

アンコールにお応えしてもういちど

行正り香さんの アメリカン・ポークでつくる 120℃かんたんロースト





アンコールにお応えしてもういちど

行正り香さんの アメリカン・ポークでつくる 120℃かんたんロースト

口に入れた瞬間に、まずその柔らかさにうっとりする。
噛むごとに、肉汁のもつ豊かな味わいが、口の中いっぱい広がる。
「アメリカン・ポークってこんなにも美味しいんだ」と、
お肉の専門家も舌を巻いたレシピが、
この行正り香さんのアメリカン・ポークでつくる「120℃かんたんロースト」。
塩をまぶして、低温でじっくり焼くだけ。
作り方のシンプルさに加え、その驚きの美味しさに、
ひそかなブームが起こりつつあります。
今回は、「もう一度よく教えてほしい」という
読者のみなさまからの反響にお応えして、
あの伝説のレシピをもう一度じっくりとご紹介いたします。

完全マスター

アメリカン・ポークでつくる 120℃かんたんロースト

材 料(4人分)

アメリカン・ポーク(かたまり)	500g
塩	小さじ2
こしょう	適宜

作 り 方

- 1 塩をアメリカン・ポークによくすりこむ。
- 2 120度にあたためたオーブンで、60分焼く。
- 3 アルミホイルにくるみ、肉汁が出ないように20分以上休ませる。



アメリカン・ポークは、ロースでも肩ロースでも美味しくつくれます。
ロースは、上品で繊細な風味に。肩ロースは濃厚な味わいをお楽しみいただけます。
肉汁をいかにお肉にとじこめられるかが美味しさにつながるので、
長く寝かせるほど、しっとりジューシーな仕上がりになります。
たとえば、朝、焼いておいて、夕食に食べるというのもひとつの手。
お出かけして帰ったら、素敵な一品ができあがっている。なんていう、幸せも。
ちなみに、ご家庭のオーブンの種類によって若干、焼き具合に差がでます。
赤みが気になるようでしたら、10分ほど長めに焼くなど、様子をご覧ください。

もし、お近くのお店にアメリカン・ポークのかたまり肉がならんでいない場合は、売場の方に一声かけてみてください。
対応してくださるお店が増えています。アメリカン・ポークを扱っているスーパーは、巻末の21ページをご参照ください。



Useful Tips

120℃かんたんローストお役立ちテクニック

オーブンは、あまり使ったことがない。かたまり肉は、調理がむずかしそう。食べきれず余ってしまいそう。など、心配の声にお応えして、行正さん直伝のテクニックをご紹介します。初心者の方でもこの技をマスターすれば、120℃かんたんローストの達人に。

① さらに風味豊かに仕上げる秘密テク



りんごジュースに1時間漬けておくことで、フルーティな香りがしみこむだけでなく、お肉もよりしっとりやわらかに。アメリカン・ポークの旨みにさらに奥行きがでるひと行程です。

③ ローズピンクがうっとりサイン



写真のアメリカン・ポークは肩ロース

一般的には、白くなるまで加熱しないと食べられないと思われているのが、ポーク。でも、食品衛生ガイドラインでは「中心温度が75度で1分」と、他のお肉と変わりありません。脂分が少ないアメリカン・ポークは加熱しすぎると美味しさも半減。120℃かんたんローストは、長時間加熱しているのでローズ色の絶妙な頃合いをお楽しみいただけます。ただし、しっかりがお好みの方は無理せずに。

② 天板にお湯をはって温泉効果



網が設置できるオーブンなら、ぜひおすすめなのが温泉焼き。オーブンの天板にお湯をはり、蒸気をくぐらせながら網の上でポークを焼くことで、よりしっとりとした仕上がりに。やわらかで繊細なアメリカン・ポークを旨みたっぷりに仕上げる秘伝の技。

④ 使い道いろいろストック術



ローストが余ってしまったら、2枚ずつラップにくるんで、フリーザーバッグへ。冷凍しておけば、いろいろなお料理にアレンジできる便利な一品に。使うときは自然解凍。そのままパンにはさんで、サンドウィッチにしてよし。細かく切って、チャーハンや炒め物にしてよし。行正さんおすすめのアレンジメニューもご紹介しているので、ぜひお試しください。

Side Dishes

120°Cかんたんローストによく合う素敵なかんたん副菜2品

ポークを休ませている間に、さっとできるおしゃれな副菜です。

野菜のグリルは、同じオーブンでつくるから、フライパンいらず。

ローズマリーポテトは外のカリカリと中のほくほくが絶妙。

オーブンと電子レンジが兼用の場合は、ポークを焼く前にじゃがいもをチンしておくのがコツです。



色どり野菜のグリル *Vegetable grill*

材料(4人分)／作り方

ズッキーニ	1本	オリーブオイル	大さじ2
赤いパプリカ	1個	はちみつ	大さじ1/2
黄色いパプリカ	1個	パセリ(みじん切り・お好みで)	大さじ2
塩	小さじ1/2	レモン汁(お好みで)	少々
すし酢	大さじ1		

