



# み さ き とん 美 咲 豚

産地:串間市

【生産者】河野 義成 / 山崎 一博

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

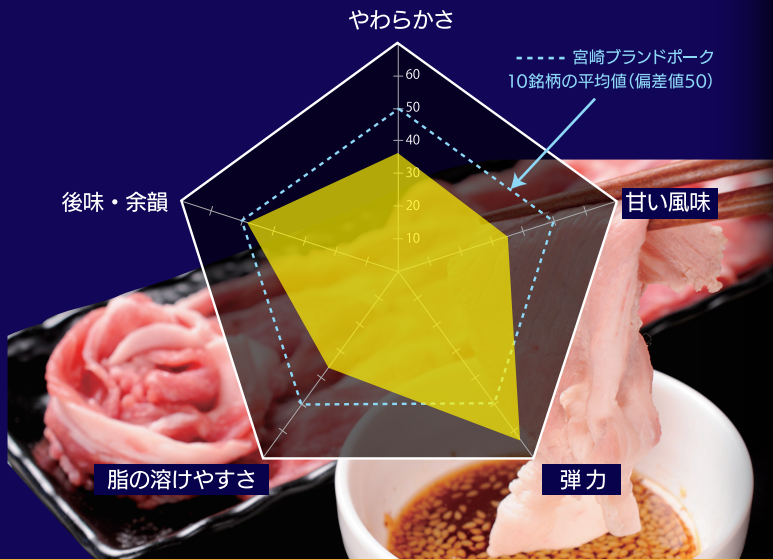
【共同研究】宮崎県食品開発センター / 宮崎県畜産試験場 川南支場 / 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 畜産研究部門

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

「美咲豚」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

## 「美しく咲くおいしさ」を ～美咲豚～



宮崎県の最南端に位置する串間市には、「都井岬」という地名があります。「美咲豚」は、地名と、コラーゲンを含む「美しく咲くおいしさ」から名付けました。ワクチンや薬に頼らないよう、衛生管理とストレスを与えない環境づくりに取り組んでいます。

## 安定した豚肉の品質をお届けします



肉の旨味を引き出すため、飼料に数種類の微生物を混ぜた納豆菌のような生菌を添加しています。この生菌には、旨み成分やコラーゲンが多く含まれており、豚肉の品質を安定させ、いつ食べても美味しい豚肉をお届けしています。

串間ブランド「美咲豚」は、豚の繁殖から肥育までの一貫生産を行っています。健康な豚を産み育てるため、母豚と子豚の様子を常に観察し、最終段階まで愛情を込めて大切に育てています。



「美咲豚」

おすすめレシピは  
裏面でご紹介！

Menu

豚  
井



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！

美咲豚の肉の弾力と  
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

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

