

Be&Po

Taste of
America

vol. 46

ビー・アンド・ポ

肉×ピクニックを
楽しもう





→ Page

7



アメリカン・ビーフ
サーロインステーキと
ルッコラのバゲットサンド

BEEF



HAPPY
PICNIC



EVEN ON A CLOUDY DAY, GOOD MEAL AND SMILE MAKE MY HEART SUNNY!

Be&Po Taste of America
ビー・アンド・ポ

Cover.

今号の特集は「肉×ピクニックを楽しもう」。外で食べるのが気持ちのいい季節、公園やテラスで気軽にできるピクニック。青空の下で仲間や家族と食べれば、サンドイッチと飲み物だけでも、そのおしさは格別です。アメリカン・ミートの味わいをシンプルに楽しめるピクニックメニューをぜひお試しください。



Funded in part by
the Beef Checkoff.



アメリカン・ポーク

米肉食肉輸出連合会

<http://www.americanmeat.jp>

編集：小野有美子 (Sakaki LAB)
サカキテツ朗 (Sakaki LAB)
アートディレクション&デザイン：加藤京子 (sidekick)
デザイン：我妻美幸 (sidekick)

*本誌掲載の記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

*本誌に記載の店舗（名称、住所、価格、連絡先等）は取材時（2015年1月上旬）のもので変更になっている場合があります。

Funded by U.S. beef and pork producers



ENJOY AMERICAN BEEF & PORK

vol. 46

CONTENTS

{ 特集 }

Page 4

肉×ピクニックを 楽しもう



IT'S A NICE DAY TODAY. I'LL TAKE LUNCH AND GO TO A PARK!

Page 15

レストランガイド アメリカン・ビーフを楽しめる店

Page 16

アメリカン・ミートストーリー タレント・パトリック・ハーランさん

Page 18

アメリカン・ビーフ現地レポート

Page 20

肉レッスン アメリカン・ポーク編

Page 22

アメリカン・ミート
インフォメーション



and



ポーク編



アメリカン・ポークの
自家製パンチェッタの
トマト煮込み

レシピ

Page 8



PORK

{ 特集 }

肉×ピクニックを楽しもう

注目のレストラン「LIFE」オーナーシェフの相場正一郎さんに
今すぐピクニックがしたくなる肉料理のレシピを教えてくださいました。
アメリカン・ビーフとポークを使ったピクニックメニューの新提案です。

Photos:Gorta Yuuki Styling:Makiko Iwasaki Cooking:Shoichiro Aiba Text:Akiko Kawagoe



01. アメリカン・ビーフのサーロインに塩とこしょうをふって下味をつける。02. 鍋にオリーブオイルを少量ひき、サーロインをかたまり肉ごと入れる。「表面をしっかりと焼いたら後は余熱で火入れをします。中はある程度レアでもいいので、火の入れすぎに注意してください」

アメリカン・ミートがメインの
ピクニックレシピを伝授

「ピクニックといえば、以前はおにぎりやサンドイッチが定番でしたが、これからおすすめなのが肉料理や煮込みなどバリエーション豊かなメニューですね」と、相場正一郎さん。休日には、修業先のイタリアで培ったピクニックのメニューを店のスタッフや家族とアウトドアで楽しんでいるといいます。今回は、その中から肉を使ったレシピをいくつか教えていただきました。

「肉料理は、それぞれの部位の個性を引き出す調理法が大事です。例えば、アメリカン・ビーフのサーロインステーキは、赤身がおいしい肉。その味わいを楽しむためには、焼きすぎないことがポイントです。表面を焼いたら蓋をして余熱で中まで火入れをします。火を入れないようにするのがコツですね」

アメリカン・ビーフの肩ロースは「やわらかく歯切れがいいですね。店ではタルティーヌにポークを使っているのですが、アメリカン・ビーフを使うことで、バランスのとれた肉の旨みを楽しめる一品になりました」

アメリカン・ビーフを使ったメニューは、どちらも作ってみる価値大です。

MEET AMERICAN MEAT

Beef

SHOICHIRO AIBA

相場正一郎さん

イタリアンレストラン「LIFE」、「LIFE son」、「LIFE sea」オーナーシェフ。高校卒業と同時に単身イタリア・トスカーナへ渡り、料理修業に励む。帰国後、レストラン勤務を経て独立。レシピ本の出版、ワークショップなど幅広く活躍。著書に『世界でいちばん居心地のいい店の作り方』（筑摩書房）などがある。www.s-life.jp





MEET AMERICAN MEAT

Beef



肩ロースは、薄く叩いて食べやすく。
材料をすべて別容器に入れて持参すれば、
現地でトッピングを楽しむことも可能です。

☆ アメリカン・ビーフと マッシュポテトのタルティーヌ

《材料》4人分

アメリカン・ビーフ 肩ロース (1枚 40g)	4枚分
塩、こしょう	各適量
カンパーニュ (スライス)	4枚
にんじん (千切り)	1/5本
パルミジャーノ・レッジャーノ (すりおろす)	適量
イタリアンパセリ (みじん切り)	適宜
オリーブオイル	適量

