



時短・簡単・もう食べたん？
名水美人ファクトリーの
「にら豚野菜ミックス」
便利な2人前食べ切りサイズ
11月から九州全県で発売！

にら豚の細道

9年連続 もやし売上日本一
by 名水美人ファクトリー

ニラレバ超えた!?

西方に「にら豚」ありとビタの言う。その名前の通り、ニラと豚肉、さらにキャベツをジュジュッと炒めた一品で、ニラの産地、大分で半世紀前に考案されたそう。全国的にはあまり知られてないが、**大分では超定番メニュー**だとか。ふむふむ。ものは試し、にら豚試食の旅にいざ出発！まずはにら豚生誕の地、大分市の中華料理店「王府」へ参ろう。王府と書いて「わんぷ」。

「名作はまず香り立つ」とは、往年のワイスキーのCOMMENTARY。ことほど左様に、うまいものには香りがある。朝、目覚めのコーヒーも、口に運ぶより先に、まず鼻で味わっているもの。それと同じだった、にら豚も。

お昼ぎ、満席の客で



王府のにら豚。ニラの緑が目染みる

「こつた返す王府でにら豚を注文。客が多いし、こりやすいぶん待たされそう」と思いきや、ものの数分を経たないうちに運ばれてきた。おおっ、これがにら豚か！
まず視覚が強烈。濃緑のニラの葉が、テラテラと光沢を放つ。パフパフと大よろしく、思わず鼻

でスーッと吸い込めば、ツーンと刺激的なニラの香りが、鼻から気管を通じて胸いっぱい。とたんに空腹感も急上昇。グーッと腹が鳴りそう。こりやばい。

ちよつとつまんで食べてみれば、口に広がる甘味とオイル感。そこにやっぱり、ニラの苦みが



にら豚の考案者、王府の糸永さん



糸永さんの調理風景の動画(1分)をQRコードからご覧いただけます



糸永さんの調理風景。燃え盛る炎を自在に操るさまは、まるでサーカス

ビリリと効いてる。葉を噛むたびに「これぞニラ！」というフレーバーがにじみ出る。この差し味が無ければ、「脂っこくてしつこいだけ」になっていたかも。

いやはや参った。これだけ見事にニラを活かした料理は他にあるまい

て。これに比べたら、ニラレバ炒めのニラなどクタクタになって、まるで別もの。まあ、あれで一品としてまとまってるのかもしれんが…。これは新感覚のニラ料理。にら豚がニラレバに取って

代わる日も近い…かも？とまあ、余韻にひたっていると、店の奥から、

笑みをたたえた年配の男性が現れた。糸永曰左志さん。ちよつと半世紀前、1971年に王府を開いた、にら豚の考案者。

調理に時間がかかって間に合わないから、ちよつと手元に大分特産のニラがあつて、これでどうかと思つて作つてみたら、うまいうまいってみんな喜んでくれた。

「たしかにきょうも、にら豚を注文してから出てくるまで早かった。

でしょ。火力がポイントなんだよね。強火で素早く炒めるの。1分もかからないよ。」

なるほど。行列を作つて待つ客のためには、**超短時間に仕上がる料理**でなくてはならなかった。必要に迫られて、強火で手早く炒めたころ、結果的に、ニラの持ち味を活かした新メニューが生まれた、つてどこか。まさに必要は発明の母、おそれいました。

ある時、新日鉄の人が横浜の中華街に行ったんだつて。お店でにら豚を注文したら「それ何ですか？」ってポカンとされて、「ええっ、にら豚知らないの？」って。そりゃ知らないよね。ふふっ。

その人にとっては、にら豚は酢豚や餃子と同じレベルの定番になつてたんだなあ。そんな人が実はたくさんいるのかも。

「にら豚は、手加減がいられない魔力があるのかもしれない。」



客あまた
急いで炒めて
ニラ香る

「アレレンジ自由、食べ方も自由。それがにら豚」と話すのは、まるちゃん(ペンネーム)。多い時は週イチペース。あちこちのお店を食べ歩き、にら豚を愛して四半世紀。そんな生粋の大分人、まるちゃんの言う「アレレンジ自由」とは、

「にら豚はどんぶりにしても、玉子とじでも、お好み焼きの具材にしてもいけます。わが家ではにら豚が残った時には、薄焼き卵で包んでオムレツにします」。たしかに王府でも「ニラちゃん」(にら豚のちゃんぽん麺)を食べてる客がたさん

いたな。つとん屋では「にら豚うどん」を見かけたし。とんかつだつて、かつ丼やカツカレー、カツサンドになるけれど、それにしても、この七変化ぶりはどうしたものか。月々どんぶり／火々ちゃんぽん／水々お好み焼き／木々オムレツ／金

「うどん。もし「にら豚屋」を開業したら「日替わり」ににら豚がきこえ。」「にら豚そのものも味付け自由です。辛口の人

は豆板醤を入れますし、甘口の人

は砂糖やみりんを加えますよ。大分人の間では、にら豚に「オレ流」があるようだ。大分人ではないけれど、作家の阿川佐和子さんも

「にら豚は、手加減がいられない魔力があるのかもしれない。」

「にら豚は、手加減がいられない魔力があるのかもしれない。」

「にら豚は、手加減がいられない魔力があるのかもしれない。」

「にら豚は、手加減がいられない魔力があるのかもしれない。」

名水美人ファクトリー株式会社

お客様相談室 ☎ 0120-032570

メール info@meisuibijin.co.jp

名水美人

にら豚

検索

にら豚の細道

第2のもつ鍋!?

