

紹介●SPFのお店⑥

旬菜 遊ぶ亀

群馬県渋川市渋川1830-42
TEL.0279-22-5722

先号に引き続き、SPFポークにこだわる飲食店のご紹介です。

群馬県の中央に位置する渋川市。伊香保温泉郷などの玄関口、へそ踊りで知られる町の駅前に日本料理「遊ぶ亀」があります。

オープンしたのは平成18年2月。店主の大林基樹さんは東京の一流ホテルなどで板前修行をした後、出身地に近い渋川市に店を構えました。本格日本料理とお酒のおいしさを評判のお店です。

日本料理のよさを引き出すために素材にとことんこだわるといふ大林さん。鮮魚類は伊豆・伊東の知人を通じて取り寄せるほどです。

SPF豚ポークとの出会いは1年ほど前、知人に連れられて、地元渋川市の認定農場・旬ほそやの社長、細谷浩さんが店を訪れました。店の名物メニューである「ブヒテキ」(豚肉のステーキ)を食べた細谷さんが「おいしいから、ぜひ今度うちの肉も使ってみて」と農場産の肉を提供したところ、大林さん、すっかり気に入ったそうです。それまでは群馬県産の豚肉を使っていましたがSPFポークに切り替え



大林基樹さん。右の写真がSPFポークをつかった人気メニュー「ブヒテキ」



ました。細谷さんも家族揃ってお店に通う常連さんに。

「群馬県の豚肉のレベルは高い。中でもSPF豚は手をかけ過ぎず、素材そのものを生かす料理に合います。ブヒテキはくせがなくあっさりした味で女性にも大人気です」と大林さん。「こくという点で焼酎に合わせるのにちょっともの足りない気もしますが、日本酒にはピッタリです」。お近くの方はもちろん、会員の皆さんもぜひ一度お店に足を運んでSPFポークのおいしさを再確認してみたいかたがでしょう。