マッシュポテト

じゃがいも	3個
生クリーム	100cc
塩、白こしょう	各少々

《作りかた》

1. アメリカン・ビーフは、ミートハンマーなどで薄くなるまで叩き、塩とこしょうをふってオリーブオイルを熱したフライパンで焼き色がつくまで両面焼く。
2. マッシュポテトを作る。じゃがいもは皮のまま蒸してから皮をむき、他の材料と共にハンドミキサーなどで混ぜ合わせる。
3. カンパーニュに2を塗り、1とにんじんのをのせ、パルミジャーノ・レッジャーノとこしょうをふる。好みにイタリアンパセリを散らす。



肩ロースは、ミートハンマーなどで叩いて写真のように薄くしてから塩、こしょうで下味をつける。叩いて細胞を壊すことでよりやわらかくなる。

サーロインステーキは、表面はカリッと中はほんのり赤身が残るローストビーフ風に。肉感がリッチな気分を演出してくれます。

» アメリカン・ビーフ サーロインステーキと ルッコラのバゲットサンド

《材料》4人分

アメリカン・ビーフ サーロイン	600g
塩、こしょう	各適量
バゲット (小)	4本
粒マスタード	大さじ1強
ルッコラの葉	16枚
パルミジャーノ・レッジャーノ (スライス)	適量
オリーブオイル	適量

《作りかた》

1. アメリカン・ビーフを常温に戻し、塩とこしょうをふる。厚手の鍋にオリーブオイル少量を熱し、肉を入れて蓋をし、中火で片面4分ずつ焼いたら火を止める。蓋をしたまま余熱で5分ほど火を入れて取り出す。粗熱が取れたら大きめの一口大にそぎ切りする。
2. バゲットを横半分に切り、下のパンに粒マスタードを塗り、ルッコラ、1、パルミジャーノ・レッジャーノをのせ、上からオリーブオイルをかけ、上のパンでサンドする。

3種のアメリカン・ポークで ピクニックランチをどうぞ

アメリカン・ポークでは、バラとヒレ、ロースの3つの部位を使ったメニューを教えてくださいました。

「アメリカン・ポークのバラは、ジューシーな食感と旨みを生かす煮込み料理がいいですね。自家製の簡単パンチェッタとホールトマトを使って煮込み料理に仕上げます。熱々を食べたい時は、携帯用のコンロを持って行って温めながら食べてもいいですね」

他にパンとサラダを用意すれば贅沢なランチメニューに。

「アメリカン・ポークのヒレは、もともとやわらかいですが、叩くことでさらにやわらかくしてカツレツにしました。手作りのタルタルソースとサンドするだけ。肉のほどよい甘みが際立ちます。きめ細かな肉質のアメリカン・ポークのロースは、薄くスライスしてサラダ仕立てにしました。味付けをしておくとすぐに食べられます」

前日から仕込んでおける煮込み料理や肉メインのサンドイッチのレシピは、覚えておくと便利です。今度の週末、アメリカン・ビーフとポークのレシピでピクニックはいかがでしょう。



バラは塩とこしょうをふって、一晩寝かせておく。出てきた水分は、キッチンペーパーなどで拭きとること。脂が多い部位なので焼く時は、油をひかずに焼く。

塩がきいた手作りのパンチェッタは、噛むほどに味わい深いのが特徴です。食べやすい大きさに切って煮込みます。

◀ アメリカン・ポークの 自家製パンチェッタの トマト煮込み

《材料》作りやすい分量

アメリカン・ポーク バラブロック 600g
塩 5g
こしょう 少々
ローズマリー 2本
玉ねぎ（薄切り） 1個
セロリ（1cm長さに切る） 1本

黒キャベツ（芯を取って1cm長さに切る、普通のキャベツでもよい） 10枚
ホールトマト缶 100g
白いんげん豆（水煮） 100g
オリーブオイル 大さじ2
イタリアンパセリ（みじん切り） 適宜

《作りかた》

1. パンチェッタを作る。アメリカン・ポーク全体に塩とこしょうをまぶし、ラップをして冷蔵庫で1日おいておく。翌日、キッチンペーパーなどで水気を拭き、3cm大くらいに切る。
2. フライパンを熱し、1とローズマリー1本を入れて蓋をする。弱火で片面4分ずつ蒸し焼きにし、表面がカリッとなるまで焼いたら肉を取り出してフライパンは一度洗う。

3. フライパンにオリーブオイルを熱し、Aの野菜を加えてソテーし、しんなりしたところに2の肉とホールトマト、ローズマリー1本、水200ccを入れて弱火にし、蓋をして様子を見ながら1時間ほど煮込む（途中、水分が足りなくなったら水を加えて焦げないようにする）。最後に白いんげん豆を加えて温める。好んでイタリアンパセリをふる。





MEET AMERICAN MEAT

Pork

MEET AMERICAN MEAT



Pork





カツレツ用のヒレは、ビーフの肩ロース同様にミートハンマーなどで叩いて薄くする。肉質をやわらかくすると共に歯切れがよく食べやすくなる。

ヒレを薄くのばしてカツレツに。やわらかいカツレツとマフィンの食感が好相性。手作りのタルタルソースが味の決め手です。

▶ アメリカン・ポークカツの イングリッシュ マフィンサンド

《材料》4人分

アメリカン・ポーク ヒレ (40g) 4 枚
 小麦粉、溶き卵、パン粉 各適量
 塩、こしょう 各少々
 イングリッシュマフィン 4 枚
 揚げ油 適量

タルタルソース

ゆで卵 (みじん切り) 3 個
 玉ねぎ (みじん切り) 1/4 個
 ケッパー (みじん切り) 少々
 マヨネーズ 大さじ 5

《作りかた》

1. アメリカン・ポークはミートハンマーなどで叩いて薄くし、塩とこしょうで下味をつける。タルタルソースは、すべての材料を混ぜ合わせておく。
2. 1 の肉に小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけて油で揚げてカツレツにし、半分に切る。
3. マフィンにタルタルソースを塗り、2 を 2 枚ずつサンドする。





