



とん かんしょ豚

生産地:小林市、都城市

【生産者】株式会社 柿木養豚 / 行徳 光弘 / 西村 和彦

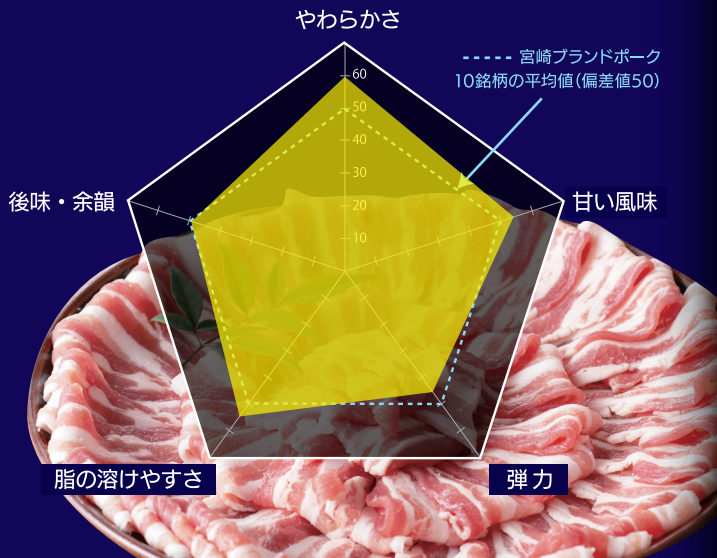
宮崎ブランドポーク普及促進協議会 / JA宮崎経済連 / 宮崎県

【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
「かんしょ豚」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

厳選飼料に「かんしょ(サツマイモ)」を配合



飼料には、「かんしょ」を加えています。
豚の脂を作り上げる仕上げ期に、かんしょを与えることで、脂の中に芋の甘さが溶け込み、やわらかい肉質に仕上げられています。

病気にさせない健康な豚を育てる



温度や湿度の変化に敏感な豚は、とてもデリケートです。毎日の豚の健康状態を確認することで、少しの異変も見逃しません。
広い豚舎でストレスなく、病気にさせない健康な豚に育てています。

豚を病気にさせない、健康に育てることが私たちの使命です。皆さんの食卓で安心して美味しく食べていただけるよう、生産者一同、これからも愛情を込めて育てていきます。



「かんしょ豚」
おすすめレシピは
裏面でご紹介！

Menu

回鍋肉



かんしょ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
(料理酒でも可) | ● テンメン醬 …… 大3 | |
| ● 醤油 …… 大1 | ● 顆粒ガラスープ …… 大6 | |
| ● 豆板醬 …… 小1/2 | <仕上げ> | |
| ● 砂糖 …… 大3 | ● ゴマ油 …… 小1 | |
| | ※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すて、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、ポイルする。
- 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、サツと炒める。
- 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
ポイルすることで、柔らかく
しっとり仕上がります。

ポイル → 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」

お客様に安心してご購入いただけるよう、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

