



粗挽きのゆず胡椒

上西郷にある畑で青唐辛子を取穫する碓山敏行さん。居食屋一栄の「粗挽きのゆず胡椒」は、この青唐辛子と、市内の契約農家のゆずを使った、料理のアクセントとなる一品。粗挽きにすることで、唐辛子本来の食感と香りが楽しめます。

福津の極み



▲色鮮やかな粗挽きのゆず胡椒

思いきり

今月は「粗挽きのゆず胡椒」を作っている、居食屋一栄の碓山敏行さんを取材しました。

玄 界灘の新鮮な海の幸と、熊本のブランド鶏「天草大王」を使った料理が楽しめる居食屋一栄。粗挽きのゆず胡椒は、これらの料理の薬味として店内で出しているものです。店主の碓山

さんは「家に持って帰りたい」とのお客さんの声が多く、商品化した」と話します。原材料の青唐辛子は収穫から自分の手で行い、新鮮なうちにすぐに店で加工しています。「着色料や添加物も一切使っていない」とこだわりを話す碓山さん。この粗挽きのゆず胡椒は、店で販売している他、お魚センターうみがめ、あんずの里市、ふくつ本舗などでも販売しています。

問い合わせ 居食屋一栄 花見が浜1-3-7 ☎ 42・6280