肉と野菜を食べるボリュームサラダです。
ロースは、焼きすぎないのがコツ。
ゆで野菜は季節の野菜を合わせましょう。

☆ アメリカン・ポーク ロースと ゆで野菜のサラダ

《材料》 作りやすい分量

アメリカン・ポーク ロース スライス 160g
チコリ 1/2 個
菜の花（適当な大きさに切る） 5～6 本
ブロッコリー（小房に分ける） 1/2 個
ズッキーニ（棒状に切る） 1/2 本
オリーブオイル 適量
塩、こしょう 各少々

A パルミジャーノ・レッジャーノ
（すりおろす） 小さじ 1
オリーブオイル 大さじ 3
バルサミコ酢 小さじ 1

《作りかた》

1. アメリカン・ポークはミートハンマーなどで叩いて薄くし、塩、こしょうをふる。フライパンにオリーブオイルを熱し、両面をソテーする。
2. チコリ以外の野菜は、食感が残る程度に軽く塩ゆでする。
3. **A** の材料をすべて混ぜ合わせ、**1** と野菜を加えて和える。



ミートハンマーで叩いて薄くしたロースを鉄のフライパンで焼いていく。あまり焼きすぎると固くなるため火加減に注意しながら焼くのがポイント。



01.



ピクニックアイデア

外ごはんの演出は工夫次第です。
容器やクラフトグッズを使って
意外性で差をつけましょう。

01. ガラス瓶を活用

サラダは、ドレッシングなど汁がこぼれやすいため写真のようにガラス瓶に詰めて。別の器と一緒に持って行き、食べる直前にその器に移せば盛り上がることも間違いなし。ガラス瓶は中の食材がすぐわかるため、カラフルな野菜やフルーツなどを何種類か用意するのもおすすめです。

02. カトラリーは個別に用意

ハトメ付き封筒を使って中にペーパーと木製カトラリーを忍ばせました。封筒には、それぞれ違うスタンプを押しておけば、誰のものか一目瞭然です。さり気ないセンスと心遣いが場の空気を和ませてくれる鍵。スタンプがない場合は、その人のイメージでイラストを描いてあげても喜ばれそう。

03. ケーキみたいにラッピング

サンドイッチは、パンから具が飛び出てしまいがち。ワックスペーパーとラフィアの紐でこんな風に結んでみましょう。具のはみ出しをかわいく防ぐことができるラッピングのテクニックです。食べる時は、紐だけ外してワックスペーパーをずらしながら食べれば手が汚れません。

02.



Picnic Ideas

03.

肉料理おすすめグッズ

お肉料理の腕が上がりそうな道具を厳選！
相場さんの愛情が伝わる逸品揃いです。



01. ターク クラシックフライパン

「フライパンは、やはりタークが使いやすいですね。肉の表面をカリッと香ばしく焼きつけるのも失敗なくできます」という相場さん。本国ドイツでは、代々引き継がれるほど長く愛用されるターク大定番のフライパン。鉄のかたまりから高温加熱し、鍛造を繰り返した後、一枚の板を何度も叩いて成形。つなぎ目が一切ないのは、タークならではの美しさ。

02. ターク クラシックグリルパン

鍛造した鉄板に深さを持たせ、両側にグリップをつけた日本オリジナルのグリルパン。グラタンや肉のローストなどのオープン料理はもちろん、深さがあるためすき焼きなどの汁気がある料理にも最適。「タークのグリルパンは、ゆっくりと火が通り、錆びにくいところがいいですね。日頃からさまざまな料理に使っています」

03. ル・クルーゼ ママ・オーバル

(※現在は生産終了)

一見、ル・クルーゼとはわからないビンテージのル・クルーゼ鍋。かたまりの肉も切らずにそのまま入るサイズ感がうれしい。「ル・クルーゼは、蓋が重くて保温性が高いので肉料理には欠かせないですね。落ち着いた色合いとデザイン性も気に入っています」。肉を焼くのはもちろん、煮込み料理など幅広い調理に活用できるのがいい。

04. ツヴィリング J.A. ヘンケルス

TWIN 1731

「イタリアで包丁といえば、ヘンケルスでしたね。イタリア人は家庭用としても、日常的に使っていました」と修業当時を振り返る相場さん。切れ味のよさが特徴で、用途ごとにサイズを使い分け、愛用している。手前の包丁は20年以上前から使っている、もはや相棒ともいえるもの。専用のレザーケースに収納し、大切に扱っている。



RESTAURANT GUIDE

01.T ボーンの中でも希少な部位「ポーターハウス」を、925℃のグリルで焼き上げます。表面は香ばしく、中はジューシーな仕上がりで赤身本来の濃厚な旨みを堪能できる逸品。「ドライエイジングプライム ポーターハウス (2 名分 750g)」¥14,000 02. 天井が高く高級感のある店内。ブラックボードに掲げられたメニューが程よいカジュアル感を演出。



