

Made in Kushima
逸品ストーリー

地元で愛される「串間活メぶりプリ井ぶり」

有限会社 大乃屋



最近では、東京や大阪、外国人向けの観光バスが来ることも多くなりました。



獲れたて活メの新鮮なぶりと季節の野菜が贅沢にのった井ぶり。完食し、箸を置いた瞬間には身も心も満腹になっています。

「基本を忠実に守って、お客様に満足してもらいたいです」と語ってくれたのは、有限会社大乃屋の代表取締役 大野康成さん。『串間活メぶりプリ井ぶり（通称ぶりプリ井）』は串間市商工観光課が中心となり約1年間の開発期間を経て、平成25年3月に完成しました。その年に行われた宮崎県ご当地グルメコンテストで2位を獲得し、それから6年間、提供数を増やし続け、口コミから市外客も徐々に多くなっています。

大乃屋のこだわりは新鮮なぶり野菜。ぶりプリ井には開発時に決められた『12箇条の定義』があり、その中に「野菜は5種類以上とし、うち串間産の野菜を2種類以上使用する」とありますが、大乃屋ではほぼ全ての野菜に串間産のものを使用することを心掛けています。たけのこやゴーヤ、みょうがなどの季節の野菜を使用し、時期によって彩りが変わることも楽しみの一つです。

串間の恵みがふんだんに詰め込まれたぶりプリ井。大乃屋で幸せな時間を過ごしてみませんか？