

しろコロ、とん漬けをおいしく食べるための調査で肉の田口さんを訪問

メンバー アツモ 植森、八木、山北 肉の田口 田口恭介専務
日時&場所 22/10/6 14時より 肉の田口様本店にて

事前準備の質問事項

- 1, 厚木名物になったとん漬けの歴史

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/35_6_kanagawa.html

- 2, しろコロの歴史

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8E%9A%E6%9C%A8%E3%82%B7%E3%83%AD%E3%82%B3%E3%83%AD%E3%83%BB%E3%83%9B%E3%83%AB%E3%83%A2%E3%83%B3>

- 3, おいしい焼き方 とん漬け、しろコロ

- 3-0 プロとしておいしい焼き方は？

共に網焼きが一番おいしいが味噌が垂れるのでアルミホイルを引くこともお勧め。

- 3-1肉だけで焼くのか野菜と焼くのか？

基本肉だけ

- 3-2ホームページより 田口のホルモンは同市内にある神奈川食肉センター 直送 シロホルモンとしろコロの違いは？

しろコロの名称は登録されていたので今でもしろコロとは名乗っていない

- 3-3 網焼きが良いか、鉄板焼きが良いか？

網焼きが一番

- 3-4 とん漬け、しろコロを食べる時の1人前の量はどれくらいが適当か？

とん漬けは90g しろコロは100g

- 4, 厚木市観光協会ですしろコロ、とん漬けの宣伝をすることに対して肉の田口さんとしての要望事項は？

観光協会ですしろコロ、とん漬けを厚木名物として宣伝していただくことは大歓迎

(赤字は質問答えの要約です。)

ATSUMOとは、「あつぎものづくりブランドプロジェクト」の略称です。

- 1, アツモは2013年に設立 <http://atsumo.com/about/> <https://moshitama.com/>

- 2, 2022年アツモ内に「アツモキャンプ」のプロジェクトチームが結成され植森さんがリーダーを務める。

- 3, アツモキャンププロジェクトの第一目標としてたき火台の制作に取り組む

- 4, アツモの中村会長（厚木商工会議所会頭）が観光協会の会長を兼務することになり、厚木の名物 鮎、しろコロ、とん漬けのアピールをするために2023年1月に観光協会主催でバーベキュー大会を開催することになった

- 5, アツモキャンプとしては、そのBBQに最も適した焚火台の制作をすることになった。