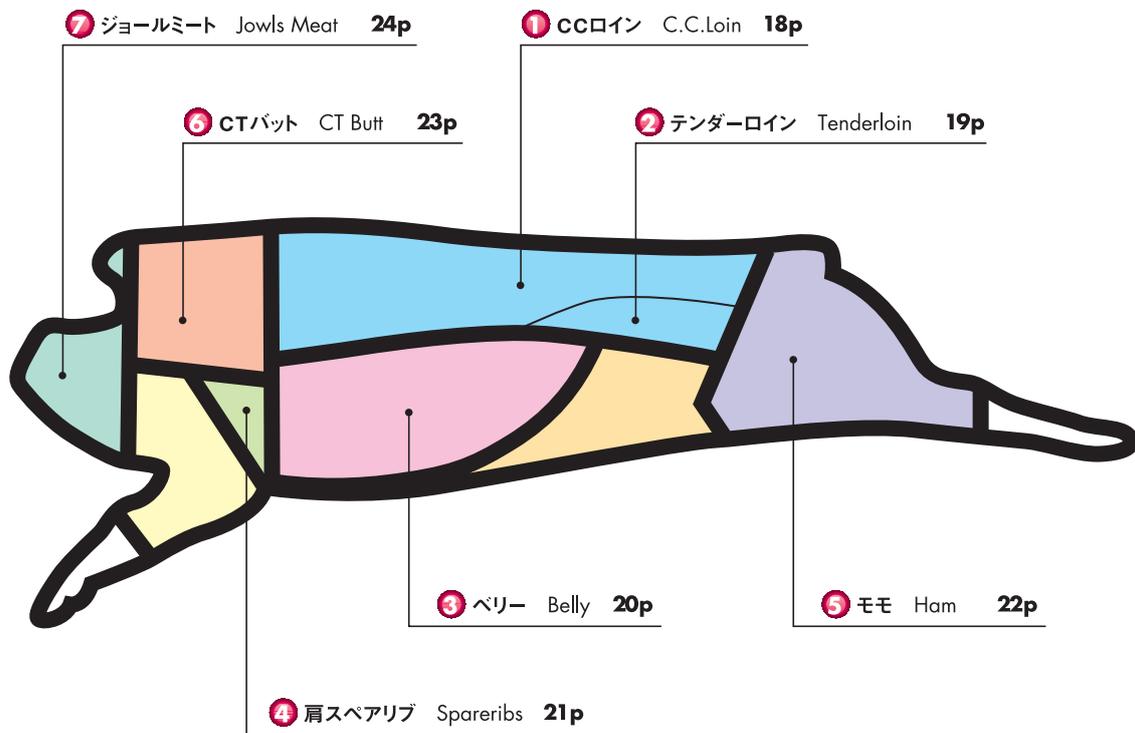


Pork Products & Value Menu



[アメリカン・ポークの商品化と業態別提案メニュー]

アメリカン・ポークは日本に輸入される間にほどよく熟成されるので、
国産の豚肉に比べやわらかく、豚特有のクセが少ないのが特徴です。
本編では、簡便性・利益性に優れたアメリカン・ポークの特徴を最大限に活かし、
お客様に値ごろ感と満足感を訴求できる新しい豚肉メニューを
「居酒屋」「レストラン」「弁当」「惣菜」と各業態別に提案しております。
また、肉質・特性・調理歩留りなどを考慮した調理・加工プロセスも豊富に盛り込んでいます。
多様化する消費者ニーズを的確にとらえ、
外食マーケットのトレンドである“低価格”に応えられる
強いメニュー開発に、利益を生むアメリカン・ポークを有効活用してください。



豚ロース スライス (ふわふわカツ用)



■規格:1.5mmスライス

[平均盤面サイズ:約6cm×12cm/1枚]

■目安価格:969円/kg

[原料価格:700円/kg、歩留り:91%、加工費:200円/kg]

