

贅の極み、日本食。 そして、この国で生まれた 「銘柄豚」

日本産の「豚肉」の味わいはとても多彩で豊かです。特にプレミアムな存在として日本各地の風土を生かしてつくられた「銘柄豚」があります。世界でも人気の高い日本料理のために作られた贅沢な味わいを、ぜひお楽しみください。

「豚肉」の味わいを限りなく追求しました。

日本産の「豚肉」は、数種の豚の品種の中からそれぞれの持つ特徴を研究し、肉質・味わい・やわらかさ・風味・香りなど消費者のニーズに合わせた豚肉を生産できるよう掛け合わせたものです。最も一般的なものは3つの品種を掛け合わせた「三元交雑豚」であり、優れた特性を持った「豚肉」を作り出しています。さらに、日本各地で独自の方法で育てられている豚として「銘柄豚」があります。さまざまな特色のある「銘柄豚」の存在が、日本産の「豚肉」の層の厚さを生み、選択の可能性を広げています。

人の手間と愛情をかけた郷土の誇りです。

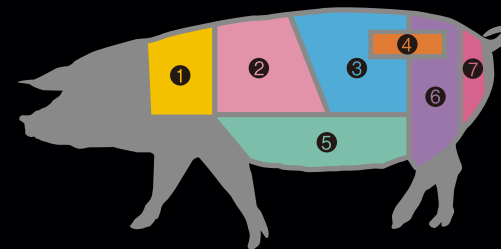
日本では、日本各地の名人たちが、それぞれに様々な試行錯誤の結果たどり着いた独自の飼育法によって育てた「銘柄豚」が作られています。たとえば、豚肉の味や香りに最も影響が出る肥育期間の餌にはさまざまな工夫をしています。これが、柔らかで、きめの細かい美しい肉質と、甘くとろけるような香り豊かな脂を持つ銘柄豚を作るのです。それは、世界中で人気の高いお寿司や天ぷらなどの繊細な料理を生み出した、繊細な舌をもつ日本人をも唸らせる一品なのです。是非、あなたも舌で「銘柄豚」のおいしさをご堪能下さい。



もっと知ればもっと使える、 「豚肉」のさまざまな部位。

料理にマッチした部位が選べます。

「豚肉」には、ロース肉やかたロース肉、ヒレ肉、かた肉、ばら肉、もも肉など、さまざまな部位があります。それぞれに、やわらかさ、脂肪ののり、旨味の濃さなどに特徴があります。揚げ物、煮物、焼き物など調理に合わせた部位を選ぶことで、豚肉料理のおいしさを最高に引き出せることでしょう。



① かた

肉厚で赤身の多い部分で、きめはやや粗く肉色も濃い部位ですが、脂肪が多少あるので、角切りや薄切りにして煮込むと旨味が出ます。シチューやポークビーンズなどに合います。



② かたロース

きめの細かい赤身と脂肪がほど良く混ざり、コクがあり旨味成分も豊かな最も豚肉らしい代表的な部位です。塊肉で焼き豚やローストポークに、薄切りにしてしょうが焼きやしゃぶしゃぶなど、ほとんどの料理に向きます。



③ ロース

きめが細かく、柔らかい肉で脂肪の部分に豊かな味わいがある部位です。塊肉で焼き豚やローストポークに、厚切りにしてトンカツやソテーに適しています。



④ ヒレ

きめが細かく最もやわらかい豚肉の最上位部位です。脂肪がほとんどないため、ヒレカツなどの揚げ物、ソテーなどの炒め物など油を使った料理に適しています。



⑤ ばら

赤身肉と脂肪が層になっていて別名三枚肉とも呼ばれ、脂肪と筋肉がバランス良く層を成している部位です。コクと風味に富み、シチューや角煮などの煮込み料理や、薄切りにして炒め物や煮物に合います。



⑥ もも

きめが細かく、脂肪が少なめでやわらかく、「うちもも」と「しんたま」の二つの部分に分けられ、赤身の代表的な部位です。塊肉で焼き豚やローストポークに利用するなど、肉そのものの味わいを楽しむ料理に合います。



