

【生産者】 有限会社 協同ファーム

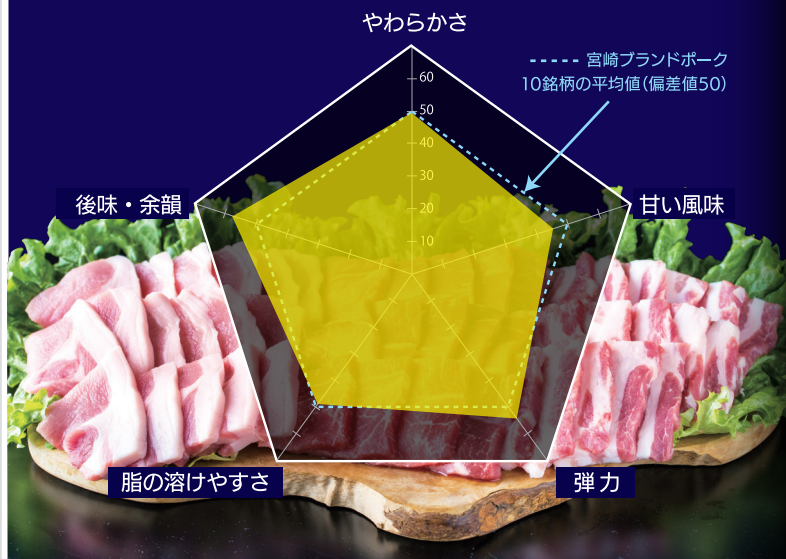
宮崎ブランドポーク普及促進協議会 / JA宮崎経済連 / 宮崎県

【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
「まるみ豚」は、肉の弾力と
飲み込んだ後に残る肉の味わいが特徴です。



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

良質な「餌・水」で健康な豚を育てる



餌は、トウモロコシを基本とした植物性のタンパク質にこだわっています。余計なモノは一切加えず、人も飲用できる綺麗な井戸水と、乳酸菌・酵母菌等、何億もの微生物を含む「ZERO-1」を与えることで、体の中から健康な豚を育てています。

生産性向上に繋げる IoT技術



給水・給餌・集糞・浄化槽・温度・湿度・CO²など、豚舎をあらゆる視点でモニタリングできるシステムを構築。IoT導入で作業の効率・短縮化に繋がったことで、豚と向き合う時間が確保され、より愛情を込めた豚育てに取り組んでいます。

宮崎県肉畜共進会において、2年連続3度の優勝をはじめ料理王国100選に選出された他、多くの賞をいただきました。豚にストレスを与えない環境づくりで、「健康」な豚を育てます。



「まるみ豚」

おすすめレシピは裏面でご紹介!

Menu

ローストポーク



まるみ豚の肉の弾力と
飲み込んだ後に残る肉の味わい

材 料 (4名分)

- 豚モモブロック 200g
 - 塩 2g
 - ブラックペッパー
 - サラダ油
 - お好み野菜 (付け合せ)
- } 適量

作り方

- ① 豚モモ肉に、塩・ブラックペッパーを揉み込み、ジッパー付食品保存バッグで密封する。
- ② 鍋にたっぷりの水を入れ、沸騰直前で火を止め、①を入れる。落としフタをして、さらに鍋にフタをし、そのまま約30分おく。
- ③ 約30分経ったら、氷水に入れて完全に冷ます。
- ④ 食べる直前に、フライパンに油をひき、表面にパリッと焼き目をつけて薄くカットし、お好みの野菜 (付け合わせ) を添えて完成!

Point!!

- ★ 豚肉に火が通っているか確認するには、竹串をさして引き抜いたとき、肉汁が出てくればOK!
- ★ 芯温計なら65℃~68℃が目安です。



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」

お客様に安心してご購入求めただけのよう、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サイトからご確認ください。



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

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