CCロインとは

原料肉のCCロインとはセンターカットロインのことで、ロインの中心部の一番良質の部分だけをカットしたロインです。これはアメリカから輸入される豚ロースの一般的な規格で、あらかじめ不必要な肉を取り除いた無駄のない整形をしています。国産のロース肉は比較的背脂肪が厚くカブリがそのまま付いていますが、アメリカン・ポークの表面脂肪は1/4インチ(約6mm)以内にトリミングされており、背脂肪が薄いので非常に歩留りがよい商品といえます。肉の繊維は細かくやわらかい部分であり、コクと風味に優れたおいしいメニュー開発が可能です。



スライス面の形状が均一で、歩留りと使い勝手がよいロース肉。軽い食感がおいしい、「ふわふわカツ」!

通常、CCロインはそのままカットしてとんかつや生姜焼きに使われるのが一般的ですが、スライスしたうすぎり肉を数枚重ね、とんかつにメニュー化した、「ふわふわカツ」がおすすめです。背脂肪が薄くて、形状が均一な1本ロースを1.5mmの厚さに連続してスライス。やわらかくマイルドでふわふわとした軽い食感がおいしく、お子様から女性、お年寄りまで幅広いお客様に支持される料理に仕上がります。スライス肉の間に大葉や梅肉、チーズ、レーズンなどはさんだ一味違った“風変わりカツ”などにもメニューが広がります。アメリカン・ポークのふわふわカツ用スライスは、スライス面の形状が均一で、歩留り、使い勝手の非常によい原料といえます。数枚を重ね合わせる場合も枚数を設定するだけで定量にメニュー化。ふわふわカツ1枚当たりの重量も重ねる枚数により売価に応じた細かい調整も可能となります。メインとしての一品料理からちょっとした付け合わせまで、業種業態を越えて幅広く活用できる汎用性のあるメニューといえます。

豚ローススライス (ふわふわカツ用) の調理・仕込みプロセス

- ①連続スライスの順に沿って、必ずロース芯の側を軽くつかんで4枚ずつ重ね取ります(写真(A))。バラ側をつかむと芯とバラ肉が身割れますので注意します。
- ②4枚重ね取りしたスライス肉をラップまたはキッチンペーパーなどにはさんで軽く麺棒状のもので叩きます(写真(B))。このときにスライス肉の間に空気が残らないように注意します。
- ③背脂肪部分のスジに3ヶ所ほど切れ目を必ず入れます(写真(C))。スジ切りをしておくこと揚げたときに肉面が反ることもなく、衣もはがれにくくなります。
- ④通常の1枚切り身と同じ手順で衣付けをします(写真(D))。



(A) 4枚重ね



(B) ラップにはさんで軽く叩く



(C) 背脂肪スジ切り



(D) 衣付け

ふわふわ重ねカツ

サクッ!とかる〜いとんかつはいかが?

居酒屋
レストラン



参考売価
380円

(豚肉使用量 90g 原価率 39.1%)

和風ファストフード(丼)



参考売価
390円

(豚肉使用量 70g 原価率 47.0%)

弁当



参考売価
480円

(豚肉使用量 90g 原価率 44.5%)

惣菜



参考売価
280円

(豚肉使用量 90g 原価率 47.7%)

ふわふわ重ねカツ

■材料:アメリカン・ポーク/CCロイン(1.5mmスライス)、塩・胡椒、パン粉付けセット(ソフト生パン粉、生卵、小麦粉)、揚げ油、飾り野菜(コールスロー、レモン、トマトなど)

■作り方/①スライスされた豚肉を4枚重ね、塩・胡椒をする。②小麦粉をまぶし、溶き卵に通してパン粉を付ける。③フライヤーで揚げる。④切れ目を見せるように、飾り野菜と共に盛り付ける。

Point!

