

報道関係者各位

2020年11月6日
つくば学園の森 燻製手造り工房
<https://www.barano.jp/>

**新コンセプト「ワインと響き合う【薔薇乃ベーコン】」誕生！
開発したのは、匠の技を継承する女性職人**



つくば学園の森 燻製工房（運営会社：株式会社つくば手造りハム／本社：茨城県つくば市／代表取締役：塚崎雅之）は、約40年続いてきた伝統の味を大切にしながら「ワインと響き合うベーコン」として新開発した【薔薇乃ベーコン】を発表しました。

全体のテイストを決めるディレクションを行うのは中山亜希子。女性の感性でほどよいと感じる風味や口あたりのバランス、現代の食生活の嗜好に合った抑えめの塩加減など、試行錯誤を繰り返しながら、ワインとのペアリングにふさわしい繊細な味わいのベーコンとしています。



ワインと響き合う「薔薇乃ベーコン」とは

「薔薇乃ベーコン」は日本ではあまりなじみのないワインとベーコンのマリアージュをお楽しみいただくために、「つくば学園の森 燻製工房」が新たに開発した手造りのプレミアムベーコンです。茨城県の銘柄豚「ローズポーク」を原料に、桜の薪を5時間かけて燻す製法を独自に編み出し、じっくり熟成しています。

レシピによっては、赤ワインだけでなく、白ワイン、スパークリングワインにも合う「薔薇乃ベーコン」。その味わいをより深くお楽しみいただくために、世界の第一線で活躍されてきた、シェフの石河篤則氏、ソムリエの黒田敬介氏に監修いただき、オリジナルのレシピとその料理に合ったワインをあわせてご提案しています。



