

Be&Po

Taste of
America
ビー・アンド・ポ



週末ごちそう
ポークの
すすめ。



手軽に、新しいアメリカンスタイルを。

Cooking Fun & Easy

URBAN BBQ

— from AMERICA —

難しい調理方法なんて必要ない。

屋外でも家の中でも、かたまり肉を使って

アメリカンミート本来の美味しさが味わえる。

スマートでカジュアルな新しいBBQスタイルを、

日本でたっぷり楽しもう。

家でもできる『アーバンバーベキューレシピ』をご紹介します

アーバンBBQ

検索

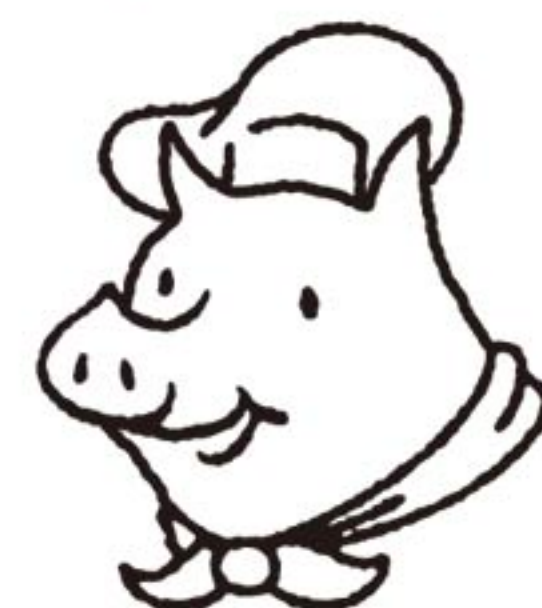




Be&Po Taste of America
ビー・アンド・ポ

週末ごちポ号

vol.52



スマートフォン＆
モバイル向けサイト



www.americanmeat.jp

料理監修：行正り香

編集：森川俊・伊集院隆二

Photographer：川上輝明・今井裕治

Food Stylist：西崎弥沙

Art Director：長瀬桃子

CONTENTS

04 週末は家族でごちそう

パパでも作れるポーク料理

08 いつもはお料理をしないパパでも作れる

かんたん＆美味しいポークレシビ

11 かたまり肉とお酒、奇跡の調和

かたまりアージュ

12 アメリカン・ポーク1週間連投宣言！

完璧「豚ローテ」

14 多様な食文化が混ざり合い生まれた

アメリカのポークごはん

16 アメリカン・ポークの「ごちポ」！

17 1分でわかるアメリカン・ポークの魅力





パパでも作れる ポーク料理

週末は家族でござそう

教える人

行正り香さん
(料理研究家)

教わる人

江崎勝英さん
(会社員)

“食卓が華やぐ、
ござそうポーク料理
を伝授します！”

パパ(以下、パ) 台所に立つのが久しぶりなので、ちょっと緊張しちゃいますね。
行正さん(以下、行) 大事なことは注意すべきポイントを押さえること。今日はそこをしっかりと伝えしますから、楽しみながら料理にチャレンジしてみてくださいね！



家族で囲む週末の食卓は、お箸も会話も進むみんなの憩いの場。そんな楽しい時間を、たまにはパパがプロデュースしてみませんか？一見難しそうなござそうメニューも、ポイントを押さえればとっても簡単。今回は料理研究家の行正り香先生に、料理初心者パパでも気軽にチャレンジできるポーク料理を教えてくださいました！

料理と

パソコンは 似ている!?

行 台所に立つのが久しぶり
のことですが、最後に料理
をしたのはいつ頃ですか？

パ 一人暮らしをしていた大
学生の頃に焼きそばだとか、
簡単なものは作っていたん
です。けれど、最近はお湯を沸
かす時にしか台所に立ち入
ることがなくなってしまいま
した。料理はやってみたいと
思っていました。僕にはセン
スがない気がして、ちょっと
勇気が出ないんですよ。

行 なるほど。確かに料理って
感覚的なもののように感じる
かもしれませんけど、実は
パソコンと

同じなんです。

パ えっ、パソコンですか？

行 そうなんです。私は、料理
はパソコンのように『0』か



シンプルな味付けだからこそ、飽きのこない味わいに！

『1』でできている世界だと思
っています。例えば調味料
の量や焼く時間も、必ずベ
ストな分量やタイミングがあ
るんです。それを守って、自
分でコントロールさえすれば
必ず美味しくできあがるよう
になっているんですね。私た
ち料理家は実験を繰り返し、
その一番おいしい配合やレ
シピを探しているんですよ。

パ ということは、先生のレシ
ピをちゃんと守れば、失敗する

こともないんですね。その一言
で、すごく気楽に料理を始め
られる気がしてきました！

行 例えばこの「120℃かん
たんローストポーク」も塩を



小さじ2杯ふっておくことが
ポイントです。

パ 塩小さじ2杯って意外と
多いんですね。塩辛くなって
しまったりしないかちょっと
心配なんですけど……。

行 大丈夫ですよ。この量だ
から味がしっかり決まるん
です。逆にここで塩を控えめ
にしてしまうとぼんやりした
味になってしまいます。まずは
レシピ通りにチャレンジして
みましょう！