パン粉はソフト生パン粉を使用して、しっかり付けます。火の通りがよいので、揚げ過ぎに注意して下さい。170°C3分程度で揚げられます。

豚ヒレ(グリムキ)



■規格:シルバースキンオフ
 [平均サイズ:長さ約30cm、約350~400g/1本]
 ■目安価格:1000円/kg

豚ヒレ (グリムキ)の 調理・仕込み プロセス

原料肉のポーク・テンダーロインは豚肉の中でもっともやわらかい部分で最上級部位として知られています。アメリカから輸入されるテンダーロインはサイドマッスルも落としてあり、表面脂肪のトリミングもよく、使い勝手に優れた規格となっています。通常はシルバースキン(アマ皮)が付いていますので、グリムキの状態にしてエンドユーザーへ納品することが基本となります。それにより店舗では難しい下処理の手間が省け、歩留りはほぼ100%の使いやすいアイテムとなります。納品された原料はメニューの形状に合わせてただ切るだけといった、そのまますぐにメニュー化が可能。1本当たりの重さは約350~400gなので、使い残しを考えると無駄なく使用することができます。



歩留りもよく、使い勝手に優れたヒレ肉。
冷めてもやわらかい肉質、
和風だしであっさり。

豚肉の中でもっともやわらかい赤身の部位。肉繊維はきめ細かく均一に流れ、肉中に食い込む余剰なスジがないので調理がしやすいのが利点で、低脂肪で、女性に好まれるヘルシーな豚肉です。味にクセがなくあっさりとした部位なので、トンカツ用(ヒレカツ)としてだけでなく、和風だしで仕上げる“揚げだし料理”にも最適。油で揚げることでコクと旨味を引き出し、和風だしでの煮浸しで一層のおいしさを醸し出します。「揚げだしポーク」は冷めてもやわらかく、おいしくいただけるのがポイント。

[カッティングの手順]

- ①肉に厚みのある太い側から順に厚さ1cm、1個の重さが約25gをメドに切ります。
- ②丸みが若干細くなる、2/3くらいの長さまでカットしたら1.5~2.0cmの厚さに切り替えて輪切りし、約25gをコントロールします。
- ③貝柱様にカッティングした厚みのある肉片は手のひらで軽く押しつぶすかあるいは肉叩き棒で軽く叩き、若干薄く伸ばし広げます。
- ④伸ばした肉の表面は多少デコボコがあるほうが片栗粉がくっつきやすく調理がしやすくなります。

「揚げだしポーク」の料理としては提供前に煮汁で煮込みますので、アイドルタイムなどを利用し事前に適量を揚げておけば、お客様から注文を受けた後スムーズかつスピーディーに料理を提供することが可能となります。

揚げだしポーク

和風だしで、つるっ!とおいしい、やわらかい。

居酒屋



参考売価
330円 (豚肉使用量 70g 原価率 36.4%)

弁当(お重)



参考売価
450円 (豚肉使用量 80g 原価率 45.3%)

惣菜



参考売価
380円 (豚肉使用量 90g 原価率 47.4%)

揚げだしポーク

■材料:アメリカン・ポーク/テンダーロイン(シルバースキンオフ)、塩・胡椒、片栗粉、煮汁(そばつゆ)、大根おろし、あさつきなど

■作り方/①豚ヒレは1cmの厚さにカットする(1ヶ約25g)。②豚ヒレに塩・胡椒で下味を付ける。③片栗粉を付けてフライヤーでカリッと揚げる。④煮汁を熱し、揚げた豚肉を入れる。⑤3分程度蒸らす。⑥大根おろしを添えて青味を散らし提供する。

Point!