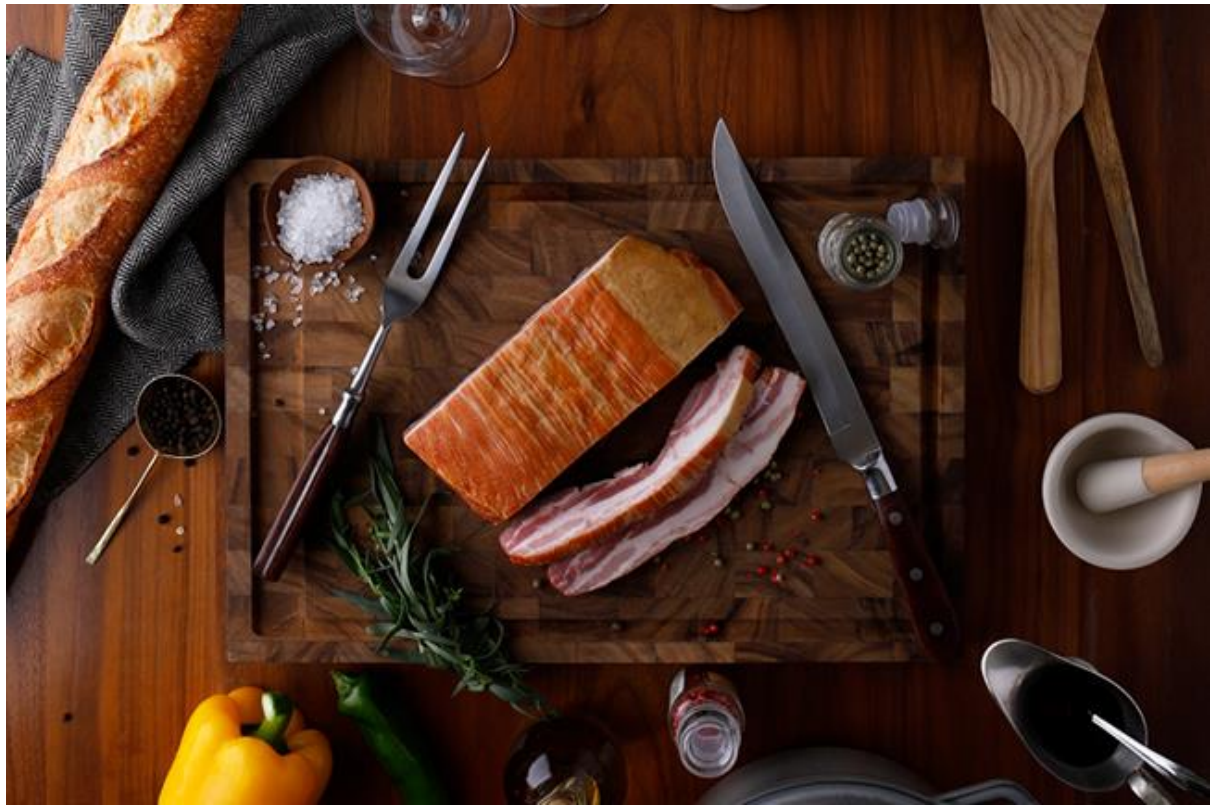
●シェフ 石河篤則

国内外の一流ホテルを経て、大型クルーズ船「飛鳥」の総料理長に就任。現在は飲食コンサルティングや企業の顧問のほか、世界一周クルーズ船「ゼニス号」などの料理顧問、総料理長を務める。



●ソムリエ 黒田敬介

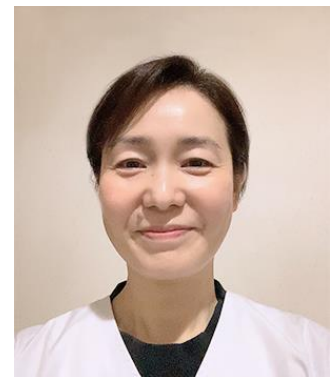
イタリアの名店「エノテカ・ピンキオーリ」のオーナー、ピンキオーリ氏に師事。東京店ではシェフソムリエとして活躍。現在は銀座でイタリア料理店「リストランテ クロディーノ」を経営。



薫りの深みが違う「櫻薪長燻製法」

「薔薇乃ベーコン」の故郷は、つくば研究学園都市。この地で野菜栽培と養豚業を営んでいた直江忠則による手造りベーコンがそのルーツです。つくばにある農林水産省の畜産加工の研究所で、豚肉の加工技術を本格的に学んだのち、自宅の一角に小さな薫煙室をこしらえて、自分が育てた豚で製品づくりを開始します。これがとてもおいしいと評判になり、直江はこの道を究める決意を固めます。今を遡ること約40年前、1979年のことでした。

その製法を受け継ぎ、伝統の味を大切にしながら「ワインと響き合うベーコン」として新たに生み出したのが薔薇乃ベーコンです。全体のテイストを決めるディレクションを行うのは中山亜希子。女性の感性でほどよいと感じる風味や口あたりのバランス、現代の食生活の嗜好に合った抑えめの塩加減など、試行錯誤を繰り返しながら、ワインとのペアリングにふさわしい繊細な味わいのベーコンを開発しました。



材料は飼料からこだわり、認定農家でのみ育成される茨城の銘柄豚「ローズポーク」。増量剤、防腐剤は使用せず、砂糖と塩をベースにした秘伝の液に漬け込んで15日から20日かけて熟成します。さらに木炭による乾燥後、独自の「櫻薪長燻（さくらまきがいぶし）」を行い、桜の薪で燻すこと約5時間、ようやく製品が完成します。一般的な薫煙は桜材のチップで高温・短時間で行いますが、より芳醇な薫りにこ

だわり、この方法を守り続けています。手間と時間を惜しまない匠の技を受け継ぐ手造り。これこそ薔薇乃ベーコンの命、と私たちは考えています。

薔薇乃ベーコンはオンラインストア（<https://www.barano.jp/>）で先行発売します。11月22日（日）発売開始に向けて、スタッフ総出で開店の準備を進めています。どうぞご期待ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社つくば手造りハム

つくば学園の森 燻製手造り工房 事務局

住所：東京都港区芝 5-1-13 ミツ輪三田ビル 9F

電子メール：barano@a-five.co.jp

担当：林・國谷



<https://www.barano.jp/>