120℃ ROAST PORK

かたまり肉って 実は使いやすい

行 最後はポークステーキです。これはちゃんと厚切りにすることがポイントになります。

パ 他のレシピもそうなのですが、かたまり肉って火が通っているか気になっちゃって、つい怖がって薄切りにしてしまいそうです。

行 それはとてももったいないですよ。かたまり肉、特にアメリカン・ポークってとても優秀な食材なんです。アメリカン・ポークは国産の豚肉と比べて、余分な脂が少ないのが特長で、かつ肉質が柔らかいんですよ。

パ 切り方もレシピに従ってこそ、素材のよさを生かして仕上げる事ができるんですね。
行 その通りです。このポークステーキも、分厚く切ることで豪華に見えるだけではなく、外はカリッと、中はしっとり仕上げる事ができるんですよ。

パ 早速、週末に今日のレシピにチャレンジしたくなりまして。買い物のコツも教えてもらえますか？

分厚く切ってボリュームに。これぞごちそうポーク！



PORK STEAK

行 食材の買い出しは、安いものを目当てに行こうとは思わずに、まずは自分が今日食べたいものを思い浮かべて、それに必要なものをそろえるところから始めて

みてください。買う食材の量も、その日使い切る分でOK。料理は『やらなくちゃ』と思っ
てするものではなくて、エン
ターテインメントですから、
自分が作りたいものを、作り
たいだけ作る。そうして家族
にも喜んでもらえれば、もっと
楽しくなるはずですよ。

パ 肩肘張らずにやってみる
ことが大事ですね。

行 そうですね。料理好きの
パパ友を見つけるのもおすす

めです。是非みなさんで料理
の楽しさを味わってみてくだ
さいね！

先生のレシピにならって、
まずは一品挑戦します！



120°C ROAST

120°Cかんたんロースト



[材料(4人分)]

アメリカン・ポーク ロース(かたまり)…500g

塩…小さじ2

天板に入れる水…1カップ

[作り方]

step 1 120°Cに温めたオーブンの天板に水を入れ、網を乗せる。

step 2 アメリカン・ポーク ロース全体に塩をすり込み、120°Cで60分を目安にゆっくり火を通していく。

step 3 オーブンから出したら、肉汁を閉じ込めるためアルミホイルにくるみ、20分ほど休ませてから切る。

POINT



休ませてから
食卓へ!

AMERICAN
PORK
RECIPE

かんたん & 美味しい ポークレシピ

いつもはお料理をしない
パパでも作れる

週末のごちそうはなににしよう？
そうだ！アメリカン・ポークの
かたまりを使って
贅沢な食事を楽しもう！
料理当番はパパ！
慣れない手つきでも、全然気にしない。
だって、美味しく出来るの
わかってるから。

WEBでも「週末ごちそうレシピ」
動画公開中！

アメリカン・ポーク

検索

SALTED PORK

アメリカン・ポーク 塩豚



[材料(4人分)]

アメリカン・ポーク 肩ロース…500g
塩…大さじ1
にんにく(すりおろし)…1かけ分
オリーブオイル…大さじ1
ビール…1カップ
砂糖…大さじ1

[作り方]

- step 1** アメリカン・ポーク 肩ロースに塩をして、にんにくをすりこんで1時間置く。
- step 2** オリーブオイルで焼き、全体に焼き色をつける。その後ビール、砂糖を加えて、肉といっしょに密閉できるビニール袋に入れる。
- step 3** 炊飯器に湯(沸騰してから5分ほどおいたもの)を3合分入れて、ここに密閉できるビニール袋ごと肉を入れる。保温で1時間半ほど温めて完成。

POINT



炊飯器を使って
低温調理に挑戦

RAFUTE

アメリカン・ポーク ラフテー



[材料(4~5人分)]

アメリカン・ポーク
バラ…1kg
水…適量
しょうが(薄切り)
…3枚

煮汁

かつおだしまたは水…2カップ
(かつおだしを作る場合は、
花かつお1カップ+水2.5カップ)
泡盛または日本酒…1カップ
しょうゆ…1/2カップ
三温糖(なければ普通の砂糖)
…1/2カップ
はちみつ…小さじ1
しょうが(薄切り)…8枚

[作り方]

- step 1** 圧力鍋にかたまりのままのアメリカン・ポークバラを入れ、水をひたひたに注いで、フタをする。火にかけ、圧がかかったら、20分ほど煮て火を止める。流水をかけて圧力を抜く。
- step 2** 煮汁用のかつおだしを作る場合は、この間に2.5カップの水を鍋に入れて沸騰させ、花かつおを加えたら、弱火で3分煮る。ペーパータオルでこして2カップ分用意する。
- step 3** 圧力鍋内のゆで汁を捨て、流水で肉を洗い、2~3cmの厚さに切る。再び圧力鍋に肉、煮汁の材料をすべて入れて、必ずペーパータオルで肉が空気に触れないようにしてから火にかける。強火にし、圧がかかったら弱火にして10分ほど煮る。火を止め、そのままおく(この時一度冷やし、上に溜まった脂を捨てて温め直す会更好)。

POINT



煮る時は
ペーパータオルを
忘れずに!

