

全国農業



関東

2022年(令和4年)

9月2日

金曜日
月4回金曜日発行

直営店、連日にぎわい

ワインで育てたブランド豚肉が人気に



晦日さん(左)と里菜さんと日替わり定食の主菜「ポークソテー」

甲州市 晦日さん

【山梨】国産ワイン発祥の地・甲州市で、オリジナルブランド豚肉「ワイントン」を生産する晦日哲也さん(55)は今年5月、直営の飲食店をオー

ブンし、連日多くの客でにぎわっている。ワイントンは約25年前、父・正一さんが体調を崩した子豚に白ワインを飲ませ回復させたこと

を機に飼育方法を確立。ワインを加えた飼料で病気に罹りにくい体質に改善され、豚肉特有の臭みも消え、柔らかく脂身が甘い味わいになる。

直営店は晦日さんの長女・里菜さん(24)が切り盛りしている。幼いころから父や祖父の姿を見ていて「いつか自分も家業に関わり、多くの人にワイントンを知ってもらいたい」と思ったそうだ。メニューは人気のしゃぶしゃぶや焼き肉、日替わり定食や丼ものなど。アルコールで相性が良いのはやはり地元産ワインだという。晦日さんは「多くの人にワイントンを食べしてほしい。直営店がそのきっかけになればうれしい」と話す。

詳細は、ホームページ

(wainton-misoka.jp)でお

ひ。