



刈谷の ★輝く人



刈谷ですてきな活動をしている人を紹介します！



IFFA2025日本食肉加工コンテスト
金賞6点・銅賞1点受賞
いけだ まさつぐ
池田 勝紹 さん

プロフィール

泉田町在住、49歳。(有)イケチク代表取締役社長。
焼肉店「炭火焼肉池田」を経営しながら、令和
5年に無添加ハム・ソーセージ工房「Salumeria
ikedai」をオープン。



食肉加工最高峰のコンテスト

「自分が作った製品が、世界的なコンテストでどう評価されるか知りたかった」と話すのは、IFFA2025日本食肉加工コンテストで計7点の入賞を果たした池田さん。食肉加工の本場・ドイツから食肉マイスターが来日し、全国から応募のあったハムやソーセージなどの食肉加工品を食味・香り・食感・品質・外見など100項目以上の審査基準で採点を行い、満点を獲得したものが金賞となります。「受賞の知らせが届いたときは驚いたが、素直にうれしかった」と喜びを口にします。

こだわり抜いた製法

祖父が畜産業を始め、自身が幼少期の頃はまちの肉屋さんでした。学生時代には両親が焼肉店を開業。一度別の仕事に就いた後、両親と一緒に焼肉店をやっていく道を選び、肉について学びました。

豚を一頭買いますと、焼肉用の部位だけでなくソーセージやベーコンに適した部位も出てくるので、「よりおいしい食べ方で余すことなく食べてもらいたい」と思ったのが食肉加工に挑戦するきっかけでした。こだわりは、素材本来の味や風味を生かすために無添加で作ること。「より良いものを食べてもらいたいと研究し、自分なりにたどり着いたのが無添加。自信を持って販売している」と力強く語ります。

「全ての製品がおすすめ」と笑顔で話しますが、中でもデンマーク産モツァレラチーズを使用したモツァレラソーセージは子どもにも人気で、バゲットやクラッカーに合わせるレバーペーストはリピーター続出。「刈谷」の冠をつけた刈谷生ハムは、骨付きの豚も肉を1年以上白カビ熟成した香り豊かな銘品です。

地元の味を世界へ

「自分の作るものが、多くの家庭の食卓を彩る力になれば」と話す池田さん。今後の目標は「使用する豚肉は愛知県産中心。愛知・三河・刈谷らしさのあるこだわりの商品を日本全国、さらには世界中へ届けたい」と意気込みます。食べてくれる全ての人のことを思いながら肉のおいしさを追求する池田さんの挑戦に、今後も注目です。

★輝く人の原動力！

ホットするひととき

忙しい毎日ですが、子どもの成長から元気をもらっています。



溢れる泉田愛

地元への思いは人一倍。消防団にも所属し、仲間と共に日々活動しています。