①野菜を切る。ズッキーニは縦に切ってから、斜め8mmの厚さに、パプリカは種を取ってから、2cm幅に切る。

②ボウルにパセリ以外の材料を入れて、ざっくり混ぜる。200度にあたためておいたオーブンで20～30分ほど焼いたらできあがり。最後にお好みで、パセリとレモン汁をかける。

Rosemary Potatoes ローズマリーポテト

材料(4人分)／作り方

じゃがいも 大	3個
オリーブオイル	1/4カップ
ローズマリー(みじん切り)	小さじ1
塩	小さじ2/3

①じゃがいもはラップでくるみ、1個あたり2～3分ほど電子レンジで加熱して、柔らかめにしておく(少し固さを残しておかないと炒めたときに崩れてしまう)。じゃがいもの皮をむき、縦に切ってから1cm幅に切る。

②フライパンにオリーブオイルを入れて、中火で熱する。じゃがいもは両面、こんがりするまで6～7分じっくり炒める。

③みじん切りしたローズマリーを入れて、30秒ほど炒め、最後に塩を加えてからめる。



Variations

行正さんおすすめ120℃かんたんローストのアレンジレシピ

120℃かんたんローストときゅうりのピリ辛前菜風

しゃきしゃききゅうりとジューシーなポーク。ピリ辛味で食欲が刺激される。

材 料 (3~4人分)	作 り 方
アメリカン・ポーク120℃かんたんロースト(千切り) …… 150g程度 きゅうり …… 2本 すりごま …… 大さじ2 [ソース] ごま油 …… 大さじ1 豆板醤 …… 小さじ1/2 ポン酢 …… 大さじ2 さとう …… 小さじ2	①きゅうりはピーラーで薄切りにして、水につけてパリッとさせておく。 ②ソースの材料を混ぜておく。アメリカン・ポークは薄切りにしてから細切りにしておき、ソースに入れてざっくり混ぜる。 ③きゅうりを器にもりつけたら、その上にポークをのせて、ソースをかける。最後にすりごまを散らす。全体を和えながらいただく。

120℃かんたんローストポークの照り焼き丼

定番の照り焼き味を、みんなが大好きな丼に。美味しくないわけがない。

材 料 (3~4人分)	作 り 方
アメリカン・ポーク120℃かんたんロースト …… 200g 青じそ(千切り) …… 1束 ご飯 …… 丼に軽く1杯(お好みで) [ソース] 酒 …… 1/4カップ みりん …… 1/4カップ さとう …… 1/4カップ しょうゆ …… 1/4カップ	①アメリカン・ポークは5mmほどの厚さ、一口大に切って並べておく。 ②ソースは全ての材料をフライパンに入れ、半量になってとろみが出るまで煮詰める。 ③あたたかいご飯の上にポークをのせて、その上からソースをかける。お好みで青じそを添える。

アメリカン・ポークによくあう
カリフォルニアワイン

Chardonnay (白)

しょうゆベースの食卓におすすめの白はソノマのシャルドネ。辛口ながら、フルーティな香りが特徴。すっきりとした味わいで、食がすすみます。



Pinot Noir (赤)

赤のおすすめはモンレーのピノノワール。フルーツのような香りと少しスパイシーで酸味があるのが特徴。飲むごとに変化する味わいを楽しんで。





120℃かんたんローストのツナソースサラダ

ポークに、ツナ。この意外な組み合わせに、感動。

材 料 (3~4人分)	
アメリカン・ポーク120℃かんたんロースト(薄切り) ----- 150g程度	
[ツナソース]	
ツナ缶 80g ----- 1 個	レモン汁 ----- 1/2 個分
アンチョビ ----- 1 本	オリーブオイル ----- 小さじ 1
マヨネーズ ----- 大さじ 4	こしょう ----- たっぷり
牛乳 ----- 大さじ 2	塩 ----- 小さじ 1/8
[サラダ]	
クレソン、ルッコラ、サラダ菜など -----	適宜
こしょう -----	適宜

作 り 方
①ツナソースの材料、全てをミキサーに入れる。
②クレソン、ルッコラ、サラダ菜を器にのせて、その上に薄切りにしたアメリカン・ポークをのせる。ソースを適量かける。

120℃かんたんローストのピリ辛トマトパスタ

トマトソースに凝縮された、ローストポークの旨みをパスタにからめて。

材 料 (3~4人分)	
アメリカン・ポーク120℃かんたんロースト(みじん切り) ----- 1/3カップ	
にんにく -----	2 かけ
オリーブオイル -----	大さじ 2
唐辛子(みじん切り) -----	1 本
パスタ -----	200g
トマト缶 -----	1 個
塩 -----	小さじ 1/2
さとう -----	小さじ 1/2
塩(パスタ茹で用) -----	大さじ 2
パルメザンチーズ(お好みで) -----	大さじ 3
パセリみじん切り(お好みで) -----	適宜
レモンの皮すりおろし(お好みで) -----	適宜