煮汁でさらに煮えますので、完全に揚がらなくてもよいですが、衣をバリッと揚げるのがコツです。あまり長い間煮汁に漬け過ぎると、片栗粉がはがれてきますのでご注意ください。

豚バラ (チャーシュー用)



■平均重量:約3kg/1本
 ■目安価格:691円
 (原料価格:650円/kg、歩留り:94%)

豚バラ
 (チャーシュー用)
 の調理・仕込み
 プロセス

原料肉はバラ山付きの豚バラ肉。一般にバラとはロースに接続する部位でもばらを指します。アメリカではシートベリーの規格が一般的ですが、日本ではバラ山付きの規格が主流なのでここで使用するシングル・リップド・ベリーが日本向けに開発・輸入されるようになりました。



(A) 煮込み・味付け



(B) 煮上がりカット



煮込むほどに旨味が増す!
 赤身と脂肪のバランスのよい豚バラ肉。

豚バラ肉は、別名三枚肉とも呼ばれ脂肪と筋肉がバランスよく層を形成している非常に味わい深い部位です。アメリカン・ポークのシングル・リップド・ベリーはバラ山の肉塊が付いている分だけシートベリーよりも赤身肉部分が多く、赤身と脂肪のバランスが非常によい部位といえます。肉質はやわらかくバラ肉特有のコクと風味に富んでおり、とってジュシー。煮込めば煮込むほど、とろけるような脂の旨味と赤身肉の旨味がおいしさの相乗効果を醸し出します。通常肩ロースでのチャーシューを多く見かけますが、アメリカン・ポークのバラ肉を活用すると豚肉本来の旨味が味わえ、ラーメンの具材はもちろんおつまみのネギチャーシューまで幅広く活用でき、食べごたえと満足感が得られる、まさにおいしさを実感できる本格的なチャーシューが仕上がります。

【仕込み手順】

- ①赤身肉を内側に、脂身を外側にロールの渦巻き状に全体をタコ糸で巻き上げます。煮込んだときに肉が結着しやすいようにタコ糸は若干強めに脂身に食い込むくらいに巻き上げるのがポイントです。
- ②タコ糸で巻き上げたバラ肉は表面をフライパンでこんがりと狐色になるまで焼き上げ風味を付けます。香味野菜を入れた水で1度下茹でして、余分な脂肪分を事前に抜いておきます。
- ③1度取り上げてから、じっくりとオリジナルの煮豚のタレで煮込んでいきます(写真(A))。脂身部分がほんのりとタレで色づくくらいがチャーシューの煮上がり完成です。タコ糸の破片が混入しないように巻糸を完全に外してからスライスします(写真(B))。

*バラ肉を活用したチャーシューはそれ自体のおいしさはもちろん、たっぷり旨味を含んだ煮汁も色々活用することが可能です。この煮汁には肉と脂の旨味が凝縮されており、さらに煮詰めることにより付けダレや掛けダレ、丼タレとしても最適な味わいを創出することができます。

チャーシュー

豚肉の旨味をしっかり味わう本格チャーシュー。

居酒屋

レストラン



参考売価

300円

(豚肉使用量 120g 原価率 34.2%)

ラーメン



参考売価

700円

(豚肉使用量 150g 原価率 33.4%)

弁当(丼)



参考売価

480円

(豚肉使用量 110g 原価率 40.4%)

惣菜



参考売価

250円

(豚肉使用量 200g 原価率 49.8%)

チャーシュー

■材料:アメリカン・ポーク/ベリー1.2kg、香味野菜(長葱・生姜・ニンニク)、煮豚のタレ

■作り方/①豚肉は丸めてタコ糸でしっかり巻く。②表面をフライパンで焼く。③寸胴に長葱、生姜、ニンニクを入れ、水から下茹でする。④1度取り上げ、煮豚のタレでゆっくり煮込む。

Point!

