

# イチ押し! part.2

「常陸牛ビーフカレー」は、1食分に生肉換算で約150gの常陸牛を使い、ルーも含めると250gとボリューム満点のレトルトカレー。ステーキや焼き肉、煮込みなどに最適なモモ肉を使用している。同社ではモモ肉を1頭分で仕入れているので、商品パッケージには賞味期限と共に、それぞれ個体識別番号も明記されている。

開発されたのは今から5年程前。「茨城ブランドの日本一のレトルトカレーを作りたい」と考えた同社代表の磯山広行さんは、タマネギ、ニンジン、トマト、ショウガ、ニンニク、リンゴなど、使用する野菜、果物はもちろんのこと、ルーも県産にこだわった。常陸太田市のヨネビシ醤油の「常陸丸大豆醤油」、同市産のブドウで作った檜山酒造(同市)の「常陸ワイン」の他、美野里ふるさと食品公社と共同開発したカレーに合うヨーグルト「常陸の国ヨーグルト」、サザコーヒー(ひたちなか市)の「徳川将軍珈琲」などを加え、一層のコクと深みを引き出している。



常陸牛ビーフカレー

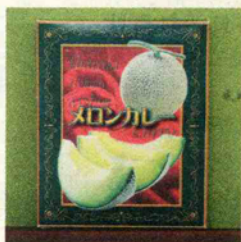


磯山商事の製造工場

製法にも同社独自のこだわりが。レトルト釜で最終的に加圧、殺菌処理をする際、120℃以上で短時間で済ませるのが一般的だが、「効率は良いけどレトルト臭が残る。肉は固く野菜はぐちゃぐちゃになってしまう」と磯山さん。

同社では低温で時間を掛けて殺菌処理することで、大量生産は出来ないが鍋でコトコト煮込んだような仕上がりを選んだ。素材本来の味を楽しんでもらいたいと、化学調味料も一切使用していない。

常陸牛の他にも、テレビでも紹介された「メロンカレー」(525円)や写真右、インターネットを中心に10万食を売り上げた激辛の「18禁カレー」(1000円)などのオリジナルレトルトカレーを用意。オリジナルカレーの注文生産も2000パックから請け負っている。



同社のカレーはネット通販の他、大洗まいわい市場や水戸エクセルみなみ3階「茨城味撰倶楽部」、ファーマーズマーケットなどろろ他で購入出来る。



「18禁カレー」を持つ磯山代表

磯山商事

□鉾田市安房199-2 □9:00~17:00 □日曜、祝日定休  
☎0291-32-3415

バックナンバーはWEBで

茨城朝日

検索