プレミアムなおいしさを 楽しめる新星ステーキハウス

BLT STEAK TOKYO

本店は 10 年前にニューヨークでスタート。ここ「BLT STEAK TOKYO」は日本での 1 号店で、昨年秋のオープン以来、連日大勢の肉好きでにぎわっています。すべてのメニューに、プライムグレードのビーフ、またはアンガス牛の中でも最高級のサーティファイド・アンガス・ビーフのみを採用。熟成を経て濃厚な旨みとやわらかさが増したジューシーなステーキは、噛むほどに幸せがこみ上げてくるおいしさです。アメリカン・ビーフの知識も豊富なフロアスタッフとの会話を楽しみながら、大切な人や気のおけない仲間とおいしいひとときを過ごしてみては。



Data

ビーエルティー・ステーキ・トーキョー
東京都港区六本木 1-6-1 泉ガーデン 5 階
tel:03-3589-4129
17:00 ~ 22:30 L.O. 無休
<http://bltsteak.jp/>



{ レストランガイド }

アメリカン・ビーフを 楽しめる店

本場のアメリカン・ビーフの味を楽しめる名店をご紹介します。

質の高いアメリカン・ビーフをはじめ

新しいアメリカ料理の数々を体験しませんか？

Photos:Yuriko Tsuchida Text:Nobuko Yusa

American Meat Story

{ アメリカン・ミートストーリー }

アメリカのお肉は 温かくて懐かしい “お母さんの味”

子どもの頃から今まで、好物はお肉！
米ハーバード大学出身のタレント、
パッくんさんの思い出の味を聞きました。

Photos:sono(bean) Cooking:Yuki Kimura Text:Tomoko Kawai

Patrick Harlan パトリック・ハーランさん

アメリカ・コロラド州コロラドスプリングス出身。ハーバード大学比較宗教学部を卒業後来日。お笑いコンビ「パッくんマッくん」のパッくんとして、流暢な日本語の漫才で人気を集める。東京工業大学の非常勤講師、TV コメンテーターなど多方面で活躍中。



思い出の料理2品を前に、思わず笑みがこぼれるパッくんさん。特にほろりと崩れるまで煮込まれたアメリカン・ビーフには大感激。「アメリカン・ビーフの煮込みは、やわらかいからナイフがいらないんだ。ポークのリブも“ああ、肉を食べてる”っていう味がするよ」。

頑張ったごほうびは肉！
このおいしさが力をくれる

「ボクのお母さんは決して料理上手ではなかったけれど、このビーフの煮込みだけは上手だったんだ」としみじみ語る、パッくんことパトリック・ハーランさん。子どもの頃の思い出の味として真っ先に浮かんだのが、長時間煮込んだ「アメリカン・ビーフのポットロースト」でした。アメリカでは定番のスロークッカー（保温調理鍋）で、肩ロースのかたまり肉と香味野菜を長時間かけて煮込み、とろける食感とお肉のコクが味わえる煮込み料理です。

「母子家庭だったから、お母さんはいつも多忙。夕食と一緒にとれない日もあったけど、お母さんが朝にお肉と野菜を仕込んでくれて、ボクが家に帰るとこの料理が待っていたから、ちっとも寂しくなかったよ。味がしみ込んで、ほかほか。懐かしくて大好きな、ママの味なんだ」

そしてもう一品、忘れられない料理といえばアメリカン・ポークのロース側の骨付き肉「ベイビーバックリブ」のバー

02



03



01

04

01 手で持って豪快にかぶりつきたい「アメリカン・ポークのベイベーバックリブバーベキューソース」。02「ポークリブは“プチ贅沢”な、ごほうびの料理。舌じゃなくて、心で味わっているみたい!」と大喜びのバックンさん。03「アメリカン・ビーフのポットロースト」は、長時間煮込んでいるので中までしっかり味がしみ込み、スプーンで食べられるほどやわらか。04 忙しく働きながら、愛情いっぱいバックンさんを育ててくれたお母様との貴重な2ショット。

ベキューソースだそう。中学生時代、成績がオールAだったごほうびに、コロラドの夜景の見えるレストランで楽しんだという贅沢で素敵なお母様の味です。

「豚肉本来の味がしっかりするんだよね。骨のまわりのおいしいお肉だけを何本も食べられるからうれしくて。12本イッキに平らげたこともあるくらいだよ」

現在は二児の父でもあるバックンさん。普段の料理は日本人の奥様におまかせですが、バーベキューとなるとアメリカ人の血がメラメラ。お気に入りのバーベキューグリルを出したら2日、3日と続けて楽しむことも多いのだとか。「子どもはハンバーガー、大人はアメリカン・ビーフのステーキが定番。焼きながら子どもや友だちとおしゃべりして、ジューシーな肉にかぶりつく。これ以上の楽しみはないね!」

料理上手の奥様に教えられることも多いというバックンさん。「アメリカで食べるアメリカン・ミートもちろんおいしいけど、日本のさまざまな調理法で食べるのもまた格別です」という。バックンさんの元気の源は、いつもお肉!