1度肉の表面に焼き色を付けてから煮込むと肉の旨味を逃しません。

ポーク肩スペアリブ



■平均サイズ:約20cm×15cm、約600g/1本
 ■目安価格:684円/kg
 [原料価格:650円/kg、歩留り:95%]

ポーク
肩スペアリブ
の調理・仕込み
プロセス

肩スペアリブは日本では「肩バラ(マエバラ)」と呼ばれる部分。日本式の規格に合わせ、肋骨の2本目から4本目までの3本の骨が付いた部位です。このアイテムは骨ハダが付いたバラ山を骨に付けたままカットしているので、肉厚で可食部分も多く好まれています。通常は3本リブなので骨ごとに切り分けて下茹でをすることによりやわらかく骨離れもよくなります。



(A) 骨毎カット

セールスポイント

ジューシーでやわらかい、赤身の多い骨付き肉。安価で肉厚、利益性が高い。

ジューシーでやわらかく、風味豊かな赤身の多い骨付き肉。骨1本ごとに切り分けやすく、食べやすい手ごろなサイズ。肉の骨離れもよいので、骨を手づかみして食べるダイナミックなスタイルでの提供がおすすめです。肉質はやわらかく赤身肉と適度な脂身のおいしさがしっかり味わえるコクのある風味が魅力です。特に骨の周囲に付いている肉の部分はゼラチン質で味わい深くとろけるようなおいしさ。骨からのエキスも加わり絶品のおいしさを醸し出します。このゼラチン質には肌と美容に効果的なコラーゲンが多く含まれているため、このヘルシーなポイントを積極的にアピールした、女性向けのメニュー開発にも最適。肉厚で、ボリューム感があり価格が安いので、利益の取れるメニュー化が可能となります。

[仕込み手順]

- ①骨の付いている側を上にして、骨と骨の間の位置をわかりやすくしてから肉に包丁を入れて骨を1本ごとに切り分けます(写真(A))。このとき骨1本ごとに付着する肉の量が偏らないように注意、工夫をします。
- ②焼き上げの熱が通りやすく、肉の骨離れもよくなり、ジューシーでやわらかいヘルシーな仕上がりとするために、香味野菜を入れた水で1度下茹でをしてから冷めるまで煮汁に漬けておきます。

*骨が付いている内側の部分に付着する血合い及び骨のカットクズ、軟骨の残りなどを丁寧に取り除く。骨の破片が肉に残っていると危険です。

味噌焼きスペアリブ

ニンニク味噌が香ばしい、豪快なスペアリブを和風味で。

居酒屋



参考売価

400円

(豚肉使用量 190g 原価率 37.7%)

惣菜



参考売価

500円

(豚肉使用量 380g 原価率 60.4%)

味噌焼きスペアリブ

■材料:アメリカン・ポーク/肩スペアリブ(骨毎カット)、香味野菜(長葱・生姜・ニンニク)、ニンニク味噌10本分/味噌大さじ6、ニンニクみじん切り大さじ1、酒大さじ3、トウバンジャン小さじ2、砂糖大さじ1

■作り方/①スペアリブを香味野菜と共に肉がやわらかくなるまで茹でる(約30分)。②常温になるまで鍋ごとそのまま冷ます。③豚肉に味噌を塗りオーブンで焼き色を付ける。④器に盛り付け提供する。

Point!!

通常スペアリブというと、ケチャップ系のBBQ用甘酢ダレや、洋風のスパイスやハーブを効かせた味付けを連想しますが、味噌や醤油など人気の和風味で香ばしく仕上げた食べ方の提案がおすすめです。骨付きの肉のルックスを活かし、手づかみで食べるダイナミックな料理が好まれます。ボリューム感を持たせるため1本リブのままの提供が魅力の一品です。生から焼くとなかなか火が通らないので、1度湯がいてから焼き上げると肉がやわらかく、骨離れがよくなります。下茹でした後、そのまま煮汁に漬けて置き冷ますことでジューシーに仕上がります。

豚モモ細切り



■規格:細切り

[平均サイズ:約長さ10cm×断面5mm角/1本]

■目安価格:791円/kg

[原料価格:550円/kg、歩留り:93%、加工費:200円/kg]

