

とかちホエー豚

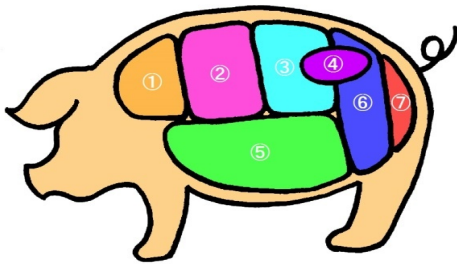
“ホエー”とは、チーズ造りの過程で生まれる副産物です。

乳清ともよばれ、乳糖や生きた乳酸菌が豊富に含み、近年その成分が注目されております。

今回お届けいたしますお肉は、酪農・畜産王国十勝で、そのホエーを豊富に与えられ、クラシック音楽が流れる飼育舎でストレスなく大切に育てられた おさない畜産【とかちホエー豚】でございます。

豚特有の臭みが無いうえ、柔らかく甘みの帯びた肉質が特徴で、また、調理の際、低温でも融け出す程の良質な脂質には、不飽和脂肪酸が多く含まれております。

シンプルに塩コショウで鉄板焼き、手軽で簡単な‘しゃぶしゃぶ’や、季節のお野菜を使用してロール巻、幾重にかさねてミルフィーユ風カツ、また、豚ジンギスカンなどの焼き肉など、多様・多彩なメニューでホエー豚の味わいをお楽しみください。



各種 スライス肉 (400gパック入)

カレーシチュー用 (400gパック入)

ホエー豚じんぎすかん (味付400g)

ホエー豚ハンバーグ (100g)

6個入り化粧箱もございます

各種 ブロック肉 (1kg～)

各部位の特徴は・・・

かた (ウデ)

硬い肉質で、薄切りや角切り、ひき肉として販売。コクとうま味が特徴で、カレーなど煮込み料理に最適です。

ひれ

ロースの内側にあり、一頭から2本のみ。柔らかく淡白で、とんかつや揚げ物に。ビタミンB1を多く含みます。

肩ロース

赤身と脂肪が霜降り状に混ざり合い豚本来の深い風味が特徴。どんなお料理にも合います。

バラ

別名三枚肉とも呼ばれ、赤身と脂身が層になっている。串焼きや角煮に、薄切では、炒めもの等、広く利用されます。

ロース

きめ細かくやわらかな肉質。風味もよく、脂肪にも独自のうま味があり人気一番の部位です。

モモ

脂肪が少なく、ひれ肉に次いでビタミンB1が豊富。とんかつや焼き豚などの料理に向いています。

お問い合わせは



道東塩業株式会社

(0154)53 - 3775

fax 53 - 3765

釧路、帯広、北見、紋別、網走、根室、厚岸