REPORT FROM USA



アメリカン・ビーフ現地レポート

牛肉先進国であるアメリカ。この国が考える牛肉について生産者、レストラン、スーパーマーケットと3回に分けレポートします。
第2回目はレストラン。ポイントは熟成牛肉への意識です。

Photos:Gorta Yuuki Text:Satoko Fujisaki

01



RESTAURANT DATA

Urban Farmer
アーバン・ファーマー

Nines Hotel
525 SW Morrison Street
Portland, OR 97204
503-222-4900
<http://urbanfarmerportland.com/>

04



03



02



01 ドライ・エイジング・ビーフ。上からサーロイン、リブアイ、ヒレ。02 エグゼクティブ・シェフのマット・クリスチャンソン氏。ドライ・エイジング・ビーフの研究歴が長く牛肉の目利きとしても著名なシェフです。03 一番人気の「ニューヨークステーキテイスティング」。21日間ドライ・エイジングさせた異なる3種類の牛肉セット。64ドル。04 キッチン内、冷蔵庫の中に設置された熟成牛肉用の棚。部位別に分け、それぞれいつ熟成をスタートさせたかを明確にさせています。牛肉にささったスティックが目印。

部位によっても 熟成の期間を変える

今、日本のレストランではビーフステーキの食べ比べ、というメニューが流行し始めています。これは牛肉のさまざまな部位を少しずつ、何種類か盛り合わせるというスタイルです。サーロイン50g、ヒレ50g、リブアイ50gなど、異なる部位を少しずつ提供します。単純に美味しいと思う感覚から、この部位の肉の味が好み、という一歩進んだ牛肉のとらえ方。牛肉のおいしさをさらに追求できます。実はこのスタイル、アメリカではごく普通にメニューになっており、それが大人気なのです。

ビーフステーキは、グリルをするだけというシンプルなメニューでありながら火入れの加減、焼き上がりの休ませ方、付け合わせなど、実際には繊細さを必要とするメニューです。しかもアメリカではほとんどのレストランが、日本以上にさまざまな部位を扱っています。それぞれの特徴をつかみ、一番よい焼き上がり方を常に研究しているのです。「アメリカで食べたビーフステーキは本当においしい」という声をよく耳にします。それはレストランシェフの牛肉へのこだわり、

RESTAURANT DATA

Prime Steakhouse
プライム・ステーキハウス

1480 Arapahoe Street
Denver, CO 80202
303-844-5280



01



03



02



04

01 店内はストリートに面したカウンター、シックで厳かな雰囲気のテーブル席と分かれています。02 切り落とされた一人前のステーキ。このかたまりごと焼き上げます。03 焼き上がったサイズにもびっくり。余分な脂分は落ちています。04 ダイナミックなプライム・リブのロースト。圧倒される大きさです。05 コロラド州・デンバーにおいて熟成牛肉にいち早く注目、長年研究しているプライム・ステーキハウスの代表メニュー「熟成 20 日のサーロインステーキ」。42 ドル。



05

ベストな焼き方を追求する姿勢が大きく表現されているからではないでしょうか。その「牛肉へのこだわり」のひとつに「熟成」があります。今回紹介する「アーバン・ファーマー」と「プライム・ステーキハウス」は、アメリカン・ビーフの熟成肉を提供する人気のレストラン。店内には牛肉専用の熟成庫が用意されています。湿度、温度を常に一定にし、外部から雑菌などが入らないよう、密閉して保存していくのです。中に入る時は白衣、マスク、ヘアキャップ、手袋などです。かり保護します。ここまできちんと管理しながら、熟成の具合を見極め、最高の状態でお客様に提供しています。部位によっても、また、どこの地域で育った牛か、ということでも熟成期間を変えています。赤身肉が主流で熟成肉先進国であるアメリカでは、そのくらいデリケートに肉を扱い、おいしさを引き出しているレストランが多いのです。

普通の家庭ではできない「熟成」されたアメリカン・ビーフ。アメリカの人々はハレの日だけではなく、日頃から気軽にレストランを訪れ、アメリカン・ビーフの本当のおいしさを味わい、楽しんでいます。

PORK

新たな価値観を生み出すアメリカのブランドポークとは？
「四元豚」の販売にいち早く取り組んでいる
株式会社いなげや商品本部精肉バイヤーの藤原琢也さんにその魅力を聞きました。

Photos:Yusuke Nakajima Illustration:Hana Akiyama Text:Rie Katahira

American Pork

[四元豚]