やすく、かんたんな手間だけで手軽にメニュー化ができます。「豚肉の辛唐揚げ」は、鶏の唐揚げやフライドポテト感覚のおつまみやサイドメニューとして重宝される軽い一品。衣を付けてサクッと揚げるとスナック感覚で味わえます。肉繊維に沿ってスティック状にカットしてあるので揚げたときに肉繊維のコシがほとんど残りおいしさが増します。

豚モモ細切りの加工プロセス

[カットの手順] ①モモ肉の表面を覆う脂肪と薄いスジはできるだけ取り除きます。②肉の繊維に沿って厚さ5mmをメドにスライスします。細切り肉は1本ごとの肉片の中に肉繊維を長く残すカットが基本の切り方です。通常のスライス肉の切り方とは逆になるので間違わないように注意することが大切です。③厚さ5mmのスライス肉をさらに1cm幅をメドに肉繊維に沿って手切りで細切りにカットします。最後に細切り肉の長さを10cmをメドに揃えて切ります。④内モモ肉の平皮のみを使用する場合は肉の繊維に沿って幅5mmをメドに手切りします。長さの調整は必要ありません。

豚肉の辛唐揚げ

ポークのおつまみ!スナック感覚で。

居酒屋



参考売価

350円

(豚肉使用量 80g
原価率 36.1%)

惣菜



参考売価

330円

(豚肉使用量 80g
原価率 41.3%)

豚肉の辛唐揚げ

■材料:アメリカン・ポーク/モモ(細切り)、漬け込み調味料(醤油・Oh! Hot・味りん・砂糖)、衣(溶き卵・小麦粉・片栗粉)、飾り野菜(パプリカ・インゲン・レタスなど)

■作り方/①細切りの豚モモ肉は、調味料に漬け込む。②衣を付けてフライヤーで揚げる。③飾り野菜と共に盛り付ける。

Point!

衣をたっぷりと付けてフリッター風にかリッと揚げるとおいしく仕上がります。

豚モモスライス



■規格:1.5mmスライス

[平均盤面サイズ:約10cm×3cm/1枚]

■目安価格:791円/kg

[原料価格:550円/kg、歩留り:93%、加工費:200円/kg]

あっさりした、ヘルシーでやわらかい赤身肉。1.5mmの厚さでスライスすると適度の肉縮みを伴い食感がよく、しゃぶしゃぶ肉に最適。人気のサラダメニューに活用すると、和風の梅肉ドレッシングがよく合い、食べるサラダとして女性に最適。たっぷりの大根おろしやうどんとの組み合わせなど汎用性も高く、ヘルシーで栄養価の高い魅力のメニューが開発できます。

豚モモスライスの加工プロセス

[加工手順] ①内モモ肉は平皮の表面を覆う薄い脂肪とスジをできるだけ取り外し、裏側も同様にスジを取り除きます。平皮部分を細切り肉などに使用する目的がある場合は平皮を取り外しても差し支えありません。②ミートスライサーのタンク幅は13cmを目安に、肉の厚さは1.5mmに設定して内モモをスライスします。肉はやわらかいため強く引っ張らないようにして切り取ります。

しゃぶしゃぶサラダ

梅ドレッシングでさっぱりヘルシー、お肉のサラダ。

居酒屋

レストラン

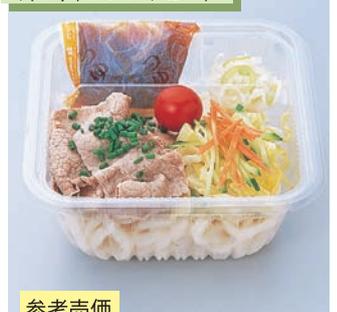


参考売価

280円

(豚肉使用量 40g
原価率 29.9%)

弁当(サラダうどん)

