

第2回 FSPインタビュー 手造りハム 一太郎

代表取締役 吉田 太郎

養老町生まれ、養老町育ち。20代から精肉の卸業を営むなか、「自分なりの商品を作って、皆さんに食べてほしい」、「自分の商品が養老町の特産品として広がってほしい」との思いから、製造を始める。今では地域のイベントにも出店するなど、ものづくりを通して地域貢献に取り組む。

パートゾーデン市（ドイツ）

友好都市で出会った1本のフランク。



FSP(フレンドシップパートナー)って？

養老町公式ファンクラブである『YORO SUPPORTER WORLD』に入会した会員と一緒に養老町を盛りあげていくお店や企業です。FSP登録店舗で会員証を提示するとお得にお買物や飲食が楽しめます。YSW公式HPにて登録店舗を紹介しています。
<https://www.town.yoro.gifu.jp/docs/2022031700023/>

Q、どんなお店ですか？

1988年に創業し、2000年から様々なウインナーやハムを作っています。ウインナー、ハム造りにおいて、おいしさや味を左右するのは水です。弊社では、日本名水百選に選ばれた養老の滝の『菊水泉』の清らかな水を使用しています。原材料の豚肉はもちろん岐阜県産100%です。

Q、他にもおいしさの秘密を教えてください！

肉の旨みを引き出すために、冷蔵庫の温度を1度〜2度に保ち熟成させた後に、ベテランの職人が一つひとつ手で造り上げています。味付けにもこだわりました。数多くある調味料と、その配合割合の中から十種類程度の調味料のベストな配合を導きだし、桜のチップで燻して甘さを引き出しています。

Q、おすすめの商品はありますか？

養老町特産ブランドにも認証されている『粗挽きウインナー』や『プレスハム』などがおすすめです。そのなかでも、イベントでも早くに売り切れてしまう人気商品があります。その名も『養老フランク』です。



Q、でかい！こんなに大きなフランク、見たことありません！

皆さん、いつもいい表情で驚いてくれます(笑)

実は誕生秘話があるんです。今から二十年ほど前、養老町の友好都市であるドイツのパートゾーデン市に交流視察に訪れた際、たまたま通りかかったお店で巨大なフランクを発見しました。当時、日本でもあそこまで大きなフランクは見たことがなくて私もかなり衝撃を受けました。そこで「養老でも同じものが造れないか」、「みんながびっくりするようないか」、大きくておいしいフランクを造ってみたい」と思い、研究を始めました。そこから何度も試行錯誤を重ね、完成に至りました。

Q、日独交流によって誕生したというわけですね。

こうした交流によって新たな商品が生まれ、今度はそれが養老町の特産品として日本全国や世界へ広がっていくと面白いですね。

手造りハム 一太郎

住 岐阜県養老郡養老町石畑416

☎ 0584-34-1129

SUPPORTER特典

購入価格の5%引き

※内容は取材当時のものです。



どの商品も肉の旨みがすごい！
ぜひご賞味ください♪

Q、SUPPORTERの皆さんに一言お願いします。

『手造りハム 一太郎』の商品はすべて手造りで唯一無二です。そして食卓の脇役ではなく主役となるものたちばかりです。「旨い」を引き出すために塩分も控え、一つひとつ職人が手造りしています。養老にお越しになられたら、ぜひ当店へお立ち寄りください！