



「息子にカラダに悪いもの入ってないソーセージを食べさせようと思ったのが、始まりなの」。ソーセージ工房「へんじんもっこ」社長、渡邊慎一さんの熱いソーセージ講義の傍で、妻の朝美さんがささやいた。赤ウインナーがお弁当の定番だった頃、馴染みのないドイツ風の本格派ソーセージを広めるために朝美さ

「本物」のソーセージを作る人々



んは、近所の奥様たちに「焼きソーセージ」茹でソーセージ」と説明していたという。
 こだわりのソーセージ作りは、今も変わらない。ドイツ直輸入の製造機械やスパイスで作リ、チップでスモークする。スモークする時に煙が当たらないところがあつては味が均一にならないため、ソーセージ全体に煙が当たるように、吊るす竿にもこだわる。看板商品の非加熱発酵の生サラミは乳酸菌の力で旨味が増すが、管理が難しいためたくさんは作れない。でも、だからこそ本物の味になる。
 「両親の愛情いっぱいソーセージを食べて大きくなった息子の省吾さんは高



校卒業後単身ドイツに渡り、慎一さんが「必ず息子を修行に行かせる」と約束していた肉屋での修行を経て、ドイツ国家資格を取得し帰国。まさに本物の職人だ。今日も、佐渡でしか作れない、本物の味を親子で作っている。

佐渡で醸す、佐渡のお酒



2011年5月、ファミリーオ佐渡相川横の田んぼに、宿泊のお客さまと地元農家の皆さん、ホテルスタッフで酒米を植えました。田んぼの目の前には、青い海が広がります。酒米は、眺めのいい田んぼでミネラルを含む潮風をたっぷり受けて育ちました。9月に再び集まり収穫し、島内の尾畑酒造さんで日本酒にしてもらいました。生まれも育ちも佐渡の酒、一献いかがですか。



ゲストとスタッフが佐渡で育てた酒米で仕込みました。本数限定品。

佐渡を味わうお土産セレクト



ぼっぼのパン

天然酵母と湧水仕込み。山の上の集落で、丁寧に作られています



佐渡バター、チーズ

潮風を受けミネラルを含んだ牧草で育つ牛が、美味を生み出します



佐渡バウムクーヘン

佐渡産バターをたっぷり使った、ふんわりとやさしいお味です



トマト

ギュッと味のつまった小ぶりなトマト。甘くておいしいですよ