作 り 方
①パスタのお湯を用意する。最低2リットルの水に塩大さじ2を入れて沸騰させる。にんにくは薄切りにしてオリーブオイル、唐辛子といっしょにフライパンに入れ、弱火でじっくり炒めてオイルに香りをつけていく。ここにアメリカン・ポークを入れて、さっと油とからめる。
②沸騰したお湯でパスタを茹ではじめる。1分短めでタイマーをセットするのがコツ。9分と表示されていたら8分にタイマーをセットして、茹で過ぎをふせぐ。
③①のフライパンにトマト缶を入れる。蓋をせずに強火で炒めて、スピーディーに6~7分で水分を飛ばす。塩、さとうを入れて味をととのえる。
④パスタ(この時点ではまだ固め)の湯をよく切ってフライパンに入れ、ソースとからめる。お好みでパルメザンチーズ、レモンの皮のすりおろしをかける。

アメリカン・ポークによくあう
カリフォルニアワイン

Sauvignon Blanc (白)

世界でも有数のワインの産地、ナパバレーのワイン。行正さんおすすめの白は、ソービニオンブラン。香り高い軽めの飲み口が、飲みやすい。



Cabernet Sauvignon (赤)

赤も同じくナパバレーから。お肉のうまみがコックリしたトマトのパスタにはやはり、カベルネがおすすめ。ワイン通のファンが多いGIRARDは、ぜひ試してみてください。





More Recipes

部位ごとの美味しさを最大限に引き出した、
行正さんならではのアメリカン・ポークレシピ



ポークリブと大根のことこと煮

ほくほくの大根と、ほろほろと骨からはずれるポークの旨みがたまらない。

材 料(4人分)				作 り 方	
アメリカン・ポーク リブ(バックリブでもスペアリブでもよい)..... 800g				①鍋に下茹で用の水を入れ、30分ほど(圧力鍋ならば圧をかけて10分ほど)アメリカン・ポークを下茹でする。茹で汁は捨てる。	
大根.....	1/2本	しょうゆ.....	大さじ3	②鍋にポークと大根と水を入れ、20～30分(圧力鍋なら水の量を3カップにして、圧をかけて10分ほど)煮てから、塩、こしょう、みりん、しょうゆ、さとう、ナンプラー、唐辛子を加えて大根が柔らかくなるまでさらに煮る。	
水(下茹で用).....	4カップ	さとう.....	大さじ3	③最後にごま油を加え、器に盛りつけたらお好みで青唐辛子かける。	
水(調理用).....	4カップ	ナンプラー.....	大さじ1		
塩.....	小さじ1	唐辛子.....	3本		
こしょう.....	小さじ1/2	ごま油.....	小さじ1		
みりん.....	大さじ3	青唐辛子(お好みで).....	適宜		

OnePoint

バックリブは、アメリカン・ポークならではの部位。骨付きのロース肉です。一方、よく知られているスペアリブは骨付きのバラ肉。バックリブは、スペアリブにくらべてあっさり上品な味わい。お好みの骨つき肉でお楽しみください。

ポークとオリーブオイルのヘルシー鍋

しっとりした薄切りポークとたっぷりお野菜。レモンだれのさっぱり感が、やみつきに。

材 料(4人分)

[スープ]

オリーブオイル……大さじ4 塩……………小さじ2
にんにく(薄切り)……2かけ分 唐辛子(みじん切り)……適宜
ナンプラー……………大さじ1 水……………8カップ
コンソメスープの素………1個

[具 材]

アメリカン・ポーク 薄切り(肩ロースでもバラでもよい)……600g
エリンギ、クレソン、ルッコラなどお好みの野菜……………適量

[レモンだれ](混ぜておく)

市販の味付け塩こしょう……………大さじ1
さとう……………小さじ1/2 レモン汁……………1個分

作 り 方

- ①鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて、弱火で3分ほど炒めてから、残りのスープの材料を加える。
- ②鍋にポークとお好みの野菜を入れる。

One Point

具材を取り分けてから、お好みでレモンだれを少しかけると、アクセントに。野菜は、クレソンやルッコラなど洋野菜を選ぶとおしゃれ。



行正さんが教えてくれた 「おもてなし3品ルール」

おもてなしというと、つい「たいへん」と構えてしまいがち。

でも、シンプルに考えてみたら不思議に余裕がでて、

そのふん心はお客様への気遣いへ。

そんな魔法のような行正さん直伝の「おもてなしルール」、

こっそりご紹介いたします。



がんばらなくてもできる、
「おもてなし」の極意とは。

実は、月の半分はお客様がいらっ
しゃるという行正さんのお宅。ご活躍
で、お忙しいのによくできますね、という
質問に「おもてなしを、5品も6品も
つくって、完璧にやらなくちゃと思うと
なかなか人は呼べないですよ。でも、
家でいつも食べているようなお料理で
も、演出と気遣いで素敵な食卓は演
出できるんですよ」とのこと。今回は、
行正流のおもてなしの極意をうかが
いました。

