました。向かった先は綾歌郡綾川町。見、何の変哲もない民家(左の写真参照)なのですが、焼き豚が作られているのは?の建物の一角。そもそも、なんで焼き豚なの?という疑問を解消すべく、早速店主に直撃しました!「焼き豚を作ろうと思ったきっかけは?」と聞くと「自分がちっちゃい頃から食べていた焼き豚の味を残したいって思ってなあ。あと、せっかくならそれにプラスして県産の素材を使って地域を活性化させたいんや。ほんで、これをもとに香川の魅力を全国にPRできればええなと思つどんや。」とのこと。この焼き豚は香川への愛に満ちた焼き豚だったのです。そして辿り着いたのが「讃岐夢豚」と「三盆糖」「小豆島醤油」、香川県産にんにくと香川素材の合わせ技。豚の旨味が凝縮された焼き豚は和三盆のコクがプラスされ、深くそしてどこか懐かしい味わい。「ここ(綾川)まで買いに来てくれた人はサービスもあるかも?」とのこと。期待してOKですよね、ご主人!?