



みやざき 宮崎きれいなポーク

生産地:川南町

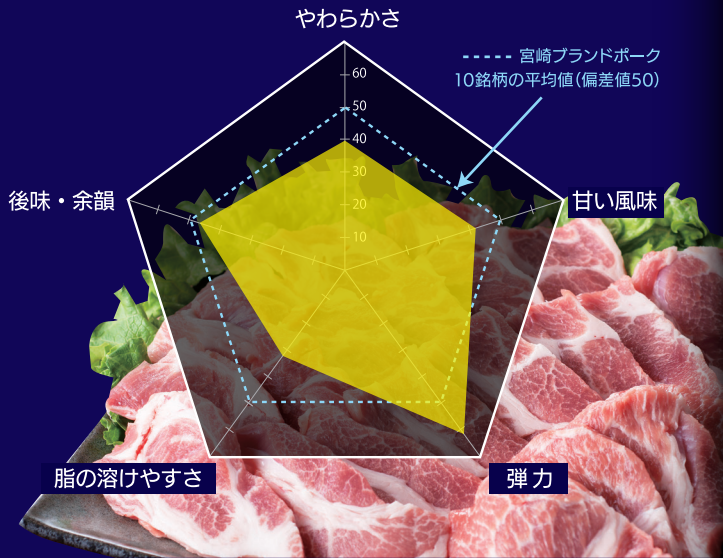
【生産者】JA宮崎経済連直営農場

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
 「宮崎きれいなポーク」は、肉の弾力と、
 さっぱりとした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

高度な浄水技術を用いた「きれいな水」



高度な浄水技術「RO膜」により浄化された「きれいな水」を飼育に使用しています。
 成熟した豚になると1日に約10リットルもの水を飲み、健康で美味しい豚に育ちます。

爽やかな海風が流れ込む快適な豚舎



宮崎きれいなポークは、太平洋側に位置する川南町で育てています。豚舎の天井は、全体的に低く設計されているため、爽やかな海風が豚舎に流れ込むことで、室内には熱がこもりにくく、快適な自然環境の中でのびのびと育ちます。

一頭一頭が免疫力を高めることで、菌に打ち勝つ強い体を作ります。そのためには、良質な水と栄養価の高い飼料とのバランスが重要です。作業者が病気をうつす原因にならないよう、徹底した衛生管理にも取り組んでいます。



「宮崎きれいなポーク」

おすすめレシピは裏面でご紹介！

Menu

豚
井



宮崎きれいポークの肉の弾力と
さっぱりとした肉の味わい

材 料 (4名分)

- 豚ローススライス 400g
- 塩・こしょう 適量
- サラダ油 適量
- 白ネギ 1本 (白髪ネギ)
- 青ネギ 少量 (小口切り)
- 温泉卵 1個

<ソース>

- オイスターソース 100g
- 濃口しょうゆ 60cc
- 酒 200cc
- 砂糖 60g
- ハチミツ 30g
- ニンニク 4g
- ショウガ 4g

作り方

- ① 豚肉に軽く塩・こしょうを振り、フライパンにサラダ油をひき、豚肉を並べて表面をカリッと焼いたら、一度バットに移す。
- ② 豚肉を焼いたフライパンをそのまま弱火で加熱し、ニンニク・ショウガを入れて香りが出たら、残りのソース用の調味料を入れて煮詰める。
- ③ ①の豚肉を②に戻し入れ、ソースをからめる。
- ④ ご飯の上に乗せて、お好みで白髪ネギ・青ネギ・温泉卵を添えて完成！

Point!!

★調味料を入れると
焦げやすくなるので、
火加減の調節をしてください。



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