SAMGYEOPSAL

アメリカン・サムギョプサル ポーク



[材料(4人分)]

アメリカン・ポーク バラ…500g
塩こしょう…適宜
しょうが(せん切り)…大さじ1程度
にんにく(薄切り)…2かけ分
サラダ用のレタス
(サニーレタスかサンチュ、グリーンカールなど)
…12枚程度
青じそ…1束
白髪ねぎ…1本分
きゅうり(斜め輪切り)…1本
キムチ…適宜
香葉…お好みで

[作り方]

- step 1** アメリカン・ポーク バラは、塩こしょうを全体にしてから、フライパンで脂の部分をよく焼いて、脂を落とす。7mmの厚さに切って、塩こしょうを適宜ふる。
- step 2** 魚焼きグリルでキツネ色になるまで焼く。ソースの材料もあわせておく。
- step 3** 葉っぱ類に野菜、肉、お好みで香葉を入れて巻き、ソースにつけていただく。

ソース
コチュジャン
または豆板醤
…大さじ1
砂糖…大さじ1
酢…大さじ2
ごま油…大さじ1
レモン汁…大さじ2

POINT



脂の面を
カリッと焼こう

PORK STEAK

アメリカン・ポークステーキ ポーク



[材料(2人分)]

アメリカン・ポーク ロース(2.5cm～3cm厚切り肉)…2枚
塩…小さじ1.5
白ワイン…1/2カップ
こしょう…適宜

[作り方]

- step 1** アメリカン・ポーク ロースを、包丁で筋を切ってから塩をすり込む。
- step 2** スキレット(厚手の鉄のフライパン)を強火で4分ほど熱したら、肉を入れ、表を15秒、裏を15秒ほど焼く。火をすぐに弱火にし、さらに表を3分、裏を3分ほど焼く。この時、焦げ目をつけないように焼く。肉を取り出し、肉汁に白ワインを加え中火で熱し、こしょうを少々ふる。
- step 3** 肉を器に盛りつけたら、フライパンのソースをかける。

POINT



かたまり肉は
分厚く切ろう

パリ・ワイン・カンパニー
ハンテントンピノ・ノワール

華やかな香りが塩豚の
繊細な味わいを引き立てます

繊細な味わいの塩豚には、華やかな香りのピノ・ノワールがおすすめ。中でもこのハンテントンは果実味が豊かで、誰にでも親しみやすい味わいに仕上がっています。



Huntington
Pinot Noir

×
SALTED PORK



ボーグル・ヴィンヤーズ
シャルドネ

しつとりとしたお肉には
上品なシャルドネを合わせて

繊細な香りとふくやかな味わいが特長のシャルドネです。塩でシンプルに味付けをしているローストポークの邪魔をすることなく、より一層お肉をジューシーに味わうことができます。



Chardonnay

×
120°C ROAST



かたまり肉とお酒、奇跡の調和
かたまりアージュ

ジューシーなかたまり肉をもっと美味しくしてくれる最高の「伴侶」をご紹介します！



今回ご紹介した
レシピにあうワインを、
行正り香さんが
セレクトしてくれました！

ベリンジャー・ヴィンヤーズ
カベルネ・ソーヴィニヨン

適度な重みが食べごたえのある
ポークステーキにピッタリ

シンプルな味わいのポークステーキに合わせたいのがカベルネ・ソーヴィニヨン。ベリンジャーはふくよかで、かつ適度な重みがあり、食べごたえのあるポークステーキの満足感をより高めます。



Cabernet
Sauvignon

×
PORK STEAK



リッジ・ヴィンヤーズ
ジンファンデル

濃い目の味付けの料理には、
同じく力強い赤ワインが◎

しょうゆと酒と砂糖で味付けしたラフテーには、しつかりした味の赤ワインがピッタリ。ジンファンデルはカリフォルニア独自の品種で、甘さとパンチのバランスがとれた1本です。



Zinfandel

×
RAFUTE



ドメヌ・カーネロス
ブリュット・ヴィンテージ

サムギョプサルには
スツキリとしたスパークリングを

サムギョプサルの程良い脂身を味わうためには、しつかりした泡が楽しめるスパークリングがピッタリ。こちらは甘み、ふくよかさ、そして果実味の3つのバランスが取れたおすすめの1本です。



Brut Vintage

×
SAMGYEOPSAL



Sunday

すべてはここから始まる!

