

【生産者】愛豚隊

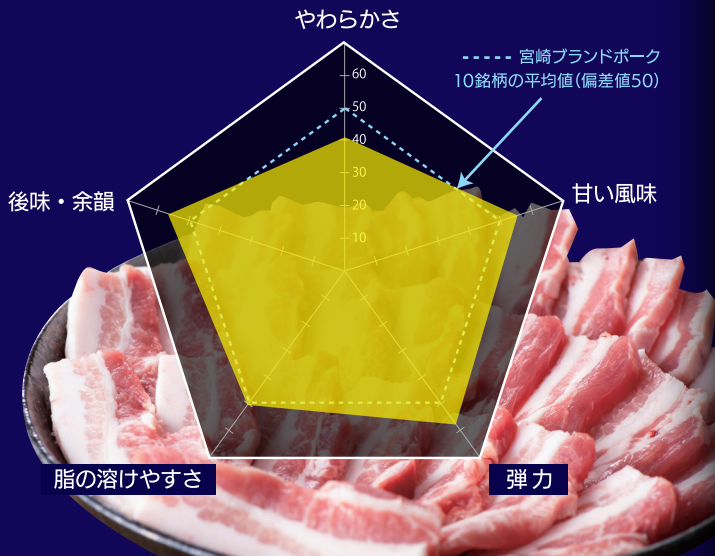
宮崎ブランドポーク普及促進協議会 / JA宮崎経済連 / 宮崎県

【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
「愛豚隊」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

ビール酵母を配合したこだわりの餌



地元のビール工場から出たビール酵母を飼料に配合しています。酵母に含まれる豊富な種類のアミノ酸を効率的に摂取することで、健康で元気な豚に育ちます。365日豚と触れ合い、愛情込めて育てています。

繁殖から肥育までの一貫経営



衛生管理、防疫管理の行き届いた環境の中で、豚の繁殖から一貫生産を行っています。豚を同じ環境で育てることで、移動によるストレスを軽減します。毎日豚の健康状態を確認し、少しの異変も逃しません。病気にならない健康な豚に育てています。

「私達の豚肉を食べて、子供達を元気にしたい」との思いから、川南・都農町で養豚を営む7戸の家族で「愛豚隊」を結成しました。美味しく食べてもらえることが私たちの使命です。YouTube「とん豚ちゃんねる～愛豚隊編～」をどうぞご覧ください!!



「愛豚隊」

おすすりしにほ

裏面でご紹介!

Menu

とんかつ



愛豚隊の肉の甘い風味と
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

