

オール藤沢食材！ 湘南ご当地ホットドック完成

湘南の暮らしを愛する人に向け、地元生産者が考案・辻堂のパン屋にて数量限定で販売

株式会社みやじ豚（藤沢市打戻 539、代表宮治勇輔（ミヤジユウスケ））は、「月刊 Hot-Dog PRESS TV」（BS日テレ）の企画で、湘南のご当地ホットドックを考案。

井出トマト農園（藤沢市宮原 2420）と株式会社プルクワ（藤沢市辻堂元町 4-17-11）に協力を仰ぎ完成させた。

完成したホットドックは、山崎弘也（アンタッチャブル）をはじめとする同番組の出演者が食べた他、「LAWSON ENTERRUN 2015」（9月12日@日産スタジアム）への出場者にも振る舞われ、好評を博した。

※この模様は「月刊 Hot-Dog PRESS TV」9月29日（火）23：00-24：00放送予定。

9月30日からは『湘南 BBQ みやじ豚ホットドック』324円（税込）として、プルクワにて数量限定で販売。

株式会社みやじ豚は、「月刊 Hot-Dog PRESS TV」の企画で「湘南のご当地ホットドッグを作ってほしい」との依頼を受けた。同番組は1980年代男子学生のバイブルと言われた雑誌「Hot-Dog PRESS」の復刊と連動した情報バラエティで、40・50代男性がカッコよく生きるための情報を発信している。

ご当地ホットドックの考案にあたっては、40・50代の大人の男性が量より質を求める世代、アウトドアに対する憧れを持っている世代であることを念頭においた。また、湘南に暮らす人々も地元のブランドや食材に愛着を持ち、海でのサーフィンやバーベキューなど身近な自然を満喫している人々であることから「質の高い地元食材を、バーベキュー（野外）で仲間達と食べる」をコンセプトに据えた。

ホットドッグに使用した食材はソーセージ、ケチャップ、パンとシンプルだが、湘南の地で奮闘し続ける生産者の想いがたっぷり詰まったホットドックは沢山のひと々を魅了した。撮影が終わっても食べ続ける出演者や走りながらも嬉しそうに食べるランナー達の姿に撮影スタッフからは驚きの声が漏れた。

9月30日からは、プルクワにて数量限定で販売。ソーセージには、うまみ成分が一般的な銘柄豚の約2倍、甘くクリーミな脂が特徴のみやじ豚を贅沢に使用。増量剤不使用だから、肉本来の美味しさをそのままに、余計な調味料でごまかしていない。このソーセージをプルクワ自慢の自家製酵母から作ったご当地ドック専用のパンに挟みこんだ。両者の美味しさをかき消さず、さらに美味しくしてくれるのは井出トマト農園の「桃太郎トマトケチャップ」。生でも食べられる良品を完熟させ収穫。それに塩・りんご酢・一味唐辛子を加え、4時間かけて煮詰めることで、桃太郎トマト元来のうま味を凝縮し、トマトの甘さと一味唐辛子のスパイシーさが食欲をそそる。ホットドックは、オーダーを受けてから仕上げに石窯で焼きあげるので、バーベキューで食材を炭火で焼いた時のように、外側はカリッと香ばしく中はふっくらジューシーになっています。



ぜひ、湘南を愛する方々にもこのホットドックを味わっていただき、湘南で暮らすことの良さを改めて感じて欲しいとの思いで、この度リリースをさせていただきました。

なお、番組主催の「全国ご当地ホットドックフェス」にも参加予定です。

各食材への生産者の想いはこちらで紹介しています。

●株式会社みやじ豚 ホームページ

<http://miyajibuta.com/>

●株式会社プルクワ ホームページ

<http://baking.co.jp/index.html>

●桃太郎トマトケチャップ専用ページ

<http://shop.idetomato.com/?pid=45225761>

■このリリースに関するお問い合わせ

●株式会社みやじ豚

〒252-0824 神奈川県藤沢市打戻 539

e-mail: mail@miyajibuta.com

TEL / FAX :0466-48-2331

担当：宮治 美穂（ミヤジ ミホ）

●株式会社プルクワ

〒251-0043 神奈川県藤沢市辻堂元町 4-17-11

TEL : 0466-33-3676