

白樺派のカレーニュースレター



品質を保つためには必要なのです」といいます。最後に、岡さんからヒントをいただきました。「レトルトカレーは製造直後より、時間が経った方が熟成がすすんでおいしくなる」そうです。

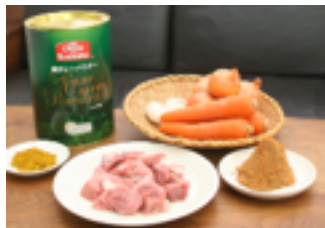
JA全農いばらきのローズポーク



農業を熱く語る米川さん

白樺派のカレー・レトルトのポークは、全農いばらきから提供されたブランド豚のローズポークを使っています。JA全農いばらきの米川さん（総合直販課・課長）に磯山商事とのおつきあいのきっかけと、ローズポークのお話を伺いました。

JA全農いばらきが以前から学校給食用の野菜の一次加工を磯山商事に依頼しており、その誠実な仕事ぶりや製品のクオリティの高さから、レトルトカレーを磯山商事に依頼することになりました。



レトルトカレーの原料となるローズポークや地元の野菜

「ブランド豚のローズポークは特別な豚肉です。養豚業者、育てる豚、飼料、販売者を指定して、品質を保っています。この限定品であるローズポークを白樺派のカレーのポークに使ってもらっています。」

なお、ビーフはこれも茨城県産で、黒毛和種の雄と乳用種の雌から生まれた交雑種牛を使っています。「黒毛和種特有の肉質の良さを手ごろな価格で提供できるメリットがあります。」

野菜作りの苦勞

農事組合法人・銚田農産の野菜作りの責任者である後藤さんにもお話を伺いました。



野菜を語る後藤さん

銚田農産では、年間を通じて、人参、玉ねぎ、ごぼう、サツマイモなど様々な野菜を作っています。かたちの良い野菜は市場に出荷し、かたちの悪いB級品をカット野菜用にします。「暑すぎると発芽が悪くなりますし、雨が続くと野菜が病害虫にやられてしまうといったように、野菜は天候に左右されやすいという特徴があります。また、最近は温暖化の影響か、あたらしい病害虫がでてきており、野菜作りは気が抜けません。」

今回は関係者の方々のご協力で「白樺派のカレー」が美味しくできていることを改めて実感した取材となりました。次回は、チキンカレーを製造しているヒュージェインターナショナルを特集する予定です。



工場の前で記念撮影

株式会社磯山商事（茨城県銚田市）

事業内容：

- ・農産物の一次加工業・惣菜・漬物製造業・食品の冷凍冷蔵業
- レトルト食品、缶詰
- ・瓶詰め製品の製造業・生鮮・加工・冷凍食品の研究、開発
- ・2008年から白樺派のカレーレトルトのポークを、2010年からビーフの製造を担当していただいている

白樺派のカレー レトルト

全国のスーパーやこだわりの食品店等で販売されています。

お問合せ **株式会社 五味商店**

我孫子市本町3-4-9 ☎04-7183-7710

通販サイト「まんじゃーも！」<http://www.kodawari-shop.jp/>



ポーク (540円)



ビーフ (720円)



チキン (540円)

(税込み価格)



贈答用2個パックと3個パック

白樺派のカレー普及会

事務局代行：ケイ・ネットワーク ☎04-7163-8672 お問合せ時間：午前9時30分～午後6時