

「つくりたいもの」をつくれる幸せ



「ものづくりを始めて27年。若い職人たちといっしょに工房に立ち、ハムづくりをする中でふと、『次世代をになうこの若者たちに『つくりたいものをつくれる幸せ』をもっともつと伝えていかなくればいけない。』と思うことがあります。創業当時は、おいしいハムが出来上っても全く売れず日曜日のお客さんが多い日も一日三千円ほどの売り上げ。当然、原料を無駄にするわけにはいかず『きちんとつくる』ことが精一杯。失敗を恐れず『つくりたいもの』に挑戦することがなかなか難しい時代もありました。

『頑張つて、次もおいしいハム待つてます』と、今や私たちの挑戦を強く背中から押してくる会員さんは5万世帯。

そして「自分たちのつくりたいものをつくり、おいしいものができたら食べてもらえる場」がファームや農場レストラン、通販にハトコ食堂とたくさん増えました。

その大きな応援があるからこそ『二年間ビールを熟成させてみよう』『基本のスバイスを和のテイストにおきかえてハムをつくらしてみよう』『豚のモモ一本使つて大きなハムをつくらしてみよう』などなど、失敗を恐れず『つくりたいものをつくれる幸せ』が私たちがものづくりにはあるのです。そのことを『ものづくり』を通じて若い職人に伝えていきたいと思っています。

この冬も「いちばんつくりたいもの」を形に新たな「おいしさ」を求めた『二つの新作ハム』をつくりました。よろしければ味わつてみてください。」

社長 松尾尚之

二年という時間がつくり出す深い味わい



「パーレーワイン」は「麦のワイン」という意味です。他のビールの2倍の麦芽を使い、糖度の高い麦汁で仕込む、一年熟成の高いアルコールと濃厚な飲み口が特徴のビールです。

「さらなるおいしさ」を求め、二年熟成のパーレーワイン酵母ビールが誕生したのは、今から10年前。時を重ねる事で味が深みが増す「ワイン」のように、パーレーワイン酵母ビールも時間がつくり出す「おいしさ」があるのではと、ブルワリーの片隅でひそりとパーレーワインを二年もの間熟成したのが始まりでした。

0度に保つたタンクで静かに時を重ねて、いよいよ蔵出し。想像をはるかに超えるその豊かな香りと奥深い味わいや舌ざわりに地ビール職人も驚きました。

以来年に一度、パーレーワイン酵母ビールがいちばんおいしい冬に「特別なパーレーワイン酵母ビール」として登場しています。

今年も二年熟成パーレーワインの蔵出しです。さて、今年の酵母ビールはどんな顔を見せてくれるのか、楽しみでなりません。

11月25日～お届け可能

100本限定

長期二年熟成「パーレーワイン酵母ビール」
P-40 4,000円 (税込価格 4,320円)
二年熟成パーレーワイン酵母ビール(10)

「和」と「洋」の合わせるおいしさを求めて「和ロースハム」



ハムという「洋風」のものに「和」をかけた合わせた新たなおいしさを求めて、この冬挑戦した「和ロースハム」。調味料として使う「砂糖」は「みりん」に、香りや風味をつけるスパイスには「焙煎唐辛子」や日本古来の香辛料「実山椒」を使用しました。和のスパイスをじっくりしみこませるために10日間熟成し、しっとりとした食感と豊かな香りを活かそうと低温でじっくり蒸して仕上げています。

冬の新製品

松尾特製「和ロースハム」
WR-80 8,000円 (税込価格 8,640円)
和ロースハム(800g)

数量限定 11月25日～お届け可能

「熟成」と「燻製」の合わせるおいしさを求めて「スモークコッパ」



「コッパ」は豚カタクロスでつくる生ハムです。運動量が多くうま味の強いこの部位は「熟成」によりさらにうま味が凝縮し、生ハムの中でも深い味わいに仕上がります。

この冬「さらなるおいしさ」を求め、「熟成」に加え「燻製」で深い香りをまとうせました。二度目は熟成の前に桜のチップで「燻製」して肉のうま味を引き立て、二度目は仕上げにホワイトオークで「燻製」して香りをまわせます。「熟成」と「燻製」が合わせると奥深い味をお楽しみください。

冬の新製品

松尾特製「スモークコッパ」(ハムナイフ付)
SC-60 6,000円 (税込価格 6,480円)
スモークコッパ(500g(ブロック))

数量限定 11月25日～お届け可能

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。