「昔は、**ニラ農家**が連
れ立ってハワイ旅行した
んですけどね」と話すの
は、大分市でニラを栽培
する工藤武彦さん。「あ
まりに儲かるんで、ど
うすればおカネを使え
るか?」と相談した結
果、ハワイへ行くとい
う話になって。おやお
や、なんとも景気のいい
話じゃが、どうしてそ
んなに儲かったの? 「も
つ鍋のおかげです」
食文化の変遷をまと
めた畑中三郎子さんの
本「ファッションフー
ド、あります。」(紀伊

めざせ国民食

にら豚人気の広がりを
確かめようと、大分を出
て博多の街を徘徊。ほと
なく一つの看板が目にと
まった。福岡市早良区の
「ひびか食堂」。2014
年の開店以来、にら豚炒
め定食を店の名物に掲げ
ていることな。
「イチ押しメニューな
ので、にら豚を知らなく
ても試しに注文するん
です。毎回にら豚を頼む
常連客もいるし、アルパ
イトの学生もにら豚が一
番おいしいって言いま
す。普遍性のある料理で
しょう」。そう語る店長、



ひびか食堂の看板。いい雰囲気♪

し、ニラの値段もすつかり
落ちていた。ハワイ旅行
は昔話になった。どこ
ろが、「ここ数年、異変
を感じる」と工藤さん。
「毎年、夏に値崩れして
いたんですけど、5年ほ
ど前から、明らかに下
幅が縮まってきた」
5年前と言えば、大分
市役所がにら豚のPR
キャンペーンを始めたタ
イミングと重なる。市は
ニラ農家を支援するた
め、2016年に「にら
豚PR大作戦」を開始、
マスコミやSNSで情報
発信を続けている。その
甲斐あって、にら豚を提
供する飲食店は着実に増
え、現在91店がPR大作



ホークスファン御用
達の居酒屋「鷹正」

豚もその一つ(福岡ソ
フトバンクホークス株式
会社の駒井康祐さん)。
にら豚を肴に、野球観
戦しながらグビリつて
こりゃたまらん。「にら
豚は簡単に調理できてお
いしいので、飲食店向き
ですよね。飲食店向きつ
てのは、王府で証明済み
だけど、ここでもまた証
明されたわけじゃない。食
堂で定食にするのもよし、
居酒屋で酒の肴にするも
よし。でも今春、提供打
ち切りになったとか?」



さすらえば
ブームの息吹き
そこここに

ご家庭でもどうぞ!

名水美人ファクトリーの野菜ミックスで!



にら豚超速レシピ (2人分)
▼材料
にら豚野菜ミックス1袋
豚バラ肉 100g
塩こしょう、サラダ油各適量
▼作り方
①豚バラ肉は約2センチに切り
塩こしょうで下味をつける
②フライパンにサラダ油を熱し、
豚肉を炒める
③豚肉に火が通ったら、にら
豚野菜ミックスを入れて炒
め、タレで味付けする

「にら豚の細道」を最
後までお読みいただき、
ありがとうございます。
超短時間でつくれて、
万人に愛されるにら豚、
ぜひご家庭でもご賞味く
ださい。そこでお試しい
ただきたいのが「にら豚
野菜ミックス」です。

無駄なし

野菜を丸ごと買った場
合「食べ切れなくて捨て
ちゃった」こと、あります
よね? にら豚野菜ミッ
クスにはニラとキャベツ
が2人前入っています。
食べ切りサイズなので食
品ロスがありません。

手間なし

にら豚野菜ミックスの



ニラとキャベツは、下処
理済み。だから洗う手間
& 切る時間が省けます。
どれだけ時短効果がある
のか、実際に試してみま
した。こちら
らの動画を
ご覧ください。



失敗なし

「まだにら豚を食べた
ことがない」という方、
味付けがよく分かりませ
んよね? ご安心くださ
い、にら豚野菜ミックス
には特製のタレが小袋で
入っています。タレを
調合してくださったの
は大分の老舗調味料メー
カー、ユワキヤ醤油。「普
通のしょうゆだと辛すぎ
る。ご家庭で調整するの
は面倒ですし、失敗する
かもしれません。この野
菜ミックスなら、にら豚
専用のタレで、本場の味
を確実に再現できます」
(社長の門脇正幸さん)。

至れり尽くせりのにら
豚野菜ミックスは、九州
各県のスーパーなどで販
売中。ぜひお試しを♪