



ひゅうが 日向へべす豚

産地:日向市

【生産者】株式会社 日向ファーム

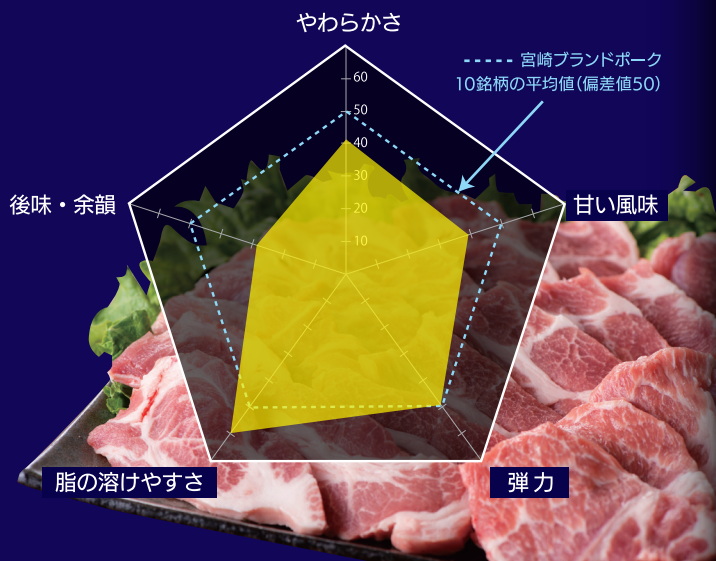
宮崎ブランドポーク普及促進協議会 / JA宮崎経済連 / 宮崎県

【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
「日向へべす豚」は、脂の口溶けと、
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

特産品の「へべす」を配合



日向市特産の柑橘「へべす」はカボスに似た柑橘で、種が少なく果汁がたっぷりと搾れます。その搾りかすには、有効成分が多く含まれていることから、乾燥、粉碎して飼料として与えています。

子豚の離乳時のストレスを軽減



子豚が離乳した後に入る小屋を、「すくすくハウス」と呼んでいます。暖かい部屋で過ごすことで、離乳により母豚から離れるストレスを軽減し、のびのびと元気に育ちます。

地域資源を活かした特徴ある豚肉をお届けするため、関係機関との研究に取り組んできました。日向市特産のへべすを食べて育った日向へべす豚を是非ご賞味ください。



「日向へべす豚」
おすすめレシピは
裏面でご紹介！

Menu

角煮



日向へべす豚の脂の口溶けと
さっぱりとした肉の味わい

材 料 (4名分)

- | | | |
|-----------------|----------|------|
| ● 豚バラブロック… 400g | ● 水 | } 適量 |
| ● ホウレン草… 1束 | ● 濃口しょうゆ | |
| ● 白ネギ… 2本 | ● サラダ油 | |
| ● ショウガ… 1個 | | |

<角煮タレ>

- 下茹で煮汁… 900g
- 濃口しょうゆ… 150g
- 酒… 100g
- みりん… 50g
- ザラメ… 150g

<仕上げあん>

- 角煮タレ… 200g
- 練り辛子… 20g
- 片栗粉… 30g
- 水… 60g
- ゴマ油… 10g

作り方

- ① 豚肉の汚れや血合い、余分な脂を取り除く。
- ② 野菜の下処理▶白ネギの白い部分は白髪ネギに、青い部分は下茹で用に大き目に切る。ショウガはスライス。ホウレン草は茹でて氷水に入れ、水気を絞る。
- ③ 鍋に水・豚バラ肉・ネギの青い部分・ショウガを入れ、落し蓋をして弱火で2時間下茹でする。
※水が少なくなったら最初の位置まで足し、茹で汁はとっておく。
- ④ 下茹でした豚肉を角切りにし、醤油に潜らせ、サラダ油をひいたフライパンで、軽く焼き目をつける。
- ⑤ 下茹でした煮汁の余分な脂をのぞき
- ④の豚肉・酒・みりん・ザラメを入れて弱火で30分煮込み、しょうゆを加えてさらに30分煮込む。
- ⑥ ⑤の角煮タレに水溶き片栗粉でゆるくとろみをつけ、練り辛子・ゴマ油を加え、あんを作る。
- ⑦ 器に角煮・ホウレン草を盛り付け、⑥のあんをかける。好みで白髪ネギを添えて完成！



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」

お客様に安心してお買い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

