

おいしさを笑顔に

KIRIN

ひょうご雪姫ポークの生産に携わる海崎孝一さんに話を聞きました。

兵庫県

阪神淡路大震災後に、地域の大切さを知り地元食材にこだわった地産地消に取り組みました。色々な人のネットワークを通して、5年前に「霜降りポーク」に出会ったんです。兵庫県は牛肉文化ですが、この豚肉を食べたときに「ほんまに旨い!!」と思いました。やわらかい肉質、ほんのり甘い脂身。その後公募を経て、この豚肉が「ひょうご雪姫ポーク」となったんです。



ひょうご雪姫ポーク

ひょうご雪姫ポークの特長は、パンや麺を再生飼料としてつかう環境に優しい「エコフイード」による飼育です。また、神戸ヘルさんの協力を得て、神戸スイーツも配合しています。このでんぶん質がお肉を霜降り状にし、やわらかさと言みを引き出しています。



「なんかこの一杯と合うものはないかな...。ビール好きは健気なまでに、いつも気持ちのどこかで、うまいものを探している。そこに付け込んで、と言いますが、キリンがそういうあなたへの代わりには日本中の美味なるものを探し出してお届けするという、このキャンペーン。実はこれ、全国各所の「うまいもの」生産者の方々にとっても、食文化の交流のきっかけとして、重宝されているのです。その土地と人からつくられる「うまいもの」が、ひいては日本のみんなの元気になる。どうです、ビール党にとっては、今宵の「乾杯」の、格好の言い訳になるではありませんか!!



キリンビール

食べて、飲んで、日本のみんなが笑顔になろう。