

健康と食生活の喜びを提供してまいります。



(株)ウオショク

昭和40(1965)年創業の(株)ウオショクは、食肉卸売業を営んでいます。お父様の跡を継いで4年目、宇尾野 隆社長にお話をお聞きしました。

「弊社が扱う豚肉の95%が新潟県産です。」安全な食への関心が高まり国産志向になっている食肉業界。今、日本の黒豚や和牛は、アメリカ・カナダ・中国等諸外国から注目を浴びているそうですが、ブランド豚と言えば『越乃黄金豚』がいち推しです。その美味しさの秘密は、「村上市(旧・神林村)の高橋農産さんと一緒に作っています。澄んだ荒川の水を飲み、ハーブを加えた特別な飼料を食べて成長しています。乳酸菌を与え胃腸を強くすることで健康な豚に育ちます。脂の癖がなく美味しいと評価を得ています。」この黄金豚は三元豚と言われ、肉質の良い「デュロク」、胴長でロース部分の多い「ランドレース」、生育の良い「ヨークシャー」の三品種を掛け合わせているそうです。

「加工食品としては、有名老舗ホテルの味を楽しめるカレー等のレトルトシリーズを販売する他、ウインナー、ハム、テリーヌなどの加工品を製造販売、今後さらにラインアップを増やすことを目標にしています。そして、実は現在、「越乃黄金豚」よりさらに上質な食肉を開発中です。今年からの本格展開を目指しています。」

「ドイツとフランスで隔年開催の食品展が今年はフランスで開催されるので、ぜひ行ってみたいですね。」と、サラミ等生肉加工商品の開発、販路拡大、農家支援について意欲的に語って下さいました。



直営店(本店)にて5%割引させていただきます。



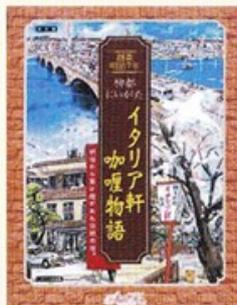
◀越乃黄金豚ひかり漬

黄金豚のロース肉を、越後味噌と「かんずり」をブレンドした特製味噌にじっくり漬けた逸品。



▲越乃黄金豚カレー

シェフ櫻井さんの渾身の逸品です。



◀イタリア軒物語シリーズ

カレー物語、ハヤシ物語、ミートソース物語があります。

取材後記

扱われている豚肉、牛肉、加工食品についてお伺いしました。「越乃黄金豚」の生産工程をお聞きし、美味しさの秘訣を実感しました。

会社概要

(株)ウオショク

【本社】

〒950-0951 新潟市中央区烏屋野450-1
TEL/025-283-7288(代)
FAX/025-283-7218

【本店】

〒950-0984 新潟市中央区女池東1-3-12
TEL/025-245-1643(代)
FAX/025-241-4128