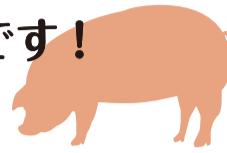




ご自由にお持ち帰り下さい

自信を持ってお届けする
食材その3さつま芋育ちの「日向おさつポーク」
シェフの惚れ込む豚肉です！

南九州・霧島連山の麓、宮崎県都城市で育てられている美味しい豚肉です。

おさつポークの「おさつ」とは、さつま芋のこと。さつま芋乾燥粉末を10%配合した飼料を60日間食べ続けた豚のお肉が「日向おさつポーク」です。

全国的にもさつま芋の栽培が盛んな南九州地方。本格薩摩芋焼酎など、加工品も人気です。このさつま芋を使った甘藷飼料を与えることで、その肉は奥深い旨味が引き出され脂のりも適度で風味がよく、とても食べやすいものとなっています。おさつポークの流通量は少なく、とても貴重なブランド豚なのです。

豚はデリケートできれい好き
体調と環境管理に気を使う

養豚場長を務める松田さんは「豚は糞や尿も一定の場所にしかしないほどきれい好き」と言います。デリケートで病氣にも弱い豚の体調管理には特に気を使い、毎日3回の見回りを欠かしません。豚がうずくまっているか、肌色や毛艶はどうか、咳をしていないか、足のケガはないかなど、健康チェックを行います。また暑い日は、豚舎内に細霧を発散し、ファンを回すことで、外気温と比べても5℃くらいは涼しくなるように調整しています。こうして過ごしやすい環境で大切に育てられるのです。

また、豚舎で使われたおがくず入りの敷材は、かき混ぜて微生物の力を借り、1カ月程度かけてゆっくり発酵させて、再利用します。敷材作りも大切な仕事です。

すばり!
白ワイン「シャルドネ ヴァン・ド・ペイ・デュ・ヴァル・ド・ロワール」
はいかがですか?

3000円+税

この季節にぴったりな、
春気分が楽しめるワイン
を教えて!

「シャルドネ ヴァン・ド・ペイ・デュ・ヴァル・ド・ロワール」

春野菜の持つ優しい味わいや、鰯や仔牛など自身がかかった淡白な春ならではの素材に、すっきりとした白ワインがよく合います。このワインはコストパフォーマンスが最高で、3000円台飲めるものの中でもとてもレベルが高い。フランス・ロワールの「地」のシャルドネで、花の香りと澄んだミネラル感、バランスのよい旨みが特徴です。

今が旬の貝をふんだんに使った「3種の貝のワイン蒸し」と共に、また春野菜や桜エビの料理にもピッタリです。日差しが暖かくなってきたこの季節、冷えたシャルドネで乾杯するのもいいですね～。ゆっくり飲みたい人にも、グビグビ飲みたい時にも◎店に行ってこれが置いてあるのを見つければ、必ず頼むほど僕自身がとても気に入っているワイン。ぜひ一度、口にしてみて下さい!!

蔵元紹介

Chateau du COING

1421年創業、王侯貴族に愛されつづけてきた由緒ある貴族の作り手さんです。クオリティーを高めることだけを信念として作り続け、数々の賞に輝くワインを求めて世界のソムリエたちがこの蔵元を訪れます。平均樹齢40年。

フランスワイン
といえば畑!

木の育つ土の質や木の樹齢が美味しさを生み出すフランスワイン。造り方も、より複雑で手の込んだ手法が根付き、イタリアやスペインのものとはまた違った味わいを持っています。

No.2 取り扱うきっかけを教えて下さい!

イタリア野菜の栽培を始めたところで、キャンドルファイヤーの種を見つけ試作してみました。砂地の土壤が適しており、形が良く見栄えのするものが生産できます。春先と秋口の気候の中だいたい40日程度で収穫されますが、夏は気温が高すぎるため栽培はお休みします。

これまでどんなハプニングがあったのですか?

【豪雨災害により畑が水没し野菜が全滅】

河川敷の畑は年に一度くらい水没することがあるのですが、その日のうちに水が引けば野菜は無事です。しかし昨年7月14日の豪雨では4日間も水没が続きました。リスクの反面、川岸の畑は土の栄養分が豊富で水はけがよく、ごぼうをはじめ多くの作物が栽培されています。

【取り残した物が土の中で大きく育ってしまい大根のように!】しかし、食味は変わらなかった。まさに大きな赤い大根でした!



宴会プランの詳細等店舗情報は

HP → <http://www.e-kitchen.jp/>
ぐるなび → <http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/>

No.2

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て、ちき太郎が取材! 情報をお届けします!!

《3~4ヶ月毎に発行》



美味しい豚肉生産、その全てを支えるのは養豚場で働く造り手です。

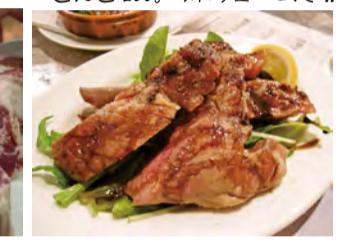


イタチキの人気メニュー「おさつポークのグリル」。なんと200gのボリュームで!!

宮崎県都城市高城町有水



緑が多い、豊富な自然に囲まれています。



年間約60種! イタリア野菜の産地

山形県

かほく町から旬のお便りをお届けします!



キャンドルファイヤーラディッシュ



収穫時期: 5月中旬~6月、9月~12月

味・香り: 皮が真っ赤で見栄えがする。

辛みがとても強いが、火を通すと辛みが甘みに変わる。



通常の畑



→

水没時の様子

イタリアン酒場 ちっきん

【営業時間】17:00~25:00 日曜日定休

TEL ご予約承ります!

048-783-4770

