



かんのいけ 観音池ポーク

産地:都城市

【生産者】観音池ポーク出荷組合

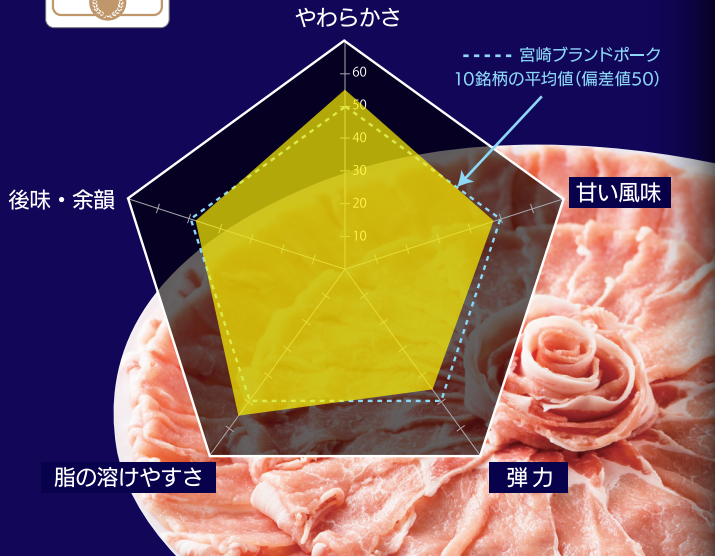
宮崎ブランドポーク普及促進協議会 / JA宮崎経済連 / 宮崎県

【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
「観音池ポーク」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

湧き出す天然の地下水「霧島裂罅水」



「観音池ポーク」は、花の名所「観音池公園」の美しい桜の色から名付けました。都城盆地の下から湧き出す天然の地下水「霧島裂罅水」には、ミネラルが豊富に含まれています。この水を飲んで育つ豚は、細胞レベルから美しく健康に育ちます。

地域の自然由来の資源を利用した餌



【3つのオリジナルの餌】
①木炭の微粉末に木酢液を配合した炭素飼料「ネッカリッチ」。②パンの耳などを使用した「エコフィード」。③放置竹林を伐採・粉碎して乳酸発酵させた「笹サイレージ」。これらを飼料に配合して与えています。

2017年2018年と2年連続で宮崎県畜産共進会 肉豚枝肉の部でグランドチャンピオンを受賞、2019年には日本農業賞 集団組織の部で、優秀賞を受賞しました。豚に手をかけた分、結果で返してくれた証です。



「観音池ポーク」
おすすめレシピは
裏面でご紹介！

Menu

お鍋料理
しゃぶしゃぶ



観音池ポークの肉のやわらかさと
脂の口溶け

材 料 (4名分)

- | | |
|-------------------|-------------------|
| <豚肉> | <野菜> |
| ● 豚ロース… 200g | ● 白菜 ● えのき |
| ● 豚バラ… 200g | ● 豆腐 ● 人参 |
| <鍋> | ● 水菜 ● 白ねぎ |
| ● こんぶ… 適量 | ● 生しいたけ |
| ● 水… 適量 | ※野菜の種類、分量はお好みで! |

オリジナルポン酢

- | | |
|------------------|--------------|
| ● 水… 400cc | ● みりん… 400cc |
| ● 顆粒ガラスープの素… 20g | ● 酢… 300cc |
| ● 濃口しょうゆ… 400cc | ● 砂糖… 150g |

作り方

- ① 野菜は均一にカットする。
- ② 鍋に、こんぶを適量入れ水を入れる。
- ③ 沸騰後、野菜を入れる。
- ④ お好みのつけダレを準備する。
- ⑤ 野菜に火が通ったら、豚ロース・バラを入れ、しゃぶしゃぶ!

『オリジナルポン酢』

- ① 材料を合わせて、ひと煮たちさせ完成!
- ※冷めた後、仕上げにレモン、へべす、すだち、かぼす等、お好みの柑橘果汁を加えると、より美味しく仕上がります!

Point!!

- ★お肉が薄いピンク色の状態が一番美味しく、食べ頃です。
- ★豚ロース・バラ肉で、野菜を包むように巻いて食べるとGOOD!
- ★オリジナルポン酢は、一日冷蔵庫で休ませると美味しく頂けます。



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
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

