

地域共生を目指す 中埜酒造「國盛FARM」



中埜酒造の自社農園「國盛FARM」(愛知)で栽培する梅の収穫がピークを迎えている。2008年に愛知・知多半島の耕作放棄地で始まった梅の栽培は現在、約3000本から年間30トンの果実を収穫。地域と共生する農園に成長している。

風光明媚な三河湾を望む丘陵地に広がる「國盛FARM」は、同社員と地元雇用の共同作業で収穫の真っ盛り。農園のコンセプト「知多の酒を知多の酒で仕込む」には、地域貢献と地域活性化の願いも込められている。

降水量の少ない温暖な気候と水はけが良く、ミネラルを含む土壌に恵まれているが、「手探りの状態で始まった」(同社員)という。土壌の改良に取り組み、人手による除草、枝打ちの枝をチップとして敷き詰めるなど栽培技術を蓄積。8年をかけて梅酒の商品化につなげ、今では名古屋ドーム

1・5倍に相当する約2万㎡で「南高」「翠香」「鶯宿」「露茜」の4種の梅を栽培。栽培方法や熟度の異なる3種の南高梅を使用した「國盛知多梅酒」、希少性の高い「露茜」の新鮮な赤い実そのままの「國

盛知多露茜梅原酒」、「國盛無濾過梅酒知多」は漬けあがりの梅酒を楽しむために無濾過で瓶詰め。完熟梅と氷砂糖だけで抽出した



進め、「農園の梅を「私の梅の樹」、収穫した果実からできる梅酒を「自分の梅酒」と思ってもらえるようにしたい」と話している。(K)

「國盛知多梅シロップ」を展開。ふるさと納税返礼品(半田市、美浜町)にも選ばれた。今季は、暖冬とヒヨウ害による全国的な生育不良の傾向と同様に当社でも影響があるものの、「梅のエキスが詰まった果実」(同社)という。地域への貢献と活性化を

某中華レストランが運営するゴルフ場の食堂で注文した五目あんかけ焼きそば。麺が固まってほぐれない。箸で持ち上げると、煮凝り状態の餡に多くの麺がくっついており、とても食べられる状態ではない

▼再度出されたものは、ちゃんと美味しくいただけただけに、あのお言葉の意味が分からない。それよりも、その原因が気になる。以前、ファミレスで半分凍ったカレーを出されたように、レンジンものだったのか
▼人手不足を背景に苦悩する外食業は多い。冷食技術の発展で、レンジンものでもキッチンと出せばそれなりに美味しい今の時代。ただ、簡単簡便だけに、気が緩むと台無しに。それゆえ、万が一の時の対応も重要と思われるのだが…

このほか、ローストビーフのギフトや、道産原料を使用した、ワイン、チーズ、じゃがいも、オニオン、バター、帆立エキスをを用いて特色あるハム・ソーセージに仕上げた「北海道物語」を用意。

リユレなどのデザートセットを展開する。
■プリマハム
テーマを「ありがとうを、贈ります。」とし、ライフスタイルの変化、環境の変化の中で、健康で豊かな食生活が持続すること、感謝の気持ちを贈るようなラインアップを揃えた。
メインブランド「匠の膳」(写真)は、2024年DLGコンテストで金賞



を受賞。国内の自社指定農場で生産された豚肉のみを使用し、ブロックやスライスなどをバランスよく品揃

ペーンを実施する。オリジナルブランド豚の「恵味の黒豚」を使用した「鹿児島県産恵味の黒豚」

えした。新商品では肩ロース・焼豚のブロックセット(税別4000円)を投入。引き続き、贈り手・贈答先双方が当選する「贈ったあなたと受け取ったあなたの方チャンス！」キャンペーン

は、ハム、ウインナー、焼豚などのセットに加え、生姜焼き・味噌漬けやしゃぶしゃぶのセットを用意。ドイツの国家資格「食肉マイスター」を取得した社員が素材、製法にこだわり抜いて作り上げた「マイスターバレー」は、国産豚肉とオリジナル配合のスパイスを使用。長期保存が可能な冷凍タイプのニーズが高

トではあまりない冷凍便で商品化した。
惣菜ギフトでは、現代的な中国料理の先駆者として世界的に評価される脇屋友詞シェフが監修、「恵味の黒豚」を使用し、特長である脂のおいしさを生かした「角煮」「焼豚」「煮豚」を展開。今中元では新たに「小籠包」「大粒焼売」を加えたセットを発売する。(赤松裕海)

「作り直しているが、麺ごと焼いているので、ある程度は仕方ない。これまで食べたあんかけ焼きそばで、こんなことは一度もなかったのだが…
▼再度出されたものは、ちゃんと美味しくいただけただけに、あのお言葉の意味が分からない。それよりも、その原因が気になる。以前、ファミレスで半分凍ったカレーを出されたように、レンジンものだったのか
▼人手不足を背景に苦悩する外食業は多い。冷食技術の発展で、レンジンものでもキッチンと出せばそれなりに美味しい今の時代。ただ、簡単簡便だけに、気が緩むと台無しに。それゆえ、万が一の時の対応も重要と思われるのだが…

