

Tokushima Marché

2月28日[日]

肉汁したたる! ジャストミートフェア!!

開催日時:毎月最終日曜日 9:00-15:00

場所:しんまちボードウォーク/水際公園/こども交通公園

今月の
フェア

肉汁したたる! ジャストミートフェア!!

出店場所は
MAP参照。 **フェア**



阿波牛精肉
肉の西林 [イベントゾーン_05] **NEW**



金時豚精肉
アグリガーデン [肉・魚フードゾーン_01]



木沢村鹿肉ケbab
ハラルケbab [イベントゾーン_13] **NEW**



阿波牛かつサンド
日本料理よのぜん [肉・魚フードゾーン_08]



阿波とん豚カレーバン
BAR kukku [イベントゾーン_04]



阿波ポークカツサンド
阿波観光ホテル [イベントゾーン_06]



焼豚
庄野精肉店 [イベントゾーン_11] **NEW**



阿波尾鶏バジルフリッター
マルシェカフェ [肉・魚フードゾーン_04]



無添加ソーセージ・ハム盛合せ
マルシェカフェ [肉・魚フードゾーン_05]



阿波尾鶏コロッケ
正幸食品 [肉・魚フードゾーン_16]



神山鶏鉄板焼き
インシフーズ [肉・魚フードゾーン_18]



すだち鶏のタイ風ガイヤーン
NOLU [肉・魚フードゾーン_21]



写真はイメージです。

おすすめ
情報!!

“干し芋” ライブラポ [加工ゾーン_04] ちょこっとなるとの金太郎

地域農業振興アドバイザー育成科にて商品開発された干し芋が販売開始!!
県内唯一の“特別栽培”で収穫したなると金時の木内農園ブランド「なるとの金太郎」を使用し、添加物は使用せず、チョコレートも乳化剤を使用しないこだわりの商品。食べればわかる! これこそがナチュラルフード!!

こだわり干し芋 + チョコの絶妙コラボ!



干し芋プレーン
600円

干し芋チョコ70%
650円

干し芋チョコ
650円

CONVEY

反骨精神から 生み出された金時豚!!

アグリガーデン 店長 納田明豊氏



阿波市吉野町の田んぼの真中にたたくも養豚場から元気な豚の鳴き声が聞こえてくるアグリガーデン。アグリガーデンは養豚から精肉、加工販売まで一貫しておこなうため豚の生育と品質を常に管理、確認できることが強み。

平成8年に徳島県が推奨し、阿波ポークブランド確立対策協議会が徳島県産ブランド豚として「阿波ポーク」が誕生。その生産者の1人であった納田さんは、数年を経て生産される豚の品質に大きなバラつきを感じ、手間ひまをかけた良い豚と、そうでない豚が1つのブランド豚として出荷されることに違和感を持ち、阿波ポークを脱退。独自ブランドの「金時豚」として出荷を始めたが「周りからはいろいろと嬉しくないことも言われることもあったが義父と一緒にもっと美味しい豚を育てることができイメージができていたし、自信があった。」と語る。「金時豚」とは、その名の通り徳島県産ブランドさつまいもである「なると金時」を主な餌として育てているため、脂肪分に臭みがなく、甘みをしっかりと感じられ、歯切れのいい肉質や、特に火を入れた時のサラッとした脂分がしつこさを感じないのが最大の特徴。

納田さんが豚を育てる上で気を使う部分は?とたずねると、「豚にストレスを与えず、健康状態を把握すること!」と、きっぱり! 毎朝早朝から1頭1頭の食欲や、排便、顔色をチェックし健康状態を把握するのが日課。一般的には病気を防ぐために抗生物質を投与し発育を促進するが、金時豚は抗生物質を一切使わない。「豚も人と一緒に健康であれば病気にはならないし、より自然な発育によって自然な甘味や、肉質が宿るんです」と目を輝かせる。

しかし、ここまでこれたのは義父の技術の土台があったからこそ!と語る口調からも家族力も強く感じる。豚好きの私をはじめ金時豚のバラを食べた時の美味しさに衝撃を受けてから自宅でも豚は金時豚を家族で頂いている。とくしまマルシェでは毎回完売となる盛況ぶり。おすすめ部位は、まずはいろいろな料理に合う豚バラスライス! しっかり味わいたい方は肩ロースがおすすめ! お早めに(^ ^)/