120℃かんたん ローストポーク

DAY
1



どーんと焼き上げたローストポーク。美味しそうでしょ?よくあるレシピはもっと高温だけど、120℃で焼くなんて…こんなに温度が低くて大丈夫なのかしらとちょっぴり不安になりました。でも、これが秘訣だったのです! 豚肉って、じっくり優しく火を入れると

いただきまーす! /



こんな食感になることに驚きました。しっとりと滑らか、薔薇色のきれいなお肉の姿がなんとも食欲をそそります。調理行程もすごく簡単なのに、まるで手のこんだごちそうに見えて嬉しい! これぞおうちで贅沢気分。



「週末のごちそうポーク」を代表するレシピといえば120℃かんたんローストポーク。そのまま食べても、もちろん美味しいけど、実はアレンジしがいのある料理だって知ってました?そこで今回はお料理大好きなママが、1週間、ローストポークにアレンジを加えて、家族を飽きさせない完璧な「豚ロ一テ」を実践してみました!

完璧「豚ロ一テ」

アメリカン・ポーク一週間連投宣言!

Tuesday

柔らかいポークが大変身

ローストポークとズッキーニの トマトソースパスタ

DAY
3



夫の帰りが遅い日は、さっと子どもとパスタにしちゃいました。今日もローストポークがあると思うと気が楽です。

ローストポークは厚切りのベーコンのように大ぶりに切り分けて、つぶしたトマトとソースに。ポークの旨味がトマトソースを濃厚で豊かな味にしてくれます。仕上げにさっと火を通したズッキーニを加えたら彩りもさわやか! パルミジャーノをたっぷり削るのも忘れずに。パスター皿でもお肉料理を食べているような満足感がありますよ。



Monday

いきなりの変化球で

ローストポークの 手巻きすし

DAY
2



子ども達が喜んだローストポークの手巻きすし。錦糸卵とローストポークの組み合わせが気に入ったようです。私は薬味をたっぷり入れてきりっと山葵を効かせてパクリ…お肉の甘みと脂を山葵が引き締めてくれます。海苔の香ばしさ、柔らかい酸味の酢飯がこんなにローストポークに合うなんて驚きです。お酒が好きな方に喜ばれそう。さっぱりとしているけど、ボリュームがあるのでいつの間にかお腹いっぱいになっていて、もっと食べたかったなあと悔しくなりました。



Thursday

DAY 5

その手があったんだ!

ローストポークと豆のポトフ



ことことと野菜だけを煮込んでたっぷり甘みを含んだポトフ。食べる直前にスライスしたローストポークをのせました。お肉自体はさっとスープの余熱で温まったぐらい。



食べ進めて行くと、じんわりポークのお出汁がスープに移っていきます。滋味深く優しく、舌を癒してくれます。マスタードを添えたり、黒胡椒を挽いたり、ローストポークや具材だけを取り出し、お塩をほんの少し付けてみたり…そんな自分好みに味を重ねてもいいですね。



Saturday

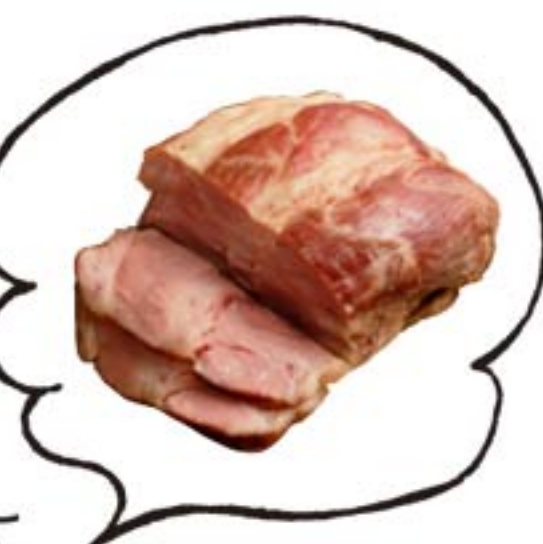
DAY 7

最後の夜はドーンと行こう!

ローストポークの焼豚丼



とっても良い色に焼けた豚さん。お醤油をベースに八角とニンニクの効いたタレに、ローストポークを漬け込んでこんなルックスになりました。生のポークを漬け込むより、



火を一度通しているのでも衛生面でも安心。冷蔵庫から出したらトースターで炙るだけです。コツは香ばしくなるように思い切って焦げ目をつけること。ごはんが進むこっくりとした味付けは男性陣にも大好評です! 作り置きゆで卵も乗せてみました。お米さえ炊いてしまえば、10分もかからずにできあがります。



早くておいしい

Wednesday

DAY 4

ホワイトソースとの相性は抜群!

ローストポークとジャガイモのグラタン



じゃがいもがたっぷりあったので、今日はグラタンにチャレンジ。ゆるめのベシャメルソースを作って、蒸したじゃがいもと、炒めたタマネギ、そして



がんばる!



/ 完成ッ!! \

ごろごろと切り分けたローストポークを合わせてオーブンで焼き上げました。グラタンの具ってチキンを合わせることが多かったのですが、ポークにも合います。ポークの濃い旨味は、牛乳とチーズのこってりとしたコクに負けません。おもてなしのメインにも重宝しそうなグラタンです。

Friday

DAY 6

味わい深さに家族も大満足!

