



★ 豚肉輸入量 No.1

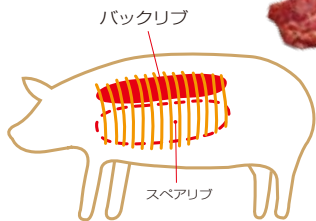


# アメリカが日本に 教えたくなかった極旨ポーク バックリブ

## 良質な穀物で育ち、熟成された、旨味と栄養たっぷりのアメリカン・ポーク

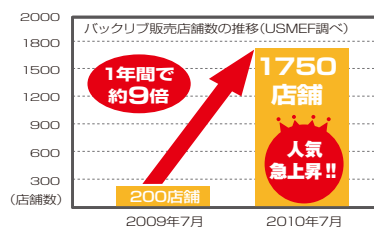
バックリブとは背中（ロース）側の骨付き肉。日本でもポピュラーなスペアリブ（腹側の骨付き肉）より脂が少なく柔らかい肉質です。「ベイベーバックリブ」といえば、バックリブを使ったバーベキュー料理のこと。アメリカでは、老若男女に幅広く愛されています。旨味たっぷりのバックリブは、これまでほとんどがアメリカ国内で消費され、輸出されていませんでした。しかし、日本に上陸後は取扱店舗も増え始め、アメリカで愛されている本場の味が評判を呼びつつあり、人気急上昇中です！

### ●バックリブとは？



ロース側の骨付き肉で脂が少なく柔らかい！骨のまわりがとってもおいしい！

### ●取扱店もこんなに増えて、手に入りやすく、よく知られるようになってきました！！



大手スーパーを中心に、なんと前年比で約9倍も店舗が増えました！

### ●いろいろなおいしさを楽しめる！！ バックリブのお料理メニュー

バーベキューで本場ならではのおいしさを楽しむのはもちろん、アイデア次第でいろいろなおいしさを楽しめます！



米国食肉輸出連合会

アメリカン・ポークの栄養素や安全性についての情報はホームページへ

<http://www.americanmeat.jp/>

アメリカン・ポーク

検索