



# とん おいも豚

産地：都城市

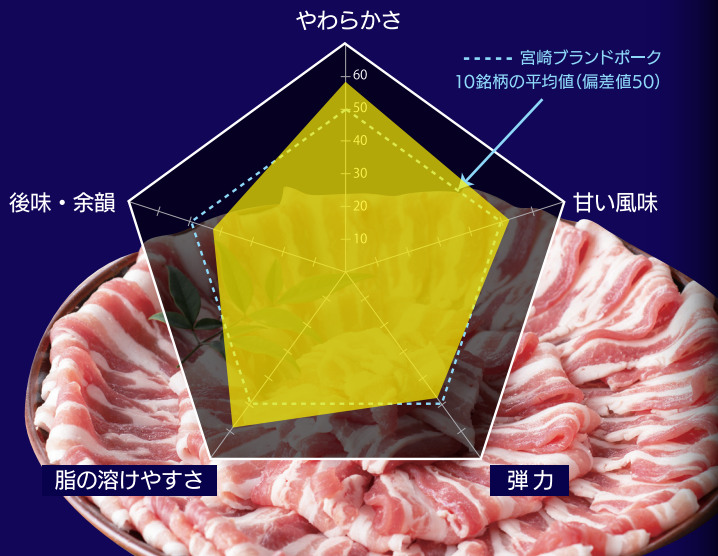
【生産者】JA宮崎経済連直営農場

宮崎ブランドポーク普及促進協議会 / JA宮崎経済連 / 宮崎県  
【共同研究】宮崎県食品開発センター / 宮崎県畜産試験場 川南支場 / 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 畜産研究部門

宮崎ブランドポーク認定  
個別銘柄10種の比較結果



宮崎ブランドポーク10銘柄の中で  
「おいも豚」は、肉のやわらかさと、  
脂の口溶けが特徴です。



## チャートについて

宮崎ブランドポーク10銘柄について、ロース部分をオープンで焼いたものを官能評価QDAで評価し、各銘柄の特徴を24の評価用語で数値化しました。その結果から有意差が認められた用語の抽出などを行い、5つの評価用語の偏差値で作成しました。

(「やわらかさ」「弾力」「脂の溶けやすさ」は豚の性によって変動あり)

評価用語	評価用語の定義
①やわらかさ	噛み切りやすさ・咀嚼時の肉のやわらかさ
②甘い風味	咀嚼はじめ・飲み込んだ後に感じられる加熱した肉の甘い風味
③弾力	咀嚼はじめに肉が歯を押し返してくる感覚
④脂の溶けやすさ	咀嚼時の脂の口溶け
⑤後味・余韻	飲み込んだ後に残る肉の味わい (値が小さいと、後味が残らずさっぱりとした味わい)

官能評価QDAの評価結果は、HPでもご覧いただけます

## 豚の発育段階にあわせた餌の配合



豚は発育段階で必要な栄養量が異なります。子豚の時期は体の基礎を作り、中期では肉を作り、仕上げ期にサツマイモを与えることで、甘みのある脂へ仕上げていきます。発育に合わせて、最適な飼料を与えることで、健康な豚に育てています。

## 「オールイン・オールアウト」方式で健康な豚を



豚を移動・出荷する際、豚舎をまるごと空にして、洗浄・乾燥・石灰消毒後に新たな豚を迎え入れます。豚舎には発酵させたおがくずを約60cmの高さに敷き詰め、豚の糞尿を微生物の働きで自然発酵することで、暖かく快適な豚舎で育てます。

豚がすくすくと健康に育つような環境づくりと、サツマイモと大麦をバランスよく配合させた特別な餌で、やわらかい肉質と甘い風味の脂が特徴の豚肉に仕上げています。食卓に笑顔をお届けられる豚肉づくりに努めています。



「おいも豚」  
おすすめレシピには  
裏面でご紹介！

Menu

回鍋肉



おいも豚の肉のやわらかさと  
脂の口溶け

材 料 (4名分)

- |                 |                 |      |
|-----------------|-----------------|------|
| ● 豚肩ロース …… 300g | <調味料A>          |      |
| ● キャベツ …… 1/4玉  | ● ニンニク          | } 適量 |
| ● キクラゲ …… 適量    | ● 生姜            |      |
| ● ピーマン …… 1個    | ● 鷹の爪           |      |
| ● 白ねぎ …… 2本     | ● 白ねぎ           |      |
| <調味料B>          |                 |      |
| ● 紹興酒 …… 大2     | ● テンメン醬 …… 大3   |      |
| (料理酒でも可)        | ● 顆粒ガラスープ …… 大6 |      |
| ● 醤油 …… 大1      | <仕上げ>           |      |
| ● 豆板醬 …… 小1/2   | ● ゴマ油 …… 小1     |      |
| ● 砂糖 …… 大3      | ※ラー油 (お好みで大1)   |      |

作り方

- ① 豚肩ロースをブロックの状態でもいして、半日、冷蔵庫で冷やす。
- ② 冷蔵庫から取り出した豚肩ロースと、水洗いした野菜をカットする。
- ③ キクラゲは水で戻してカットし、もいする。
- ④ フライパンで、合わせた調味料Aを炒め、キャベツを加える。
- ⑤ キャベツを、一度取り出す。
- ⑥ 豚肩ロースを入れ、焼き目をつけて、キャベツと他野菜を入れる。
- ⑦ 合わせた調味料Bを混ぜて、サッと炒める。
- ⑧ 仕上げにゴマ油を入れて、お皿に盛り付けて完成！  
※お好みでラー油を回し入れる。

★豚肩ロースは40～50分  
もいすることで、柔らかく  
しっとりと仕上がります。

もい → 熱を取る → 冷蔵庫 → カット

★キャベツは芯を取り  
手でちぎることで  
味がなじみます。



宮崎ブランドポークのホームページでも  
オススメの食べ方をご紹介します！

豚肉の料理レシピ集をはじめ、オンラインショッピングもあります。  
宮崎ブランドポークでは、様々なキャンペーンを随時開催！

「Instagram」 「Facebook」

お得な情報を発信しています！！



安心の目印！「宮崎ブランドポーク」

お客様に安心してお買い求めいただけるよう、宮崎ブランドポークの指定店  
では「指定店認定証」を表示し、商品にはシールを貼付しています。  
宮崎ブランドポークは県内外の指定店（販売店、レストラン、ホテルなど）  
約200店舗で取り扱われています。  
※販売店など、詳しい情報は、「宮崎ブランドポーク」HPサイトからご確認いただけます。



YouTube配信中/  
銘柄豚の生産者の顔が見える！



とん豚  
ちゃんねる

JA宮崎経済連  
宮崎ブランドポーク普及促進協議会  
TEL 0985-31-2134  
Q 宮崎ブランドポーク m-pork.com  
〒880-8556 宮崎県宮崎市霧島1-1-1

