

新鮮なニラと厳選したお肉 「にらメンコ。」で甲佐を元気に

「地元の特産品の良さを活かして、甲佐町の皆さんに愛されるものを作りたい」と語るのは、『にらメンコ。』を販売する高田精肉店（大栄ファーマ）の高田裕三さん・くるみさんご夫妻と娘の侑希奈さん。

黒毛和牛と国産豚肉の合びきに本町産の新鮮なニラをふんだんに使った特製メンチカツは、甲佐町特産品ブランド「こうさんもん」に平成23年に認定。各地でのイベント販売ではオレンジ色のキッチン



たかた せいにくてん / 甲佐町の特産品ブランド「こうさんもん」認定品である『にらメンコ。』（ニラのメンチカツ）を販売。

高田精肉店
Takata Seinikuten

甲佐町船津4番地6
☎096-234-0057

カーの前に長蛇の列ができ、町内だけでなく県内外から買い求めるリピーターに喜ばれる、本町を代表する人気商品の1つとなった。

商品開発にあたり「精肉店として自信を持って取り扱っている肉と甲佐町の特産品を活かして、地域を元気にできるものはないか」と考えていた裕三さんは、県内で生産量を誇る食材であるニラと出

会う。くるみさんと共に「ニラの個性と肉のうま味を掛け合わせ、普通のメンチカツとは見た目も一味違うふくよかめんこい形と美味しさ」を追求して『にらメンコ。』を送り出した。

「ニラは独特な風味があるため、10人に1人でも気に入ってくれば」と、販売当初は思っていた裕三さん。「店舗のご近所皆さんに商品を愛していただけたことが一番です。今では子どもから大人、お年寄りの皆さんにも広くお買い求めいただけるものとなりうれしい」と、くるみさんは笑みがこぼれる。

緑町で店舗を構えていたが、熊本地震で被害を受けたこともあり、昨年11月に安津橋近くの国道443号沿いに移転。イトインできるスペースも設け、アツアツをその場で楽しんでいただけるようになった。「地元の皆さんの元気の素となるように、これからも1歩ずつ新しいことに踏み出していきたい」と、高田さんは家族の絆で作る美味しさでお客様を迎える。

広報 こうさ

2017年（平成29年）2月号
通巻571号