

この度は、「島の猪アヒージョ」をご購入いただきまして、本当にありがとうございます。「島の猪」シリーズは、主に淡路島の南側にある「南あわじ市」で捕獲された猪を使用しています。

淡路島と言えば、玉ねぎ。淡路島の玉ねぎの多くは南あわじ市で作られているのですが、近年は増加した猪や鹿によって畑が荒らされる被害が相次いでいます。そのため、農家さんの生活のためにも、猪や鹿を駆除するのですが、単に駆除するだけでなく、動物たちの命を何らかの形で紡いでいきたいと考え開発したのが、この「島の猪アヒージョ」です。

これまで利用が難しいとされてきた猪の「ハツ」「タン」などの部位の旨味と、国産の青唐辛子の辛みが存分に楽しめる一品に仕上がったのではないかと考えています。使い方の詳細は別添のリーフレットをご覧ください。

この取り組みは、まだ始まったばかりです。加えて、弊社は私1人だけの「零細中の零細」企業です。しかし、淡路島、ひいては日本の農業、自然、文化というものを次の世代に繋いでいきたいという思いを持ちながら、日々奮闘しております。（次の商品企画として、猪のひき肉や鹿肉を使った商品開発も進めていたりします）

もし、少しでも共感いただける部分がありましたら、ご家族やお仲間との語らいのときにでも思い出していただけたらとても嬉しく思います。

そういった方全てに支えられ、「島の猪」シリーズはこれからも猪突猛進▶していく所存です。今後とも、ご支援、ご指導、ご鞭撻いただければ幸いです。

合同会社ばとん 小菅晃樹

お問合せ：050-3573-5810 info@llcbaton.co.jp



ネットショップは
こちらからどうぞ！



アヒージョの使い方など
インスタにアップしてます。