おもてなしは、3品。
これが行正ルール。

「もちろん、がんばるときは5品つ
くることがありますが、わたしはだい
たい3品でおもてなしすることが多い
んです。それ以上つくると、かえって
印象に残らない」。行正さんのおっ
しゃる3品とは、前菜、パスタやご飯も
の、メインの3つ。「お肉が大好きな
で、メインはだいたいお肉料理。最近
は120℃かんたんローストばかりつ

くっています。アメリカン・ポークつて
こんなに美味しいんだって、すごく喜
んでいただけるんです」「前菜やパスタ
にはお野菜をたっぷり使うことが多い
ですね。バランスはもちろんですが、
ビタミンたっぷりのお野菜を食べる
ことで、お肉の消化も助けてくれる。
お肉をヘルシーに食べる秘訣です」。

今日はこれを出しますよ、と
宣言する。

「わたしたちぐらいの年齢になると、
美味しいものを適量食べたい。そのため
にも、わたしはその日に出す料理を
あらかじめ宣言することになっている
んです。そうすると、何をどれぐらい
食べればいいのか、自分で判断するこ
とができる」と、行正さん。たしかに、
おもてなしを受けて最後のメインが
来た時にはおなかいっぱい、という失敗
をしたことがある方も多いのでは。
「おもてなしをするときに、チーズや
バゲットを用意しておくこともポイン
ト。ちよつと足りないなというときに
重宝します。あと、わたしはこの号で
ご紹介しているローズマリーポテトな

どをつくることも多いですね。アメリ
カン・ポークによく合うし、お腹もいっ
ぱいになる。あとは、美味しいデザート
を買っておけば、申し分なしです」。

キャンドルと、音楽。
テレビは消すこと。

突然、お客様が来たときでも、まず
はキャンドルを灯して、音楽を流す。
これだけでもおもてなしの空間がで
きると、行正さん。「一番大切なのは、
食卓を楽しくするということ。食卓
が素敵なら、会話はずんずんくる。そ
のためにも、テレビは消すこと」「うち
ではアメリカン・ポークの120℃
かんたんローストやパエリアを大量に
つくって冷凍しておくことが多いので
すが、例えば家で打ち合わせをした後、
流れで夕食をといることになっても、
それらをチンして大皿にのせ、キャ
ンドルを灯しただけで、わつという感じ
になる」。なんだか、自信がわいてきま
せんか。

グラスは一つ。お酒が飲めない
人への心配りも大切。

ワインが大好きな行正さん。おもて
なしの席に美味しいワインは欠かせ
ません。「ワインは、白も赤も出しま
すね。でも、グラスは一つ。わざわざ変え
ないの」。実は招かれた側も、使った
食器がシンクにたまっているのは心苦
しい。グラス二つとは、ナイスアイデア。
そして、お酒が飲めない人への配慮も
欠かさないのが、行正流。「お酒を飲
まない人には、ペットボトルのお茶と
なると、なんだかとてもさみしいです
よね。そんなお客様用には、たとえば
炭酸水にレモンを添えるとか、ちゃん
と別に準備をしておくのがマナーです」。

前菜をまず一品だけ。
すべて一緒に出さない。
メインはもちろん、アメリカン・
ポーク。

「おもてなしは、最初が肝心。そのた
めにも、まずは前菜を一品だけ出すよ
うにしています」。同じように、メイ
ンのお肉料理も最後に出すと印象的。
「今回のおもてなし3品は、前菜が
カリフラワーのムース。二品目がお野菜
たっぷりのクスクス。そしてメインが





ローストポーク。パスタを出すときは、前菜にもっと野菜を多くしてサラダっぽくするとか、3品のバランスを考えてメニューを決めます」。口に入れると、ふわっと溶けるムースも、酸味がさすがにクスクスも、ジューシーなアメリカン・ポークと絶妙な相性。ついつい食欲がすすんで会話ははずみます。

前もって準備、がやはり大切。

最後に、「やはり、お客様をお呼びするなら、きちんと前もって準備しておく」これが基本だと行正さんはおっしゃいます。「あらかじめ全てつくっておくぐらいの心意気で。そうすれば、招く側も一緒に楽しめます。アメリカン・ポークなら、朝のうちに焼いて夕食にお出しするぐらいが、肉汁がおよそまって食べごろ。実はホストがうろうろすると、お客様も落ち着かない。お客様がいらっしゃる一時間前ぐらいに準備完了が目安。あとは最後にちよつと部屋を見てまわってきれいにするぐらいだと、あわてません」。気づくと、外は夕暮れから、美しい夜景へ。行正さんの気取らない会話。そして、随所にちりばめられたホスピタリティに、こちらの心も温まります。おもてなしは、心配するよりも、まず心配りですね。