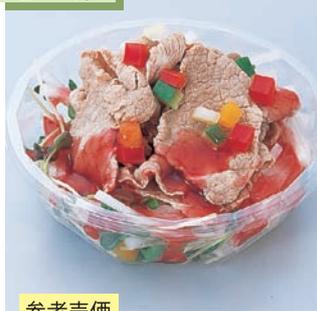


参考売価

390円

(豚肉使用量 50g
原価率 38.7%)

惣菜



参考売価

230円

(豚肉使用量 40g
原価率 45.7%)

しゃぶしゃぶサラダ

■材料:アメリカン・ポーク/モモ(1.5mmスライス)、梅ドレッシング、飾り野菜(オニオンスライス・レタス・海草ミックス・ミニトマトなど)

■作り方/①豚肉を湯がき冷水で冷やす。②飾り野菜と共に盛り付け、梅ドレッシングをかけて提供する。

Point!

豚肉は湯がきすぎると硬くなるので、沸騰寸前の湯でさっと湯がいて火を通しふんわりと仕上げます。

豚肩ロース (酢豚用)



■規格:2.5cm角切り
 ■目安価格:1080円/kg
 (原料価格:650円/kg、歩留り:89%、加工費:350円/kg)



酢豚に最適なCTバット。 良質な赤身と適度な脂肪の旨味とコク。

中華の定番人気のレギュラーメニュー「酢豚」。酢豚には豚のモモ肉やバラ肉を使用することが一般的ですが、赤身部分と脂肪部分のバランスがよいCTバットの活用がおすすめ。やわらかい赤身に適度な脂肪が霜降り状に交雑しているので、大ぶりにカットしてもやわらかくおいしく仕上がりと、盛り付けのグレード感もいっそうアップします。CTバット独特の脂身のコクと風味が旨味とおいしさを一層醸し出します。

豚肩ロース (酢豚用)の 加工プロセス

CTバットはアメリカから輸入される豚の肩ロースの一般的な形態です。肉塊の形状と肉繊維の流れが比較的均一なためカットしやすく、赤身度合いも形も均一な角切り肉がつけれます。

[カットの手順]

- ①CTバットの表面を覆う薄い膜状のスジと骨ハダ部分の汚れを取り除きます。特に首側に近い血管の周辺に付着する小さな血塊は匂いが残りやすいので丁寧に取り除きます。
- ②2.5cmの厚さをメドにステーキ状に切ります。続いて円形の切断面を手で四角形に若干整えてから2.5cm大ぶりサイズの角切りにカットします。首側とリブロース側とで肩ロース肉の丸みの太さが多少異なるため、ステーキ状に切ってから角切りに切り取る手順のほうが1個ずつが均一な角切り肉になります。

肩ロース酢豚

お肉がゴロッ!大ぶりの角切りがおいしいボリューム感。

居酒屋



参考売価
380円 (豚肉使用量 80g 原価率 39.2%)

レストラン



参考売価
500円 (豚肉使用量 120g 原価率 44.9%)

弁当



参考売価
550円 (豚肉使用量 60g 原価率 45.9%)

惣菜



参考売価
350円 (豚肉使用量 80g 原価率 51.1%)

肩ロース酢豚

■材料:アメリカン・ポーク/CTバット(2.5cm角切り)、片栗粉、生卵、下味調味料(醤油・酒・おろし生姜)、野菜類(筍・ズッキーニ・干し椎茸・グリーンアスパラガス・玉葱・パプリカ赤・黄)、酢豚のタレ

■作り方/①角切りの豚肉に塩、胡椒、酒、醤油、おろし生姜で下味を付ける。②野菜類を長さ5cmに揃えて幅1cmくらいの細切りにする。③豚肉に片栗粉と卵を混ぜた衣を付けて2度揚げをする。④フライパンにサラダオイルを熱し、野菜類を炒める。⑤豚肉と野菜を合わせ酢豚のタレで味を付け、混ぜ合わせて提供する。

Point!

