



みやざき べいじゅ 宮崎米寿ポーク

産地:都城市

【生産者】 JA宮崎経済連直営農場

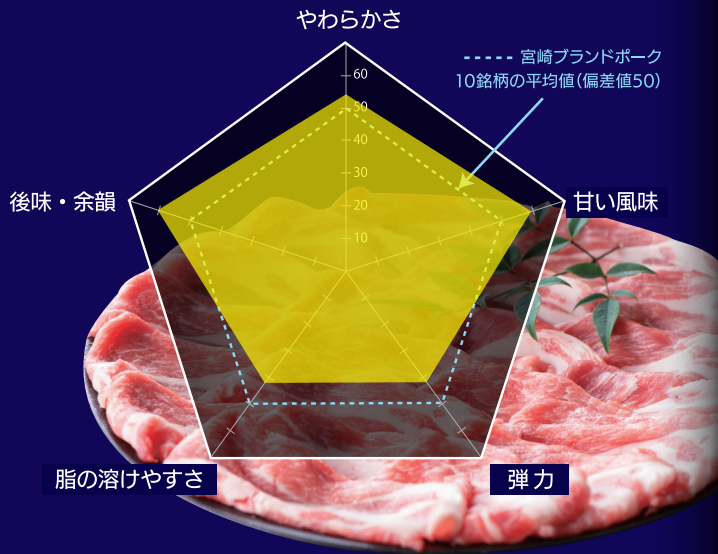
宮崎ブランドポーク普及促進協議会 / JA宮崎経済連 / 宮崎県

【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
「宮崎米寿ポーク」は、肉の甘い風味と、
飲み込んだ後に残る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

飼料に宮崎県産の「玄米」を配合



宮崎県産の飼料用玄米を粉にして飼料に配合しています。
玄米は栄養価が高く、仕上げ期に与えることで、まろやかさと甘みのある肉質に仕上がります。

バイオセキュリティの強化



外からの病気を持ち込ませないため、衛生面の強化に取り組んでいます。
とてもデリケートな豚は、日々の体調変化にも気を配る必要があります。豚を病気にさせない、菌を持ち込まないよう徹底しています。

安全安心な豚肉を提供するため、健康な豚に育てあげます。豚舎内の温度管理・湿度調整で、豚にとってストレスのかからない環境づくりを常に心がけています。



「宮崎米寿ポーク」

おすすめレシピは裏面でご紹介！

Menu

とんかつ



宮崎米寿ポークの肉の甘い風味と
飲み込んだ後に残る肉の味わい

材 料 (4名分)

- 豚ロース厚切り肉 500g
(1枚 約120g)
 - 塩・こしょう
 - 小麦粉
 - 溶き卵
 - 生パン粉
 - 揚げ油
- } 適量
- お好み野菜 適量
(付け合せ)

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 ①に塩・こしょうを振り、小麦粉をつけて余分な粉をはたく。溶き卵をつけ、軽く押しながら生パン粉をたっぷりつける。
- ③ ②の豚ロース肉を160℃～170℃ほどに熱した油で揚げる。※きつね色になり、箸で持ったときに軽く感じた時が上げ時です。
- ④ 揚げあがったら、3分程休ませてお好みのサイズにカットし、お皿に盛り付ける。
- ⑤ お好み野菜（付け合せ）を盛り付けて、完成！

Point

★生パン粉をつけるときは、肉に対して斜めに押し付けると、油が入ったときにパン粉が立ちサクサク感が増します。



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