カリフラワーのムース

材料(4人分)／作り方

カリフラワー	1/2個	塩	小さじ1/3
板ゼラチン	4グラム	生クリーム	1/2カップ
牛乳	1/2カップ	オリーブオイル	大さじ1
さとう	小さじ1	黒こしょう	適宜

- ①カリフラワーは茎をカットして、花の部分をラップにくるみ、電子レンジで5～6分加熱する。板ゼラチンはボウルに入れて水を入れ、ふやかしておく。牛乳は電子レンジで1分半温め、柔らかくなったゼラチンを入れて溶かす。
- ②ミキサーにカリフラワー、牛乳、さとう、塩、生クリームを入れて全体をかくはんする。
- ③器に入れてラップをかけ、冷蔵庫で固める。最後にオリーブオイルをかけ、黒こしょうをかけていただく。

野菜のクスクス

材料(4人分)／作り方

クスクス	3/4カップ	きゅうり(みじん切り)	1/2本
熱湯	3/4カップ	パセリ(みじん切り)	大さじ2
塩	小さじ1/3	オリーブの実(みじん切り)	大さじ2
鶏ガラスープの素	小さじ1/2	コリアンダーパウダー、クミンパウダー(お好みで)	各小さじ1/3
オリーブオイル	大さじ2～3		
ローストポーク(みじん切り)	1/2カップ		
プチトマト(みじん切り)	3個		

ボウルにクスクスを入れて、熱湯をかける。その他の材料を切ったら、すべて入れて全体をざっくり混ぜる。食べるときは、再度レンジで温め直すと美味しい。

Voices from American pork fans

絶賛の声、ぞくぞく。

120℃ かんたんローストに、消費者の皆さまが挑戦！

驚きや喜びの声を、たくさん頂きました。



アレンジ自在！

調理してみて オープンも1時間ということで光熱費も普段と変わらないですし、経済的だと思いました。

食べてみて 驚くほどしっとり美味しい。これは簡単でアレンジもききそうなので、料理の幅がぐんと広がりました。(K.N./埼玉県)



2週続けてつくっちゃった♪

調理してみて 簡単なのに見た目も豪華に見えるので、2週連続で作ってしまいました。

食べてみて 柔らかくてびっくり！どんなソースでも合いますね。(なくても美味しかったです)(H.S./神奈川県)



まさに時短レシピ！

調理してみて オープンにまかせきりなので、その間に他の料理が作れて助かりました。洗い物が少ないのもよかったです。

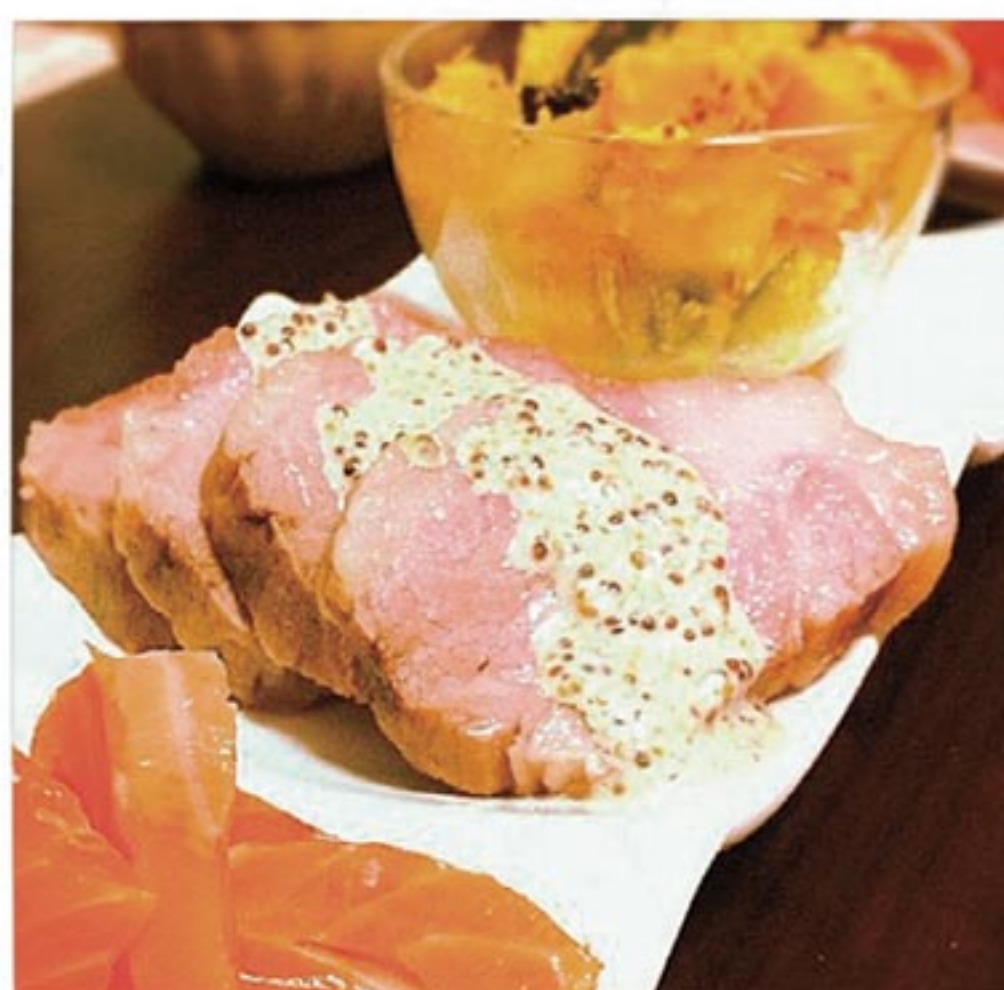
食べてみて 本当に驚きのジューシーさと柔らかさでした。脂っぽさもなく、臭みもなく、美味しくて健康的。また作ります。(M.K./長野県)