よんげんとん

Chester White



Chester White
x
Large Yorkshire



(Chester White
x
Large Yorkshire)
x
Landrace



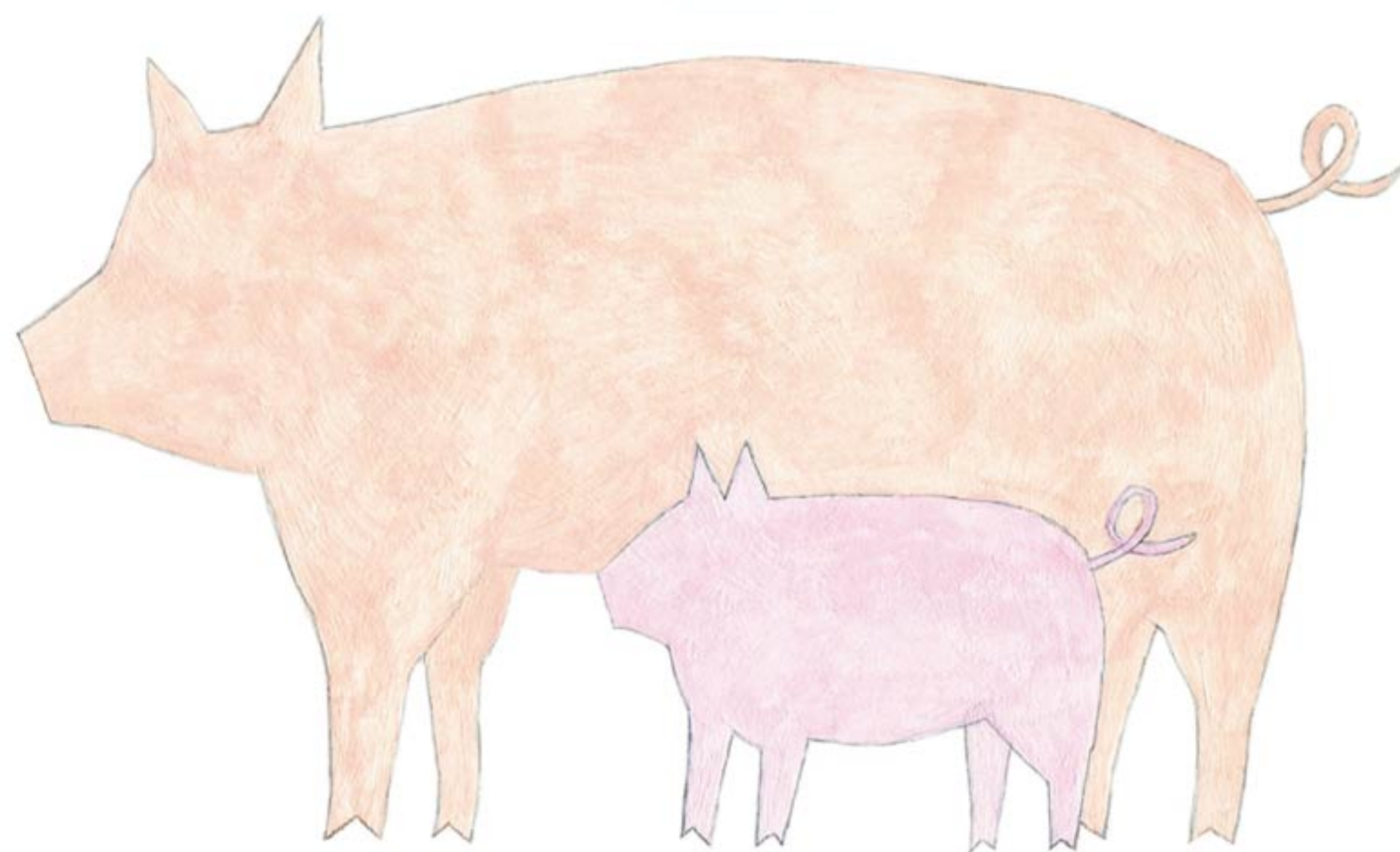
Large Yorkshire



Landrace



Duroc



日本人の嗜好を追求 桜色のやわらかな肉質

日本で多く流通する三元豚に「チェスターホホワイト」種を加えた4品種を掛け合わせて誕生した四元豚。美しい桜色とやわらかい肉質が特徴です。

生産農場を限定し 徹底した安全管理

生産農場はゴールズボロ農場に限定し、専任獣医や栄養士による管理を徹底。飼料の残留農薬や異物は日本基準でチェックし、安心安全を担保しています。

麦主体の独自飼料で 最適な霜降りを実現

日本の研究機関とともに最適なサシを実現するアミノ酸バランスを調整した四元豚専用の配合飼料を開発。絶妙な甘み、ジューシーな食感を実現しました。

アメリカン・ポークの
おいしさと価値観を伝える

日本に比べ低コストで生産することが出来るアメリカン・ポークは、リーズナブルで安全、安心な豚肉として日本の食卓に欠かせない食材。ところが近年では、お財布にやさしいだけではなく、おいしさにこだわったワンランク上のブランドポークとして販売されるケースが増えています。

いなげやが2011年に販売をスタートした「四元豚」。日本で流通している豚肉の多くは、国産、輸入にかかわらず「大ヨークシャー」、「ランドレース」、「デュロック」の3品種を掛け合わせた三元豚が一般的ですが、「四元豚」はこの三元豚に「チェスターホホワイト」を加えた4品種の掛け合わせで誕生。独自の配合飼料で育てられ、美しい桜色とやわらかい肉質、ほどよい霜降り、甘みのある脂が特徴です。

「品質、味ともに従来の輸入豚肉とは一線を画す商品。一人でも多くのお客様にアメリカン・ポークのおいしさ、価値観を伝えたいと考えています」と話すのは、かつては輸入豚肉での差別化は難しいと考えていたという藤原さん。初めて「四元豚」を見た時は、白上がりの脂、肉質のきめ細かさに目を見張ったといいます。実際に現地を視察すると、その驚きは確信に変わりました。「効率重視というアメリカのイメー



株式会社いなげや商品本部
精肉バイヤー

藤原琢也さん

いなげやの精肉部で豚肉を担当。他店を通り越してもお買い上げいただける商品を展開することが使命。パート社員や店長、店全体で「四元豚」の価値観を共有し、販売に取り組んでいます。



