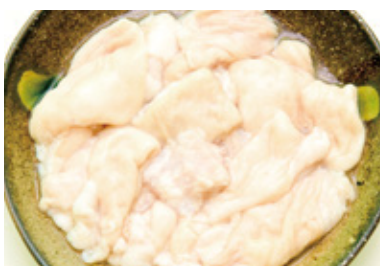


★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

また食べたくなる 大束の『豚味付ホルモン』

Aコープ大束店



子どもから大人まで好かれる
ロングランヒット商品

晩夏、七輪で大ぶりな『豚味付ホルモン』を焼いてみる。脂が透明になり焦げ目が付いたら食べごろ。熱々のままほおばると、ジューとあふれてるうまみとともに、にんにくの香ばしさが広がる。心地よい噛み応えと絶妙な塩加減。気がつけばまたもう一つ焼いてしまう…。

この『豚味付ホルモン』は、20数年前からのAコープ大束店定番商品。他のAコープにもありますが、大束店のものは圧倒的にうまいと評判で、過去に月6トン売れたことも。

この人気の秘密は二つ。一つは丁寧な処理です。他ではほとんど見られないホルモンの『洗浄機』で徹底的に行なっています。もう一つはタレ。材料はにんにくや塩こしょうなどシンプルなのですが、最大のポイントはAコープの中川さんが開発した絶妙な味付けにあります。『とことん納得する味になるまで、妥協することなくこだわりました。気がつけば4、5年ほど掛かりましたね』。

市内の幅広い世代から愛され、市外からも多くのお客さんが買い求めにくるという人気ぶり。今の暑い時期がもっとも売れるのだとか。もはやこの『豚味付ホルモン』、串間のソウルフードといえるのではないのでしょうか。