驚きのおいしさ。

調理してみて オープンだと大きなかたまり肉でもしっかりと中まで火を通せるので、失敗がないのが良いと思いました。

食べてみて ナイフがスッと入るくらい柔らかく、肉汁がジュワーッと溢れて感動しました。主人も「お店の料理みたい」と喜んでくれました。(M.N./福岡県)



パーティーにも！

調理してみて 今まであまり使わなかったオープンが大活躍でした。ほとんどがオープンにおまかせ。本当に楽ちんでした！

食べてみて 肉汁がジューシーで美味しかったです。ホームパーティーにも重宝しそうです。(M.T./東京都)



楽うま！

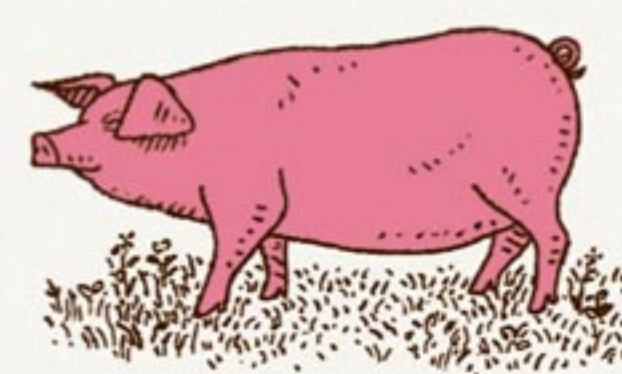
調理してみて 準備をしたら、後は他のことができるので助かります。とても簡単なのに、手をかけている風に見えるのも嬉しいです！

食べてみて 柔らかくて、脂にも旨みがあって家族にも好評でした。(R.I./大阪府)

もっと詳しく!



アメリカン・ポーク Q & A



Q

アメリカン・ポークがヘルシーって、本当ですか?

A

はい。アメリカン・ポークは、国産のお肉に比べても低カロリー、低脂肪、高タンパク質。さらに、美容にもうれしいビタミンB群も豊富です。とてもヘルシーなアメリカン・ポーク。ぜひ、ご家庭でもお召し上がりください。

アメリカン・ポーク

154kcal

国産豚肉

263kcal

US産:財団法人日本食品分析センター
国産:五訂食品成分表 調べ(ロース/100gあたり)

Q

アメリカン・ポークはどうして、やわらかくてジューシーなのですか?

A

きめ細やかな肉質が特長のアメリカン・ポーク。その秘密は、飼料。アメリカン・ポークは、良質な大豆やトウモロコシなどの穀物をたっぷり食べて育ちます。約2週間かけてチルド(冷蔵)輸送される間にも、真空パックにされたアメリカン・ポークは、低温でゆっくり熟成していきます。だから、とてもやわらかくジューシーな肉質になるのです。

Q

アメリカン・ポークが安心価格なのは、どうしてですか?

A

養豚場の多い中西部を中心として、アメリカでは大豆、トウモロコシといった品質の高い穀物飼料が豊富に育ちます。多くの農家が、自らの土地で育てた飼料を使って豚を飼育することができるので、アメリカで一頭の豚を育てるコストは、日本に比べて圧倒的に低くすみます。安心価格には、納得の理由があるのです。



Q

アメリカン・ポークは、どんな環境で育てられていますか?

A

衛生管理の行き届いた、清潔な豚舎で育てられています。温度管理・空調管理はもちろん、外部から病原菌が入らないよう、人間は豚舎に入るときに全身シャワーを浴びるなど、豚が健康に過ごせる環境作りがされています。また、アメリカの豚舎は、豚の成長段階に合わせて豚舎を個別に整備するのが一般的です。このようなストレスのない環境で、アメリカン・ポークは大切に育てられています。

Q

アメリカン・ポークの安全性は、どのように保たれていますか?

