

生産者紹介



㈲松葉ピッグファーム
松葉 崇道



豚肉



ニュース



3月21日ドラマの収録
4月から始まるメーテレの
新番組「鉄子の育て方」の収録が
大泉駅とうりぼうにて行われ
ました。当日は小雪の降る中、
主演の小林涼子ちゃんほかス
タッフ30名余りが半日を
かけ数カットを収録。うりぼうの
アルバイトの子も収録されま
した。しかし主演の小林さんは
小顔で可愛くて足も細かった
です。



ベンチ&テーブル設置
ジェラートの駅うりぼ~の
開店に合わせて駅横花壇周辺
に木製ベンチ&テーブルセ
ット5台と丸太のセット2台を
設置しました。休憩スペースと
してジェラートを食べる時な
ど活用してください。



3月23日NHKの収録
人気の鉄道写真家中井精也さ
んが鉄道の旅をする番組が
NHKBBS で始まり第1回目で
北勢線が上げられ朝早くか
らうりぼうで収録が行われま
した。中井さんは和菓子が
大好物だそうで和菓子を製
造する所も収録をされました
が放送はどうでしょうか？ 4
月24日(月)午後7:30~
BSプレミアムにて



3月29、30日感謝祭
うりぼうがグランドオー
プンから9周年を迎え恒例の
感謝祭を行いお楽しみ抽選
会で会員より提供された商
品を抽選で?十万円分プレ
ゼントしました。

問1 現在の経営概況は？

母豚260頭を飼養し年間6000頭を出荷しています。その内年間800頭程を自家加工して販売しています。

問2 生産へのこだわりは？

養老山麓の湧き水で育てています。また、安全な加熱処理したエサだけを使用し
て厳選したおいしい血統の豚のみをお客様に届けています。

問3 加工販売するきっかけは？

自分で生産した豚肉を自分で食べてみたいと考え、買い戻して肉屋さんで加工を
お願いし親戚や知人に配ったところ好評だったのが始まりです。

問4 加工販売先は？

① 精肉セットの宅配 ② うりぼうやいなべっこなどでの店頭販売 ③ ゴルフ場
やレストランなど業務用卸 ④ ネットでの販売などです。

問5 今後の夢は？

豚肉料理をメインとしたレストラン経営が夢です。

問6 最後にPRをどうぞ

脂身の甘みと赤みのうまみのバランスが良いさくらポーク。口にすると風味が
広がり、柔らかく食べやすいです。皆さんご賞味ください。

豚の角煮(4人前)

- ① 豚肉(400g)をフライパンで焦げ目がつくまでしっかりよく焼く
- ② 鍋に水(分量外で豚肉がかぶさる位)と、ネギ(1本)の青い部分を入れて火を
つける。そこに焼いた豚肉をいれて、30分位煮込む。弱火でコトコト。
- ③ 豚肉を取り出して、残りは捨て、鍋に水(500cc)醤油(80cc)、砂糖(小さじ2)
ハチミツ(90g)酒(50cc)薄切りにしたしょうが(1片)、つぶしたんにく
(1片)をいれて、煮立てる。
- ④ 豚肉と、大根(1/2本)卵(2個)も鍋にいれて落とし蓋をして、弱火にして煮込
む。アクがでるので、最初にとること弱火で3時間位コトコト煮込む。
1・5時間位煮込んで、味見をして甘い様であれば、醤油を小さじ2位足して
みて下さい。煮汁が少なくなり、完全に具材に染み込んでいたらOKです。

◎今月のポイント2倍デーは
4/19日(金)~20日(土)

毎週月曜 お米の日
毎月12日 豆腐の日
毎月29日 お肉の日



ふれあいの駅うりぼう

三重県いなべ市員弁町大泉 2517 番地
営業時間 午前8時30分~午後5時
定休日 毎週火曜日
TEL 0594-74-5826
e-mail uribou@m4.cty-net.ne.jp
URL <http://www.net-uribou.jp>