ローストポークのカツレツ風



これ! 私はまりました! この作り方は画期的です! お家であんなに中々ハードルが高いものです。ちゃんと筋切りしないとお肉は反ってしまうし、火の通りも

すごく簡単!!



心配だし、時間がかかるから1番最初に揚げたのは冷めてしまうし、油はすぐ汚れてしまうし…。でもローストポークに衣を付けて揚げるカツレツは、この問題が全てクリアされます。先に火が通っているの、とんかつ屋さんの分厚いお肉のとんかつがお家で出来ちゃうんです! 今回はトマトソースにしましたが、中濃ソースをたっぷりかけて練り芥子でも食べてみたいなあ。

多様な食文化が混ざり合い生まれた

アメリカの ポークごはん

アメリカの豚肉料理は、ヨーロッパからの入植者が、それぞれの祖国から持ち込んだレシピを、アメリカの食材に合わせてアレンジしたものも多いといわれています。そこでこちらのページでは、各国の食文化の影響を受けつつも独自に進化してきた「アメリカのポークごはん」を紹介します。

1

アイオワ ポークチョップ

これぞアメリカのソウルフード！



全米でトップクラスのポーク生産量を誇るアイオワ州では、ポークを使った料理が大人気。そんなアイオワの“郷土料理”アイオワポークチョップは、1.5cm～2cmの厚さにカットしたポークをソテーした、ボリュームたっぷりのメニューです。現地では、脂身をカットしたロース肉や骨付き肉を使うことが多く、肉を事前に調味液にじっくり漬け込んでから、フライパンで蒸し焼きにします。ジューシーでしっとりした食感は絶品です！

2

ブルドポーク

ハンバーガーやサンドイッチに
して食べたい！



アメリカのBBQレストランに行けば、必ずある定番メニューがブルドポーク。ポークのもも肉や肩肉のかたまりを、フォークで裂けるくらい柔らかく調理したものです。低温のBBQスモーカーで長時間加熱し、フレーク状にほぐせば完成。そのまま盛り付けて食べたり、バーガーバンズや食パンに挟んで楽しめます。ちなみに「Pull(プル)」には、「引く」という意味もありますが、この場合は、肉を「引き裂く、むしる」の意味。

3

ボリュームたっぷりの メインディッシュ ローストポーク



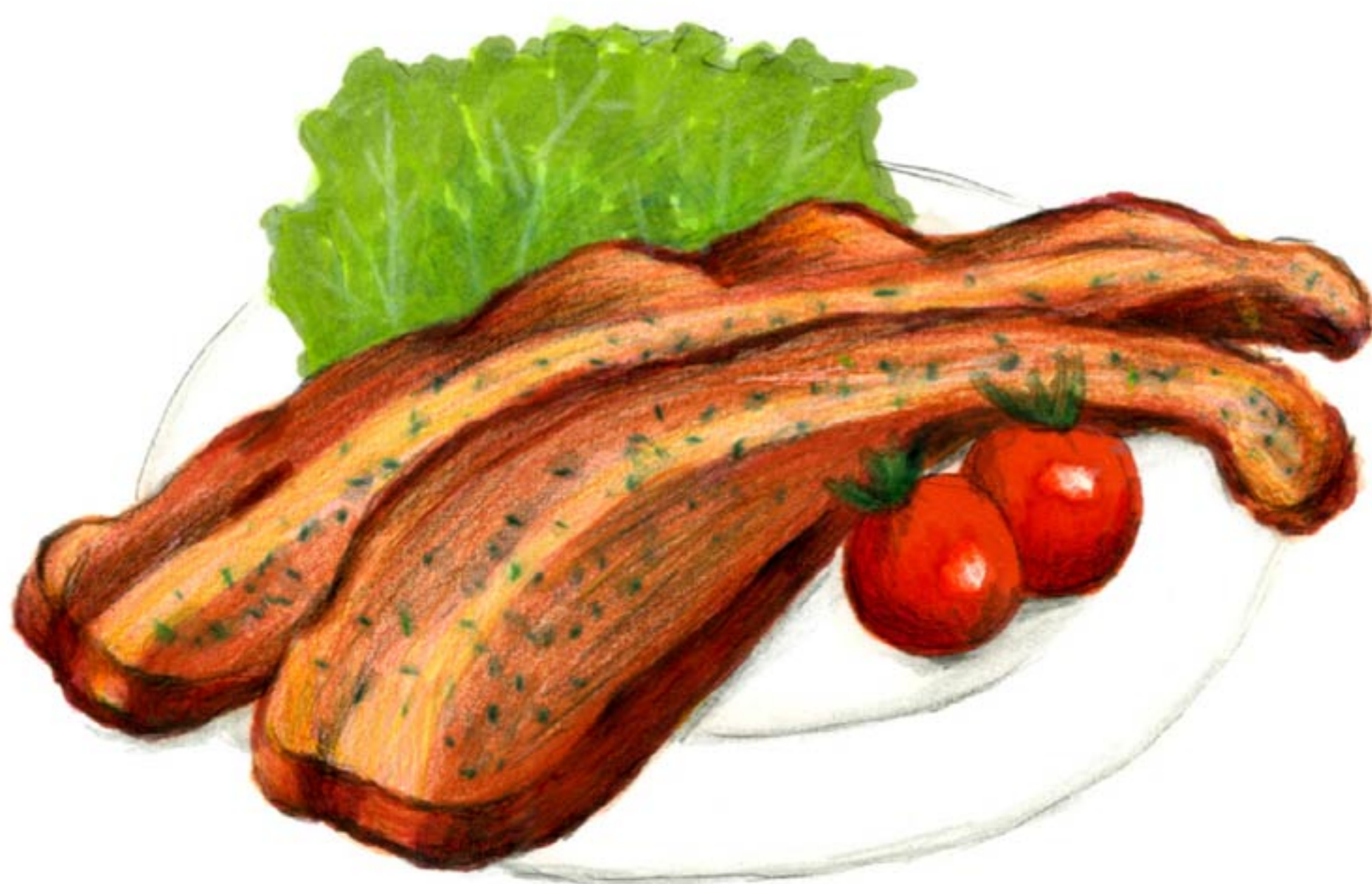
オーブンを使って、ポークのかたまり肉を低温で長時間焼いた料理。もともとはドイツ南部やオーストリアからの移民が、祖国の伝統料理をアメリカに持ち込んだものといわれています。しっとり柔らかでジューシーな食感が特徴で、食べ応え充分です。オーブンで焼く前に、コリアンダーやローリエなどのスパイスをすりこんで冷蔵庫で一晩寝かせておくのがコツです。