進化するアメリカのブランドポーク

長年にわたり日本人の好みを意識した品種や飼料開発、市場調査を重ねてきたアメリカの豚肉生産者。おいしさを最重視する日本のニーズを汲み取った生産技術確立し、日本の銘柄豚にひけを取らないようなブランドポークが数多く開発されるようになりました。高品質なブランドポークを安定的に供給できるのは広大な土地、豊富な穀物資源に恵まれたアメリカならではの。そして、生産した豚肉を冷凍ではなく、チルドの状態ですぐに日本へ輸送できるのも他の輸入ポークにはない強みです。最近では、アクの出にくい品種など料理用途や利便性を追求したブランドポークも誕生しています。



ジが一掃され、長い年月と手間のかかる生産方式に感激しました。広大な土地、高度な輸送システムが確立したアメリカでなければ難しい手法で、日本で同じことを行えば、コストがかなりかかってしまうと思われます」

食味分析によると、バラに含まれる体によいと言われるオレイン酸、旨み成分のアミノ酸の数値が突出していた「四元豚」。

「四元豚の特徴がわかりやすいバラを積極的に販売することで、ワングレード高いブランドとしての浸透を目指してきました。日本人には目でおいしさを楽しむ文化があり、ほどよいサシはぴったりだと思います」

販売開始から3年が経過し、現在はバラの他、肩ロース、ロース、カタと扱い部位が増え、「四元豚」の味付けコーナーが支持されています。バジルソース、プルコギなど若い主婦層を意識した商品群はバリエーション豊か。総菜売り場ではトンカツが商品化されるまでに定着しました。

今年4月以降は「四元豚」の*バックリブの販売にチャレンジする予定。「もともとバックリブは日本で馴染みのない部位ですが、『四元豚』にこだわることで差別化を図り、どこよりもおいしいバックリブをお届けしたいと考えています」

* バックリブ 背中（ロース）側の骨付き肉。

{ アメリカン・ミート }

知っているようで知らないアメリカン・ミートの素朴な疑問

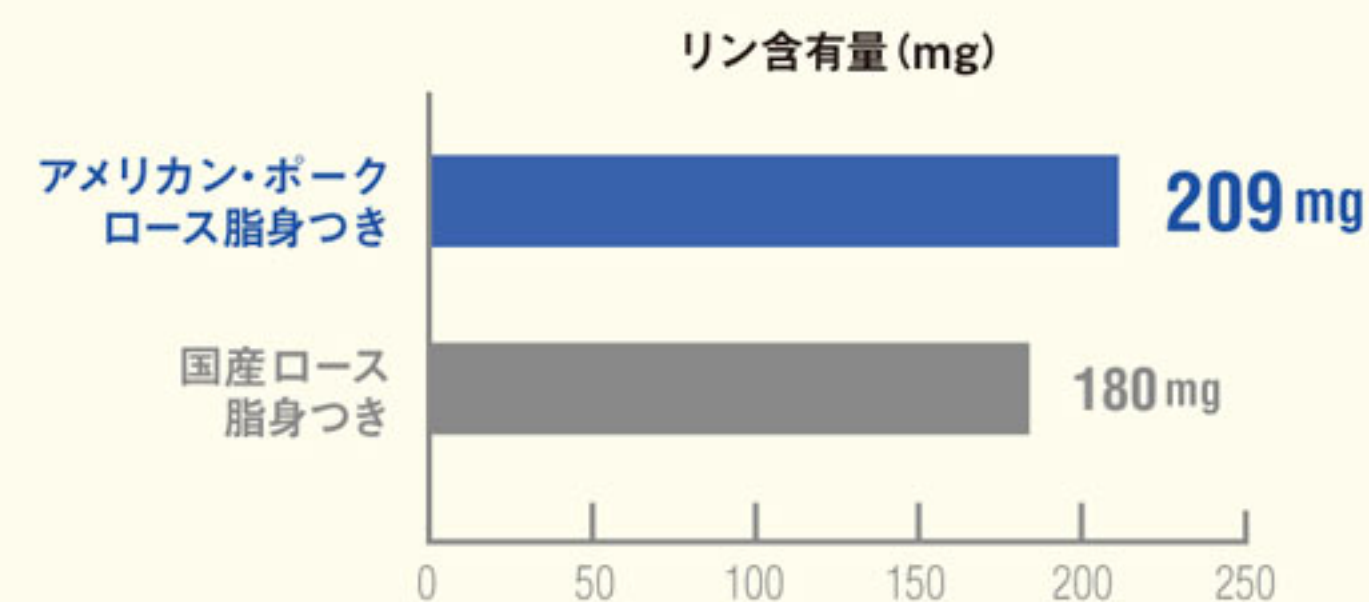
アメリカン・ミートをもっとおいしく、楽しく食べていただくために
さまざまな疑問にお答えします。今回はアメリカン・ポークについてご紹介します。



★ アメリカン・ポークは子どもにおすすめなの？

★ 成長期に必要な栄養がたっぷりです。

体の骨格や筋肉、皮膚、髪、内臓などあらゆる組織を構成する材料となるタンパク質。子どもの成長期（6～11歳）には大人の1.2～1.4倍のタンパク質が必要だと言われています。アメリカン・ポークには育ち盛りの子どものに欠かせない良質のタンパク質のほか、骨や歯の材料となるリンも豊富に含まれています。