下味調味料と肉をよく揉み込み、肉に味を馴染ませるとよりおいしいです。肉が大きいので2度揚げすると色合いもよく、やわらかく仕上がります。

トントロ



■平均重量:約100~200g/1本
■目安価格:1000円/kg



見事な霜降り、風味抜群の「トントロ」。

マグロのトロのように脂がのっている事から「トントロ」という名称が付けられています。この商品は蒸し上げるなど、加熱する事によりやわらかくなるので、蒸し豚に最適。蒸し上げる事により霜降り肉のマイルドなとろみを引き立てます。盛り付けの際、薄めにスライスすると口当たりもよく、風味とまろやかさが一段と増します。

トントロの調理・仕込みプロセス

ジョールミートは豚枝肉の頸部分から採るもので、ショルダーの前部分の脂肪及び筋肉から成り立っています。この部位は左右1枚ずつしか取れない、非常に希少価値のあるものです。メニュー化する際、蒸し上げた後は薄めにカットすることがおすすめ。ブランドや業者により規格に若干の差がありますが、概ね1ピース100~200g前後と小ぶりなアイテムなので店舗での使いきりが可能で、ロスが出ないのが魅力です。「トントロのピリ辛ソース」は冷製のメニューですので、アイドルタイムなどにある程度の量を一括調理しておくことと注文を受けてからすぐの提供ができ、ピーク時にもスピーディーな対応が可能となります。

トントロのピリ辛ソース

トロ感覚のしっとりとした風味と味わいを楽しむ。

居酒屋



参考売価

250円

(豚肉使用量 50g 原価率 32.8%)

惣菜



参考売価

250円

(豚肉使用量 55g 原価率 38.4%)

トントロのピリ辛ソース

■材料:アメリカン・ポーク/ジョールミート、香味野菜(長葱・生姜)、飾り野菜(白髪葱・レタスなど)、辛味ソース(コチュジャン大さじ3、酢大さじ3、砂糖大さじ1、ニンニク大さじ1、レモン汁大さじ1、粉唐辛子小さじ1/2、胡椒小さじ1/2)

■作り方/①豚肉を長葱・生姜と共に蒸し豚にする。②冷水にとって水気を拭き、斜めにスライスする。③器に盛り付け、辛味ソースをかけて提供する。

Point!

豚肉は常温に戻してから蒸し上げると、よりやわらかく仕上がります。3mmぐらいのスライスで、とてもよい食感が楽しめます。

Message from USMEF

ごあいさつ

平素よりアメリカン・ミートに対し格別のご理解、ご愛顧を頂き厚く御礼申し上げます。

私ども米国食肉輸出連合会は1976年の設立以来、世界各国で米国産食肉の品質や優位性を訴求する活動を行なっております。この度完成した「American Beef & Pork A la carte Menu Guidebook」は皆様と歩んできたUSMEFが外食・中食マーケットの先行きと方向性を共に考え、探ろうという目的で製作したものです。現在、居酒屋やファミリーレストランなどにおいては、以前よりも肉料理が一般化され、廉価なメニューが多くなってきております。またコンビニエンス・ストアの台頭により弁当や惣菜にいたるまでその傾向は強まり、マーケットの急成長も顕著です。この冊子が日常業務の効率化と利潤の安定に役立つだけでなく、このような食のトレンドに対応するために必須の戦略となるメニュー開発の一助になるよう、さらに、業界の活性化と発展に役立つ事を願っております。

米国食肉輸出連合会 (USMEF)





〈発行〉米国食肉輸出連合会 (USMEF)

東京事務所 〒107-0052 東京都港区赤坂1-6-19 KY溜池ビル5F TEL.03-3584-3911 FAX.03-3587-0078

大阪事務所 〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満2-11-5 米国総領事館内10F TEL.06-6315-5105 FAX.06-6315-5103

ホームページアドレス <http://www.americanmeat.jp>

〈監修〉株式会社 プラジュニアン 代表 得丸 哲士

〈料理〉クッキングコーディネーター 下畑 雅彦