

報道関係者各位

2020年11月22日
つくば学園の森 燻製手造り工房
<https://www.barano.jp/>

日本初デビュー！女性職人が造る、
ワインと響き合う【薔薇乃ベーコン】
11月22日オンラインストアで先行販売開始！



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11月22日（日）からオンラインストアで先行販売を開始します。販売開始を記念して特別価格によるお試しセットをはじめ、2つのキャンペーンを実施します。

- ① 薔薇乃ベーコンお試しセット 3,150円→1,980円（+税）【先着300名様】
- ② 全商品送料無料（12/22まで）

口の中でとろける、はじめての食感！生で味わう極薄ベーコン

匠の技を継承したディレクター中山亜希子が、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完成させました。

【薔薇乃ベーコン】は、ライト(極薄スライス) ミディアム(スライス)、フルボディ(ブロック)の3タイプで、ライトは生で食べてもおいしい新感覚のベーコンです。とろけるような食感と薫り高い味わいは、生ハムとはまた違ったラグジュアリーな趣。ワインを愛好する方ならずとも、ぜひ一度お試しください。おいしさです。



【薔薇乃ベーコン】3 タイプをオンラインで先行販売

「薔薇乃ベーコン」第一弾として、ライト（極薄スライス）、ミディアム（スライス）、フルボディ（ブロック）の3タイプを新発売します。多彩なレシピでさまざまなワインとペアリングをお楽しみいただけます。新コンセプトの「ワインと響き合うベーコン」をぜひお試しください。



【ライト】生ハムのような繊細な口どけ感。

口の中でとろけるような、極薄 1mm スライス。
生で食べてもおいしい新感覚のベーコンです。

100g (25g×4) : 1,100 円 (+ 税) /

300g (25g×12) : 3,300 円 (+ 税)



【ミディアム】旨味と塩味がバランスよく調和。

軽く炙るだけで香り立つ旨味。

いつもの料理をさらにおいしくするスライスタイプ。

100g : 1,050 円 (+ 税) /

300g (100g×3) : 3,150 円 (+ 税)



【フルボディ】塩味を効かせた濃厚な味わい。

櫻薪でじっくり燻した芳醇な風味。

厚切りにしてステーキなどに向くブロック。

100g : 1,000 円 (+ 税) / 300g : 3,000 円 (+ 税)



【薔薇乃ベーコン】発売記念キャンペーン

先着 300 名様限定！「お試しセット」を特別価格で！

薔薇乃ベーコンお試しセット

薔薇乃ベーコンのおいしさをご体験いただくために、3 種の商品の食べ比べをお楽しみいただける「お試しセット」を特別価格でご用意しました。今なら送料無料でお届けします。

お試しセット：3,150 円→1,980 円（+税）【先着 300 名様】

セット内容：フルボディ 100g・ミディアム 100g・ライト 100g（25g×4 パック）

※お一人様 3 セットまで

12/22 まで全商品送料無料

キャンペーン期間中「お試しセット」をはじめ、ライト、ミディアム、フルボディ、すべての商品を送料無料でお届けします。



先着
300名
限定

薔薇乃ベーコンお試しセット
特別価格 さらに! 送料無料

BUY



// 通常商品全て //
送料無料 キャンペーン
2020.12.22 (TUE) まで

Limited!
BUY
>



ワインと響き合う「薔薇乃ベーコン」とは

「薔薇乃ベーコン」は日本ではまだ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

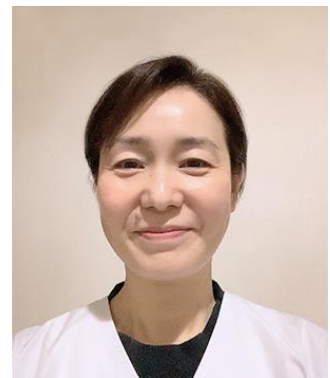
イタリアの名店「エノテカ・ピンキオーリ」のオーナー、ピンキオーリ氏に師事。東京店ではシェフソムリエとして活躍。現在は銀座でイタリア料理店「リストランテ クロディーノ」を経営。



薫りの深みが違う「櫻新長燻製法」

「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。試行錯誤を繰り返しながら、女性の感性で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（さくらまきながいぶし）」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。一般的な燻煙は桜材のチップで高温・短時間で行いますが、より芳醇な燻りにこだわり、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。

【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 三ツ輪三田ビル 9F

電子メール：barano@a-five.co.jp

担当：林・國谷



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