アメリカン・ポーク：財団法人日本食品分析センター調べ
国産豚肉（大型種）：五訂食品成分表



★ アメリカン・ポークで頭がよくなる？

★ 脳の働きを助ける成分が豊富です。

豊富に含まれているタンパク質には、脳の働きを活性化させ、記憶力や思考力を高める働きがあり、ビタミンB₁には脳や神経の働きを正常に保ち、疲労回復をサポートする効果があります。また、夜更かしや朝寝坊などで乱れた体のリズムを整えるビタミンB₁₂は神経細胞の機能を維持し、記憶力・集中力を高めます。

★ アメリカン・ポークは安全なの？

★ 食卓へ届くまでの間、安全管理に取り組んでいます。

「Farm to Table（農場から食卓まで）」という理念のもと、飼料から、肥育、加工、流通まですべての過程で徹底した安全管理を行っています。生産者は「豚肉品質保証（PQA プラス）プログラム」を実践。加工工場ではHACCP（ハサップ）という高度な食品安全管理システムが導入され、連邦食肉検査法にもとづき、1頭ずつ検査が行われます。



{ インフォメーション }

Information

「Be&Po」は e-bookから楽しめる！

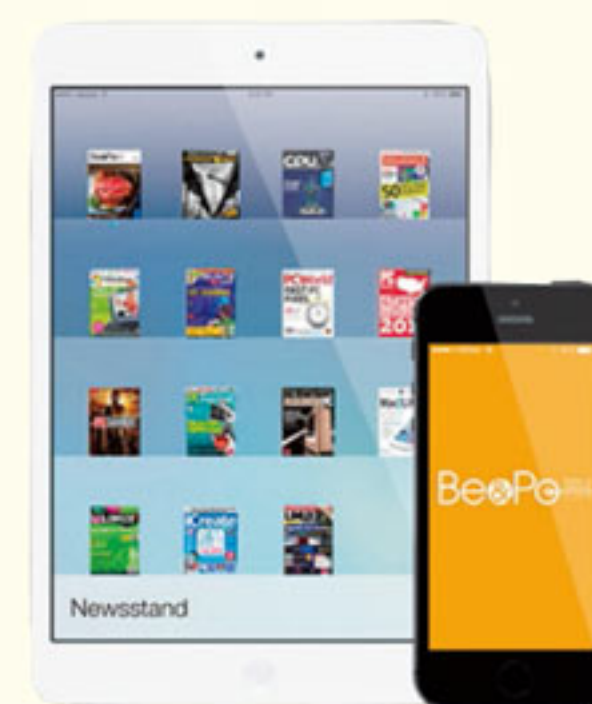
<http://americanmeat.jp>

USMEFのウェブサイト内のe-bookから、「Be&Po」の最新号とバックナンバーをご覧いただけます。「Be&Po」のページのe-bookのボタンをクリックすると、画面上に誌面が登場。ページをめくったり、拡大したりしながら、いつでもどこでも、自由に読んでいただけます。ぜひお試しください！



iPhone、iPad でも「Be&Po」 を読める！

iPhone、iPadのアプリ「Newsstand」でも、「Be&Po」最新号をお読みいただけます。無料ですのでお気軽にご覧ください。



Shop List アメリカン・ビーフ&ポークが買えるお店はこちら！



アメリカン・ビーフが買えるお店

 アピタ	 イズミ	 いずみ市民生協	 イトーヨーカドー	 いなげや	 エコス	 オーエムツーミート	 オオゼキ	 オークワ	 カウボーイ			
 業務スーパー TAKENOKO	 グルメシティ	 コストコ	 コモディイダ	 サミット	 山陽マルナカ	 仕入れ王	 CGC グループ	 ジャパンミート	 スパーク	 西友	 ダイエー	
 タイヨー	 東急ストア	 東急百貨店	 トップ	 パワーズ	 BB FOODS	 ビッグリブ	 Foods Market satake	 フジ	 藤三	 富士シティオ株式会社	 フレスタ	 平和堂
 マルエツ	 丸久	 マルナカ	 三河屋	 ヤオハン	 ヤマザワ	 ユニバース	 ヨークベニマル	 ラルズ				



アメリカン・ポークが買えるお店

 アップルランド	 アピタ	 イズミ	 イズミヤ	 イトーヨーカドー	 いなげや	 エコス	 オーエムツーミート	 オオゼキ	 オギノ				
 オークワ	 オーケーストア	 カウボーイ	 キミサワ	 近商ストア	 グルメシティ	 コストコ	 コモディイダ	 サンバード長崎屋	 山陽マルナカ	 ジャパンミート	 ジョイ		
 スパーク	 西友	 ダイエー	 タイヨー	 東急ストア	 バロー	 パワーズ	 ピアゴ	 ビッグリブ	 藤三	 ベイス	 平和堂	 マルエツ	 丸久
 マルナカ	 ミスタースタミナ	 ヤマザワ	 ユニバース	 ゆめタウン	 ヨークベニマル	 ヨークマート	 LUCKY	 ラルズ	 リブレ京成				

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、またお申し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、あいうえお順で掲載しております。



アメリカン・ポークプレゼント！ ご意見・ご感想・オリジナルレシピを募集中。

本誌についてのご意見・ご感想、アメリカン・ミートを使ったオリジナルレシピをはがき、またはメールにてお寄せください。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。締切は**2015年10月1日(木)**(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。お客様の同意なしに第三者に提供することはありません。

宛先：〒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

