

MAFF
農林水産省



Japanese Pork

Safe, high quality Japanese pork

Japanese Pork

Safe, high quality Japanese pork

発行：農林水産省

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 TEL.03-3502-8111 (代表)

ホームページ <http://www.maff.go.jp/>

メールマガジンの購読はホームページから

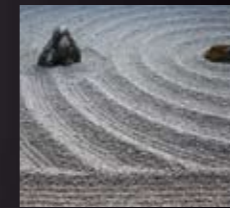
本パンフレットの問い合わせ先：農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課 TEL.03-3502-8473

豊かな味わいを極めた、 「日本産豚肉」をお届けします。

きめ細かな肉質、美しい肉色、そして香り高い脂身など、限りなく上質な味わいを求めたのが日本産の「豚肉」です。日本人のこだわりが作り出した素晴らしい風味を持つ豚肉をぜひあなたの国でも味わってみてください。きっとあなたの「豚肉」の概念を変えることでしょう。

素材そのものを味わう日本の食文化が育てました。

日本人の好む豚肉料理を代表するのがトンカツです。「豚肉」の切り身に衣をつけてこんがり揚げるトンカツは、やわらかな歯切れの良さ、甘い脂身、そしてジューシーな旨味が身上です。シンプルな料理ゆえに、「豚肉」本来の素材のおいしさが決め手となります。その他にも、しょうがとしょう油のタレをつけて香ばしく焼くしょうが焼きをはじめ、煮豚、焼き豚など、日本人は長い歴史の中で、素材そのものの味わいを大切にきた豚肉料理を数多く生み出してきました。日本の繊細な食文化のニーズに合わせ、生産農家はきめ細かな肉質と甘みを感じる脂身、そして旨味とコク、豊かな香りをもつ高品質の「豚肉」をつくり出しました。このような「日本産豚肉」のおいしさを今、日本から世界へ届けようとしています。



日本産の「豚肉」は、可能性を秘めた高級素材です。

優れた日本の文化には、ひとつのことにじっくりと取り組む物づくりの姿勢があります。建築や芸術の分野では、“日本だけのこだわり”が世界を驚かせることも少なくありません。そこには日本人ならではの繊細な感性と、より高みをめざす精神性があります。日本人がその精神を生かす分野は今、食の世界にも発揮されています。日本産豚肉は、その素材のもつ素晴らしい食味によって、そのおいしさを直に味わうテーブルミートとして大変人気があります。そのため日本産の「豚肉」は、高級レストラン、高級料理にも対応できる一味違った食味の「豚肉」として多くの可能性を秘めています。