A

生産・加工・流通の各過程で、厳しく安全性をチェックしています。生産者は、豚の病気予防などを規定した品質保証プログラムに沿って飼育。加工業者には高度な安全性を確保する「HACCP(ハサップ)」システムの導入が連邦政府によって義務化され、政府認定の食肉加工工場でのみ処理を行います。工場では、米国の農務省の検査官が安全性を厳しくチェックしています。



Q

アメリカン・ポークは、どこで買えますか?

A

イオンやイトーヨーカドーなど、全国のスーパーマーケットで購入できます。アメリカン・ポークは、輸入豚肉の中で8年連続輸入量No.1。家庭用はもちろん、レストランのメニューでも利用されています。長年の実績の証である「選ばれてNo.1」マークが貼られているポークのほか、アメリカ産・米国産・US産等の表示があるお肉は全て、アメリカン・ポークです。



Restaurants

一度は訪れたい！アメリカン・ポークを楽しめる旬なレストラン

プロが自信を持ってお届けする、アメリカン・ポークの絶品メニュー。
自宅とはまた一味違うアメリカン・ポークの美味しさを、ご堪能ください。



1



2



3

1:「豚うで肉のかたまり バルサミコソース」1800円 2:「豚肉のバックリブの白ワイン旨み焼き」980円 3:白を基調にしたおしゃれなダイニングキッチン

新たな発見がある一皿
バックリブの白ワイン旨み焼き

ビンチェ

小さなマルシェを併設したダイニングキッチンでアメリカン・ポークを使った驚きの一皿に出会える。「豚肉のバックリブの白ワイン旨み焼き」は野菜料理メインのビンチェが初めて投入した肉料理。スペアリブに比べ脂肪が少なくヘルシーなバックリブはアメリカン・ポークならではの部位。たっぷりの白ワインと仏産海塩、胡椒で煮込み、うま味を凝縮したソースで焼き上げる。シンプルな味付けがお客様を惹きつけ家庭用の冷凍パックがネット販売されるほど。数量限定の「豚うで肉のかたまり バルサミコソース」は見た目のインパクトはもちろん、ひとひねり効いたバルサミコソースに舌を巻くこと間違いなし。

Bintje ビンチェ

東京都中央区日本橋箱崎町34-9 大久保ビル1F

TEL 050-1091-6705

営業時間 11:00~22:00 (L.O.21:30) / 定休日 土曜日、日曜日、祝日



1



2



3

1:ブルーチーズを添えた「豚フィレ肉の炭焼き」(250g)950円 2:「かたまり肉の美味しさを存分に楽しんでほしい」とチーフブッチャーの渡辺さん 3:店内は開放感のある4層の空間が広がる

豪快なかたまり肉グリル
アメリカン・ポークの食感を楽しむ

ブッチャーブラザーズ

圧倒的な旨さと価格で肉愛好家にカウンターパンチをおみまいした「東京ブッチャーズ」の姉妹店。“ニューヨークにある肉屋が作った肉酒場”をコンセプトに、豪快なかたまり肉を提供するワインバル。新メニューの「豚フィレ肉の炭焼き」はアメリカン・ポークのヒレ肉を遠火で加熱し、ホワイトバルサミコを煮詰めたソースにブルーチーズでアクセントを添える。「アメリカン・ポークのヒレはしっとりとした食感が最高。冷めてもやわらかく、あっさりとしているのでチーズとの相性もばっちり」とチーフブッチャーの渡辺徹さん。溶け出たチーズが味わいに深みをもたせ、ワインがすすむ一品。

ブッチャーブラザーズ

東京都中央区日本橋本石町4-5-10-1F

TEL 03-6225-2936

営業時間 月~金 11:30~14:00 17:00~23:30 (L.O.22:30)
土 16:00~23:30 / 定休日 日曜日、祝日

アメリカン・ポークが買えるお店



詳しくはUSMEFのウェブサイトをチェック

- こちらの情報はUSMEFウェブサイト、またお申込みいただいた企業様の情報をもとに掲載しております。
- 複数の店舗名(屋号)にて営業されている企業様の場合、実際の販売店舗名と異なる場合がございます。
- 実際に販売されている店舗、販売日につきましては、各企業様のウェブサイトや店舗にご確認の上、ご来店ください。
- 店舗名は、あいいうえお順で掲載しております。

アメリカン・ポーク

檢 索



ウェブサイト・SNS・メールマガジンでも、様々なお役立ち情報を紹介しています。

USMEFのウェブサイトでは、アメリカン・ミートを使った簡単レシピや、お肉の栄養価、安全性についてはもちろん、アメリカン・ミートの美味しさを体感できる料理教室などのイベント、

お肉がもらえるキャンペーンなど、お得な情報を発信しています。
「Be&Po」の最新号&バックナンバーも、ウェブサイト内のe-book
でご覧いただけます。さらに、Facebook、Twitterの公式アカウント
では、アメリカン・ミートにまつわるホットピックを随時お知らせ！
メールマガジンでは、読者限定のプレゼントもございますので、ぜひ
チェックしてください。

キャンペーンやプレゼントなど、お得な情報が届く
メルマガ(アメリカン・ミートCAFÉ)の登録はこちらから!

