



お肉屋さんたどころの熟成ハム 「北のハイグレード食品」に認定



500時間熟成させたホワイトロースハムと
認定証を手に笑顔を見せる田所さん

熟成ハムで2度目の快挙!!

お肉屋さんたどころ(旭町、田所勇次社長)が製造・販売する「500時間熟成させたホワイトロースハム」が、道が認定する「北のハイグレード食品 2022」に選ばれました。

北のハイグレード食品は、一流シェフなど食の第一人者による選考会を経て選ばれ、今回は117品がエントリー。このうち17品が厳しい審査をくぐり抜けました。お肉屋さんたどころは2019年に続く3年ぶり2度目の認定となりました。

専務の田所達朗さんは「町に明るいニュースを届けられました」と笑顔を浮かべます。認定されたロースハムは、道産の豚ロース肉を3週間に渡って熟成。その後は一本ずついねいにさらしを巻き、くん煙、ポイルをしてからようやく完成となります。

手塩にかけたロースハムには肉の美味しさが凝縮。田所さんは「うま味を感じられるようにスモークは薄めにしています。脂身まで甘くて美味しいので、苦手な人でも食べられると思います」とアピールします。食べ方はきつね色になるまで焼くシンプルな調理法が一番と言います。

田所さんは「認定はいつも来てくれる地元のお客様のおかげです。肉をきっかけに町に来てくれる人が少しでも増えたらうれしいです」と願っています。

JAとうや湖青年部

「動画で発信! 農の魅力」コンテストで最優秀賞受賞



昨年12月10日(金)、第70回全道JA青年部大会で実施された「動画で発信! 農の魅力」コンテスト(北海道農協青年部協議会主催)でJAとうや湖青年部が作製した30秒CMが最優秀賞を受賞しました。

これに伴い、今年1月13日(木)に開催された令和3年度東北・北海道地区JA青年大会に北海道代表として出展され、見事最優秀賞を受賞、全国大会でも上映されました。

JAとうや湖青年部では、10年程前からコンテストに応募していて、今回最優秀賞を受賞したCM「雪蔵物語」は環境問題が取り上げられているなかで、雪蔵貯蔵施設をPRするために作製されました。

小林裕司部長は「まさか最優秀賞を受賞できるとは思わなかったのびっくりしましたが、素直にうれしいです。今回の受賞をきっかけに、JAとうや湖の活動をより多くの人に知ってもらえることができるのではないかと期待しています。今は、SNSを活用して自分たち

の情報をどんどんと発信できる時代なので、青年部の活動の幅を広げていきたいです。そして、全国優勝できるようなCM作製に取り組んでいきたいです」と意欲を見せていました。

CMのURL <https://youtu.be/h3l11VbsDM4>



最優秀賞を受賞したJAとうや湖青年部のメンバー