

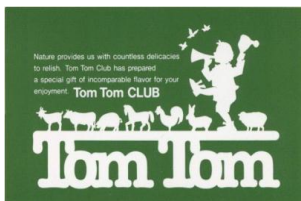
〔直売所紹介〕

自然の中のハム・ソーセージ加工施設

備中県民局畜産第2班

中国道の新見インターを降りて、北方向に車で向かうこと約20分。さわやかな森林の中をとおり抜けると、そこには岡山県産畜産物の加工・販売を行っている、自然と調和した店舗がありました。今回は2つのお店をご紹介します。

TomTom



～お店を訪ねてみると～

なんと!このお店で使うお肉はすべて、ジュシーでこくのある自

家産の黒豚を使用。しかも豚は、オーナーのご主人が繁殖から肥育まで手塩にかけて育て、餌も独自にブレンドするというこだわりよう。商品は通信販売により購入できる他、神郷レストランでも買うことができます。



また TomTom に足を運ぶと、かわいいポニー(右)やミニブタ、山羊たちが心を癒してくれます。

～お店からのひとこと～

父さんが黒豚を飼い、
母さんがハムを作ります

【営業時間】

不定期

【連絡先】

新見市神郷油野 2 7 8 5 - 5

有限会社 富夢翔夢

TEL 0867-95-7656 FAX 0867-95-7656

TEL 0867-95-7117 (繋がらない場合)

【販売品目】

ロースハム、ボンレスハム、ベーコン、ソーセージ、焼豚、精肉



健康王国



～お店を訪ねてみると～

お店では、店頭の商品を並べるのではなく、お客さまと試食や会話をしながら、気に入った

商品を選んでもらうというスタイル。岡山県産のお肉にこだわる理由は「他県産のものに比べた時に、味が違う、うまい!」とのこと。

お店の人気メニューの1つのドライド・ポークやサラミは、乾燥食肉製品というもので、ピリッとおいしく、噛めば噛むほどうま味がジュワッ!。まさに味へのこだわり商品。商品は店頭で購入できる他、JA あしん広場やレスパール藤ヶ鳴(2階)、インターネット等からも買うことができます。

～お店からのひとこと～

澄みきった空気とおいしい水 岡山県産の豚肉にこだわったハム・ソーセージです。

【営業時間】

9:00～17:00 (年末・年始は休み)

【連絡先】

新見市神郷油野 2 7 7 5 - 2

株式会社 健康王国

TEL 0867-95-7234 FAX 0867-95-7637

【ホームページ】

<http://www.kenkououoku.co.jp/index.html>

【販売品目】各種ハム、各種ソーセージ、焼豚、乾燥肉製品、水