⑦ そとも

きめがやや粗く肉色もやや濃いめの部位です。小さくカットしたり薄切りにすると、ソテー、しゃぶしゃぶなど、ほとんどの料理に利用できます。

写真提供：もも、そとも
日本食肉消費総合センター



豚肉の照り焼き

【推奨部位】

甘辛い照り焼きには、日本産豚肉の脂の乗ったロース肉が合います。玉ねぎなど香味のある野菜を添えると相性が良いです。

かたロース

ロース

材料

豚厚切り肉(ロース)：2cm×2枚
下地
しょう油、酒、みりん：各50ml
タレ
しょう油、酒：各120ml
砂糖：60g

作り方

1. 豚肉の筋と脂身に切込みを入れる。
2. 下地に10分～15分漬ける。
3. 網焼きでじっくり表面を焼きながら、タレを3回ぐらいかけながら焼く。



豚肉のハーブマリネ蒸し

【推奨部位】

日本産豚肉の旨味をハーブとオリーブオイルの風味が優しく引き立てます。上質な肉を味わうのにふさわしい、とても繊細な料理です。

かたロース

材料

豚厚切り肉
(かたロース)：140g×4枚
塩：小さじ11/3
コショウ：少々
ニンニクの薄切り：2片分
フレッシュハーブ
(タイム、ローズマリー)：各適量

玉ねぎ
人参
セロリなど：各適量
白ワイン：100ml
オリーブ油：100ml

作り方

1. 豚肉を漬ける。豚肉は筋を切ってたたき、塩、コショウをまぶす。耐熱容器に入れ、ニンニク、ハーブ、適当な大きさに切った玉ねぎ、人参、セロリなどをのせ、白ワイン、オリーブ油を回しかけて、冷蔵庫で30分以上漬ける。
2. 蒸し器に1.を容器ごと入れて、強火で8分～10分ほど蒸す。

煮る



千切り野菜と豚薄切り肉のしゃぶしゃぶ鍋

【推奨部位】

日本では「豚肉のしゃぶしゃぶ」も人気が高い料理のひとつです。湯にくぐらせて脂を落とした豚肉をたっぷりの野菜と一緒に食べるのでとても健康的です。

かたロース ロース ばら
そともも

材料

豚薄切り肉しゃぶしゃぶ用
(ばら、かたロースなど) : 400g
スープ
(かつおダシ、またはコンソメスープ、
鶏ガラスープなど) : 1ℓ
人参、セロリ、クレソン
長ねぎなど : 各適量

タレ(好みて)
塩、しょう油、オリーブ油
レモン汁など

作り方

1. 野菜は、千切りにする。ピーラーで薄くスライスしてもよい。
2. 鍋にスープをはり、熱して野菜を入れる。野菜に火が通ったら、豚肉を1枚ずつ広げて入れて火が通ったら野菜を包み込むように取り出して、好みのタレをつけていただく。

揚げる



排骨火鍋

【推奨部位】

下味を付けて揚げるだけで十分においしいばら肉ですが、さらにスープに入れば、日本産豚肉の旨味が溶け出し、コクのある味わい深い一品に。

ばら

材料

豚スペアリブ 400g
調味料A
しょう油 : 45ml
紹興酒 : 45ml
カレー粉 : 小さじ2
塩、コショウ : 各少々

ニンニク、しょうが : 各1片
片栗粉 : 適量
揚油 : 適量
中華スープ : 800ml
大根やセロリなど適量

作り方

1. ニンニク、しょうがをスライスする。大根とセロリは一口大の乱切りにする。
2. ボウルに調味料Aを入れ、スペアリブを漬け10分おく。
3. 2. のスペアリブを取り出して、片栗粉をまぶして180度の油で肉に火が通るまで揚げる。
4. 鍋にスープを沸かし、小さく切った野菜を入れて野菜に火が通るまで煮る。3. を加えて、塩少々で味を調える。