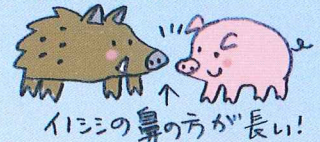


ととも豚とは...何と!
イニシの仲間なんですよ。
イニシが家畜化された
姿が豚なんですよ。

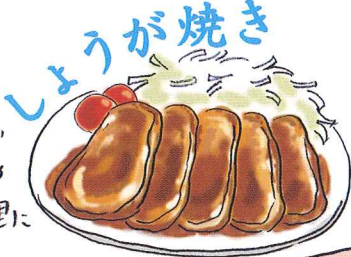


イニシの鼻の方が長い!

豚肉の部位についてもっと知ろう!!

豚肉をもっと美味しく食べたいなら、それぞれの部位の特徴を知っておくこともおすすめします。各部位に適した調理方法がちんとあるんですよ。豚肉好きの人はもちろん、「料理にちょっと自信がない」という人も覚えておくといいですね。

①かた
よく動く部分なので
筋肉質で、脂肪もほど
よく混ざっています。シチューや
豚汁など煮込み料理に
どうぞ。



②かたロース
ロース特有の肉のきめ細かに
加え、コクもあります。
しょうが焼き、焼き肉、焼豚、
カレーなどに。



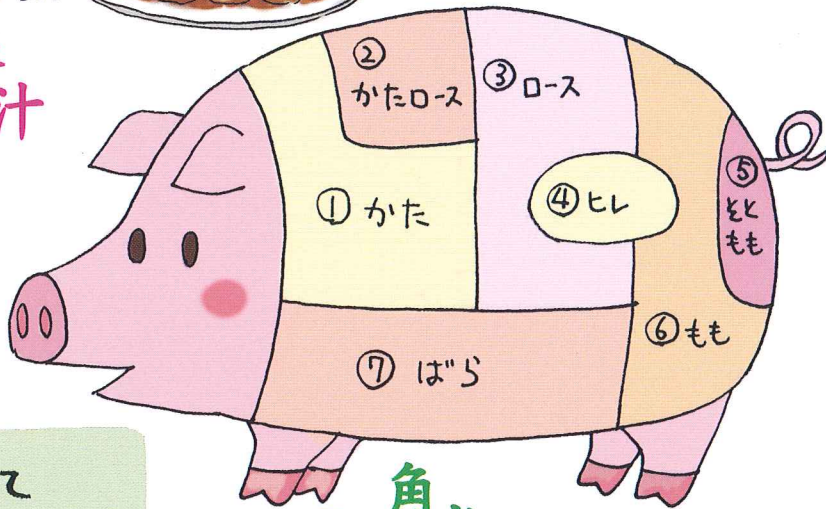
焼豚

③ロース
キメが細かく、やわらかい
一番おいしいと言われている
部位です。とんかつ、ホークソテー、
焼豚、ロースハムなどに。

④ヒレ
ロースと並んで豚肉の中で
一番良質な部位です。美肌
効果があるビタミンB1が最も
多く含まれています。また脂肪
分が少なりのに柔らかいのも特
徴です。ホークソテー、とんかつに。

⑤とともも
脂肪が少なく柔らかい部位
です。味も淡白で豚汁や
シチュー、角煮などに向いています。

豚汁



角煮



ハム



⑦ばら
濃厚な脂身が特徴の部位です。
別名も三枚肉とも言います。ハーフンは
この部分を使って作られます。焼豚、
肉じゃが、角煮にも使われます。ちなみに
骨付きのものは「スロアリア」と呼ばれます。

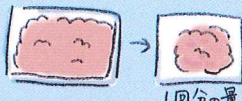
⑥もも
赤身の代表的な部位です。脂肪分
が少なくさっぱりと食べられます。
キメも細かく、ヒレに次いでビタミンB1も多
く含んでいます。ローストホークやボンレスハムに
使用します。

内臓について

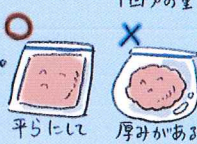
内臓にはハツ(心臓)、レバー(肝臓)、カツ(胃)、ヌメ(腎臓)、セモ(小腸)、タイキョウ(大腸)、タン(舌)、ゴブクロ(子宮)があります。中でもセモ、タイキョウ、ゴブクロは煮込み料理に最適。内臓はどれもタンパク質やビタミンB1、B2、鉄分などが多く含まれ、独特の食感を楽しめるものは「かり」です。

冷凍の基本と解凍方法

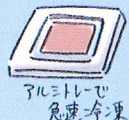
① トレイから出し、1回分の量に分ける。



② 薄く、平らにしてラップにくるみ、ジッパー付保存袋に入れて冷凍する。(この時、できるだけ空気をぬく)



③ アルミトレイの上で凍らせるとよりgood(急速冷凍)



④ 解凍は冷蔵庫で自然解凍が基本。完全に解凍せず、半解凍の状態がベスト。

※ 保存期間は長くても1ヶ月を目安に。



ソーセージ、ウィンナー、フランクフルトの、何がちがうの?

「ソーセージ」は腸詰めの事。いわゆる総称。JAS規格では、羊の腸を使った物(もしくは直径20mm未満)が「ウィンナーソーセージ」。豚の腸を使った物(もしくは直径20mm~36mm未満)が「フランクフルトソーセージ」。牛の腸を使った物(もしくは直径36mm以上)が「ホロニアソーセージ」と呼ばれています。