



美味塩っ胡 美香燻っ胡 おいしいハーブSio

美味塩っ胡を瓶に詰める黒田三郎さん。「美味塩っ胡」は独自のブレンドと製法にこだわった塩こしょうです。それをいぶしたのが「美香燻っ胡」。また「おいしいハーブSio」は体の中からべっぴん(きれい)にとの願いを込めたハーブ入りの塩です。どれも肉料理をはじめ、さまざまな料理に合う万能調味料です。

※撮影のためにマスクと手袋を外してもらいました



▲福津の極みに認定されている野次馬の商品



自衛隊を退職後、市内で塩こしょう作りを始めた黒田さん。きっかけは「野次馬」という名で商品を作っている友人に塩こしょうをもらったことでした。それから「野次馬」を継承。原料の仕入れ先から、素材の良さ、配分、製法、すべてにこだわってできた商品は、市内外のスーパーマーケットで販売されている他、全国各地の飲食店でも使われています。「おいしかった、とわざわざ電話をくれる人もいてうれしい」と語る黒田さん。福津の極みに登録されている「美味塩っ胡」「美香燻っ胡」「おいしいハーブSio」の他にも、津屋崎の塩田にちなんだ食塩や、ハーブ入りの塩こしょう「香りっ胡」という商品も新たに作りました。黒田さんは「これからも料理に欠かせない商品を作り続けたい」と今後の抱負を話してくれました。

思いきり

今月は美味塩っ胡などの調味料を作っている黒田三郎さん取材しました。

問い合わせ 塩工
房野次馬 宮司ケ
丘14-6 ☎52・4
450

久野印刷株式会社
〒811-3293 福岡県福津市中央1-1-1
☎42-1111
Fukuyama no Kimi
日本製法を守りつづける
創業100年以上の歴史