公式サイト <http://www.americanmeat.jp>

モバイルサイト <http://www.americanmeat.jp/mb>



iPhoneとiPadでも、
Be&Poをお読みいただけます。



iPhone®、iPad®のアプリ“Newsstand®”で、最新のBe&Poが閲覧できるようになりました！ぜひ、お楽しみください。

あなたの声をお聞かせください。ご意見・ご感想・オリジナルポークレシピ 大募集！

本誌についてのご意見・ご感想を、添付のはがき、郵便はがき、メールでお寄せください。オリジナルのポークレシポも募集中。抽選で5名様に、アメリカン・ポーク(500g)をプレゼントいたします。締め切りは2014年7月31日(当日消印有効)。

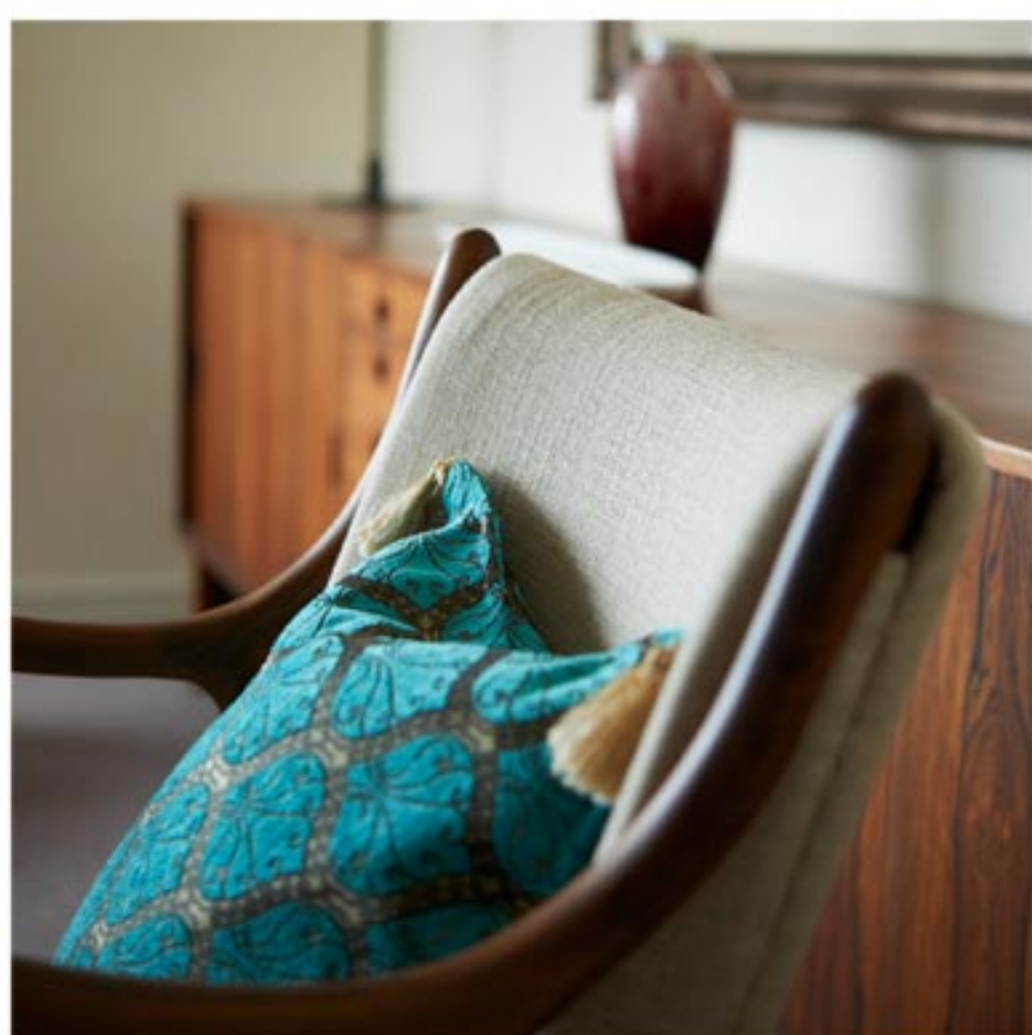
※ 個人情報の取り扱いについて:ご記入いただきました個人情報は、適切かつ安全に管理いたします。ご記入いただいた個人情報は、お客様の同意なしには第三者に提供することはありません。

5名様にアメリカン・ポーク(500g)をプレゼント!

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎の門電気ビル12階 米国食肉輸出連合会 Be&Po係
Email be-po-club@americanmeat.jp



※写真はイメージです。



<http://www.americanmeat.jp>