カリッと香ばしく焼いたベーコンはアメリカの朝食に欠かせません。とにかくアメリカ人のベーコン好きは相当なもの。ベーコンの語源は背中の肉(ロース)を意味しており、ヨーロッパではロースを用いるのが一般的ですが、アメリカのベーコンは、ばら肉を使っているのが特徴。

6

ベーコン

世界中で愛されている
超定番のポーク料理



豆を煮込んだポークビーンズは、ソーセージと豆を煮込んで作るフランスの家庭料理「カスレ」がアメリカに伝わったものだという説と、アイルランドやイギリスで作られるトマトベースで甘めの味付けの「ベイクドビーンズ」が由来だという説があります。アメリカでは、バラ肉を厚く切り、白インゲンマメや野菜と一緒に煮込んだものが好まれるそう。ケチャップベースに甘辛く煮込むのは共通していますが、地域によって味付けは微妙に異なります。

7

ポークビーンズ

肉料理のサイドディッシュ
にピッタリ



「ベイベー」という響きから、子豚の肉を想像してしまう方もいるかもしれませんが、スペアリブよりも“小さい”あばら骨の部分の肉という意味で、この部位を「ベイベーバックリブ」と呼びます。スパイシーな特製ダレに漬け込み、低温で長時間焼いたベイベーバックリブは、肉が骨から簡単に外れるくらい柔らかでジューシー。アメリカでは世代を問わず愛されているポピュラーなメニューで、おもてなし料理にもぴったりです。

4

ベイベーバックリブ

名前もかわいい！
ポピュラーな肉料理

ソーセージパティは、別名「ブラックファストソーセージ」とも呼ばれる通り、アメリカの朝食に登場する機会も多い一品です。ソーセージと言っても、ポークのひき肉を腸に詰めたり燻したりしない“生ソーセージ”で、ハンバーグの簡易版のような料理をイメージしてもらえばいいかもしれません。そんなソーセージパティに塩気をきかせ、スクランブルエッグに添えれば、アメリカの定番朝食メニューの出来あがりです。

5

ソーセージパティ

アメリカの
朝ごはんと言えばコレ！



アメリカン・ポークの 「ごちポ」!

ごちそうポークの「ごちポ」だポ!

