

薩摩の偉人、西郷隆盛の当時の文献から再現した味噌を使用 「西郷どん味噌[®]」仕込みの焼豚弁当

株式会社シェルガーデン（本社：東京千代田区、代表取締役社長：稲富仁）は、「ザ・ガーデン自由が丘」上野店、池袋店など計5店で、「鹿児島山野井麦みそ焼豚と博多やまや明太重」弁当を限定販売しております。8/9（木）～8/10（金）の2日間は23店舗で発売します。

百貨店の中元・歳暮ギフトとして毎年、人気上位となる焼豚で有名な株式会社山野井の社長であり、ドイツフラッシュャーマイスターの資格を持つ山野井進治氏が監修し、西郷隆盛も食べていたといわれる明治時代の薩摩自家製味噌を再現した麦麴たっぷりの「西郷どん味噌」を山野井の秘伝焼豚タレに使用して、じっくりと漬け込んで焼き上げた「麦みそ焼豚」が入ったお弁当です。

さらにこの「麦みそ焼豚」と、168時間熟成明太子として知られる「博多の味 やまや」の明太子と組み合わせることで、1折でそれぞれの拘りの味を楽しむことができます。

なお、山野井の焼豚を弁当の具材として使用するのこれが初めての取り組みとなり、スーパーマーケットでは「ザ・ガーデン自由が丘」のみでの販売となります。

一商品概要一



写真はイメージです



『鹿児島山野井

麦みそ焼豚とやまや明太重』

1,278円（税込1,380円）

<内容>

- ・西郷どん味噌仕込み麦味噌焼豚
- ・辛子明太子
- ・炊き合わせ
- ・きんぴらごぼう
- ・梅酢だいこん
- ・そばろ玉子
- ・辛子高菜

<西郷どん味噌>

文献をもとに再現した明治時代の薩摩自家製味噌。国内産の厳選した大麦、大豆、食塩と仕込み水は地下125メートルからくみ上げた霧島山系の湧水で仕込んだ純正タイプの麦みそです。