



はぎまのきなこ豚

産地:都城市

【生産者】株式会社 はぎま牧場

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

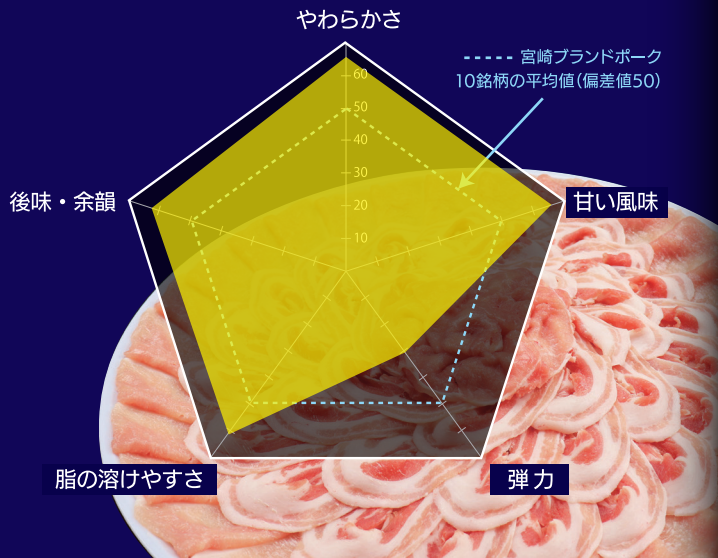
【共同研究】宮崎県食品開発センター / 宮崎県畜産試験場 川南支場 / 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 畜産研究部門

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

「はぎまのきなこ豚」は、肉のやわらかさと、肉の甘い風味が特徴です。



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

厳選された飼料に「きなこ」を配合



はぎま牧場で育つ豚は、大豆まるごとの栄養素が含まれる「きなこ」を加えたオリジナル飼料で育てています。豚が、良質な植物性タンパク質を摂取することで、まろやかさと甘みのある肉質に仕上げていきます。

自然環境に近いシステムで管理・飼育



健康で安全な豚肉を皆様にお届けするため、衛生面の強化に取り組んでいます。豚舎の床には発酵床を使用し、排泄物が微生物に分解される際に発生する熱は、床暖房のような暖かさです。気持ちの良い豚舎で快適に過ごせるよう努めています。

広大な牧場で繁殖から肥育まで一貫経営を行っており、常時約70,000頭を育てています。好循環型の農畜産業を実現するため、養豚排泄物から有機質肥料を製造し、肥料の販売や野菜の栽培にも取り組んでいます。



おすすめレシピは裏面でご紹介！

「はぎまのきなこ豚」

Menu

ポークステーキ



はざまのきなこ豚の肉のやわらかさと
肉の甘い風味

材 料 (4名分)

- 豚ロース厚切り肉 …… 500g (1枚 約120g)
- 塩・こしょう …… 適量
- お好み野菜 (付け合わせ) …… 適量

<簡単オニオンソース>

- りんご (すりおろし) …… 1/2コ (約100g)
- 玉ねぎ (すりおろし) …… 1/2コ (約100g)
- ニンニク (すりおろし) …… 10g
- ショウガ (すりおろし) …… 40g
- 濃口しょうゆ …… 180cc
- みりん …… 90cc
- 酒 …… 90cc
- 砂糖 …… 50g

- ① 調味料をボウルに全て入れ、混ぜ合わせる。
- ② お肉を焼いたフライパンにお好みの量を入れ、火にかけ、ひと煮立ちさせて完成!

作り方

- ① 豚ロース肉の反り返りを防ぐ為、筋切りをする。
- ② 塩・こしょうをふって、しっかりなじませ、10~20分程度常温に置く。
- ③ 肉から出た水分はペーパーで拭き取る。
- ④ 脂身から焼く (3~4分)
▶ フライパンにお肉を立てた状態で脂身が色づくまでカリッと焼く。
- ⑤ 弱火~中火を保ち、フライパンに出た脂で両面をじっくり焼く。
※脂身から出た旨味で、全体をコーティングする
- ⑥ お好みの野菜 (付け合わせ) を共に皿に盛りつけ、ソースをかけ完成!



Point!!!

★旨味を含んだ脂で焼く事で
豚肉の美味しさがダイレクト
に伝わります。



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
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