チルド輸送でしっかり熟成するから、

うまみ成分たっぷりだポ。

栄養いっぱい的大豆とトウモロコシで、育ってるポ。

安全チェックは、もちろんばっちりだポ。

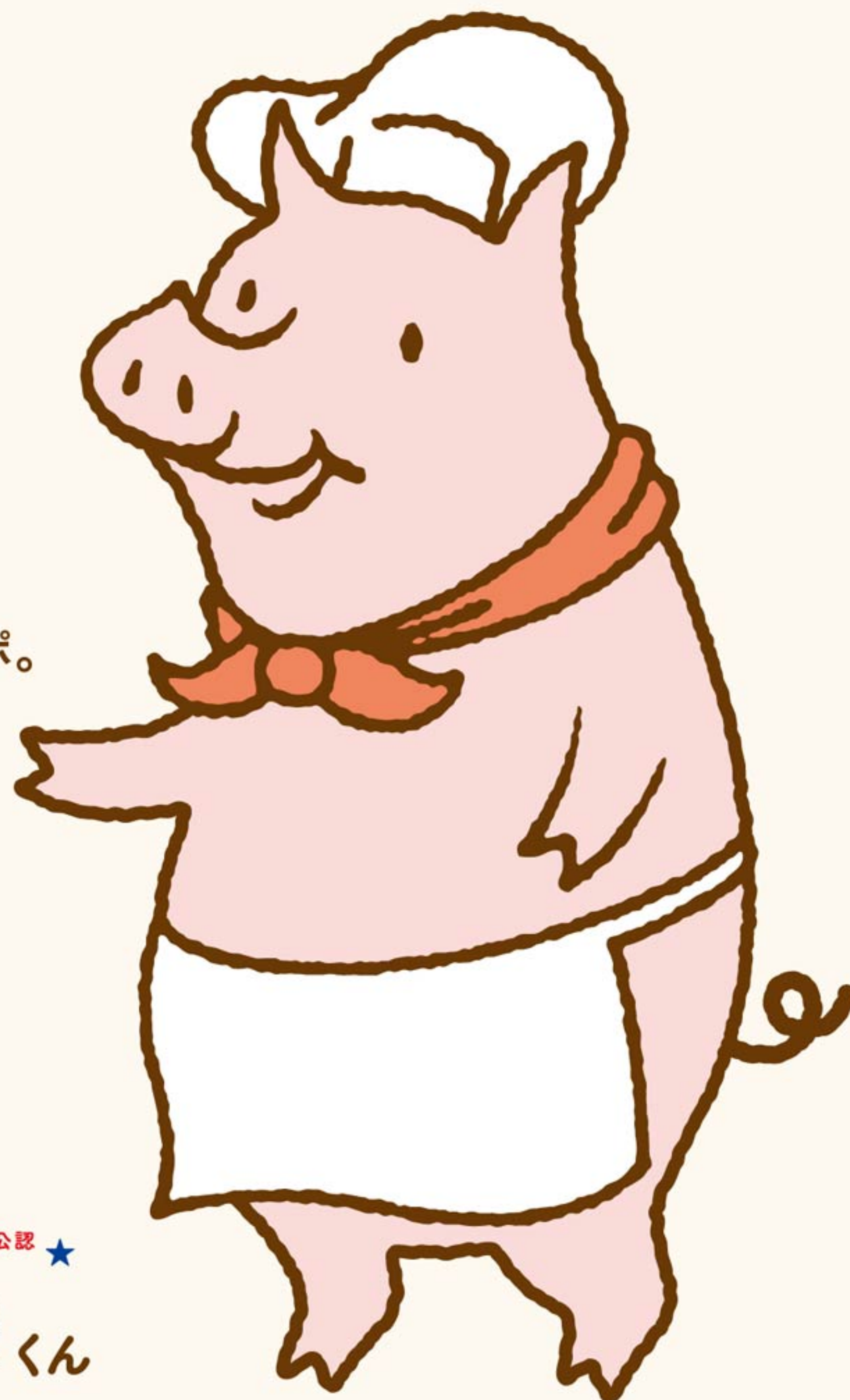
ぼくの動画も公開中だポ!

詳しいことは「ごちポ」で検索だポ!



★ アメリカン・ポーク公認
キャラクター ★

ごちポくん



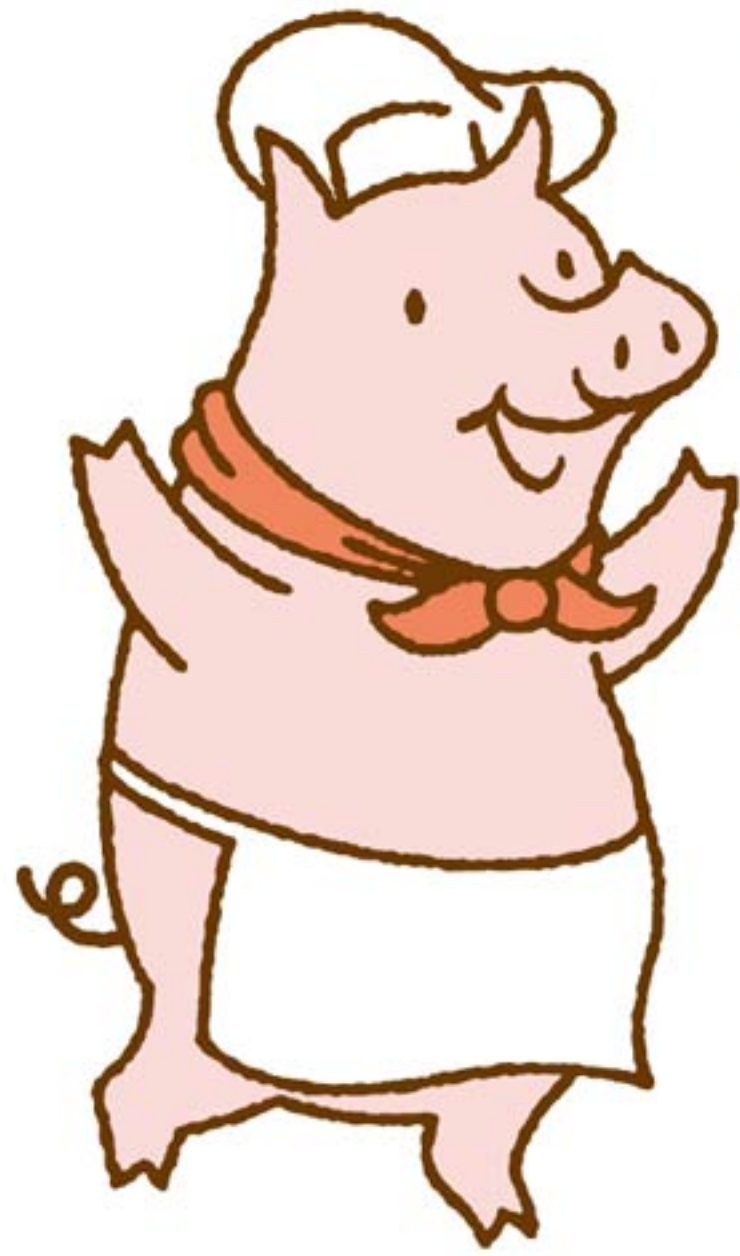
「はい、ごちポーズ」

【ごちポーズ】
ごちそうポークを頬張りながら魅せる、
最高に愛らしい表情のこと。



いまい みどり
今井 緑梨 ちゃん

今回、ごちそうポークを美味しそうに食べてくれたのは今井緑梨ちゃん(7歳)。大好きなお母さんが作ったアメリカン・ポークのバックリブスパイシーグリルを、カメラの前で元気よくかぶりつけてくれました!撮影前、おなかへこへこの緑梨ちゃんは「はやくたべたいよー!」とカメラマンにおねだり。そして撮影が始まると、待ってましたばかりにもぐもぐ...あっという間に一本を食べ終わっちゃいました。まだまだ食べ足りない緑梨ちゃん。今度はお庭でもがぶり。「このおにく、とってもおいしいね!」。撮影中、そう言いながら、ずっと笑顔が止まらない緑梨ちゃんなのでした。



1分でわかる アメリカン・ ポークの魅力

Q & A

みんな大好きなアメリカン・ポーク。
ジューシーでコクがあってとっても美味しいけど…それってなんで分かるポ？
ということで、ぼく、アメリカン・ポークのごちポが、その魅力をおしえるポ！

Q.1

アメリカン・ポークはなんで
日本のスーパーにもたくさん
並んでいるの？

アメリカは豚肉の生産効率が非常に高く、生産量は
日本の約7倍だポ！品質も安定しているから、たくさん
日本にも輸出できるんだポ！



Q.2

なんでアメリカン・ポークは
美味しいの？

アメリカは国土が広く土地も豊かだから、飼料になる
トウモロコシや大豆の生産が盛んだポ！
そんな恵まれた環境ですくすく育った飼料を食べた
アメリカン・ポークだからおいしいんだポ！



Q.3

アメリカから日本に来るま
でに熟成されてるって本当
なの？

本当だポ！船で太平洋を渡って日本に到着するまでの
2週間で“低温熟成”されるんだポ！



Q.4

かたまり肉の調理って難
しそうだけど、簡単にでき
ないの？

かたまり肉の調理は実はとっても簡単なんだポ！
USMEFのホームページにもたくさんかたまり肉レシピ
を紹介してるからチェックしてほしいんだポ！



Q.5

アメリカでのポークの楽し
み方を教えて!!

クリスマスなどの祝日にはハムのかたまり、夏には
BBQでバックリブ、ふだんのディナーでもポークチョップ
などを家族で楽しむ習慣があるんだポ！



Information

お役立ち情報

公式サイトと公式Facebookを楽しむためのキーワード

アメリカンミート公式サイトおよびFacebookページを活用して、もっとアメリカン・ミートを楽しんでみて下さい！

- 1 普段の食事からハレの日まで楽しめるレシピ情報満載！
- 2 アメリカン・ミートを身近に感じられるイベント・フェア情報を発信
- 3 気軽に読める！
Be&Poウェブマガジンも配信
- 4 アメリカン・ミートを買える店、
食べられる店をご紹介します
- 5 基本からちょっとしたトリビアまで、
アメリカン・ミートの知識を網羅
- 6 お弁当に使いたくなる、ピック
フラッグのダウンロードコーナーも

アメリカン・ミート

検索



アメリカン・ビーフ&ポーク
公式Facebook



アメリカン・ビーフ&アメリカン・ポーク
公式サイト

Present

プレゼント

アメリカン・ポークを抽選でプレゼント！

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。また抽選は3か月ごとに行っており、当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

【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



Shop list

お肉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!!

アメリカン・ミート

検索

※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。

Funded by U.S. beef and pork producers Printed in Japan

※本誌に掲載の情報は2016年6月現在のものであり、掲載店舗の各種データ等が変更になる場合があります。ご了承下さい。

Soybeans
Nebraska Soybean Board





Be&Po vol.52 週末ごちぽ号

米国食肉輸出連合会 (USMEF)

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

©米国食肉輸出連合会 (USMEF) 本誌の掲載記事の無断複写・転載を禁じます。