ごちポ
アメリカン・ポーク
GOCHIPO

アメリカン・ポーク

American Pork

アメリカン・ポーク マーチャンダイジング ガイドブック

Merchandising Guidebook

アメリカン・ポークですべての用途・売場ニーズを満たす

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

American Pork Merchandising Guidebook

Message from USMEF

発刊のごあいさつ

平素よりアメリカン・ポークに対して、格別のご理解とご愛顧を賜り感謝申し上げます。米国食肉輸出連合会(USMEF)は1976年の発足以来、世界各国でアメリカン・ポークのおいしさと優れた製品特性への理解促進を図り、ユーザーの皆様の販売促進と利益確保に繋がるための様々な活動を行っています。

アメリカン・ポークは、日本市場で長年にわたり輸入ポーク市場で№1シェアを堅持し、特にチルドポークは日本の豚肉需要を満たすために必要不可欠な商材として定着しています。USMEFは、さらなる需要拡大に向けて、アメリカン・ポークを「おいしさ」「ジューシーさ」「やわらかさ」の3拍子揃った3ツ星品質の「ごちそうポーク」として、日常普段からハレの日まで様々な食シーンに対応できる商材として提案を強化しています。

その一環として、この度「アメリカン・ポーク　マーチャンダイジング　ガイドブック」を発刊いたしました。本ガイドブックでは、豚肉販売の核となる「ステーキ」「焼肉・BBQ」「切落し・炒め物」「しゃぶしゃぶ」「トンカツ」「生姜焼き」「ホットメニュー(鍋・煮物)」などの料理用途ごとに、アメリカン・ポークの製品特性を活かした商品・売場づくりのアイデアを収録しました。

広大で豊かな自然環境の下で、良質な穀物飼料で育った「おいしさ」とともに、高度な安全・衛生管理、均一な製品規格と単品購入など数多くの優位性をもつアメリカン・ポークは、あらゆる料理用途・売場ニーズへの対応力を備えています。本ガイドブックがユーザーの皆様の商品・売場づくりの一助となり、豚肉売場の活性化に役立つことを願っております。

米国食肉輸出連合会（USMEF）

Index

発刊のごあいさつ …… 表2

Ⅰ アメリカン・ポークの特長と商品化の基礎知識
- アメリカン・ポークの特長―三ツ星品質のごちそうポーク …… 2～5
- アメリカン・ポーク商品化の基礎知識 ①国産との規格比較 …… 6～7
- アメリカン・ポーク商品化の基礎知識②商品化の留意事項 …… 8～9

Ⅱ-1 アメリカン・ポークですべての用途・売場ニーズを満たす …… 10～11
- 用途別売場・商品提案 ― ステーキ …… 12～14
- 用途別売場・商品提案 ― 焼肉&BBQ …… 15～17
- 用途別売場・商品提案 ― 切落し／炒め物 …… 18～19
- 用途別売場・商品提案 ― しゃぶしゃぶ …… 20～21
- 用途別売場・商品提案 ― 生姜焼き …… 22～23
- 用途別売場・商品提案 ― トンカツ …… 24～25
- 用途別売場・商品提案 ― 鍋／煮物 …… 26～27
- 用途別売場・商品提案 ― ポークハンバーグ …… 28～29

Ⅱ-2 提案アイテムの使用部位と商品化のポイント
- アメリカン・ポークの主要部位と名称・用途一覧 …… 30
- テンダーロイン／ボンイン・ロイン …… 31
- CCロイン …… 32～33
- バックス・ロイン …… 34
- バッグリブ／(スペアリブ) …… 35
- ジョールミート(トントロ) …… 35
- CTバット …… 36～37
- シングルリブ・ベリー …… 38～39
- ピクニック …… 40
- セット商品の使用部位 …… 41
- 日本向けの多彩なブランド・ポーク …… 42
- 米国のポーク・パッカー トップ20 …… 43

I アメリカン・ポークの特長―三ツ星品質のごちそうポーク

ごちそうアメリカン・ポーク

三ツ星 American Pork ★ジューシーさ★おいしさ★やわらかさ

アメリカン・ポークの公式キャラクター ごちポくん

アメリカン・ポークは、
「おいしさ」「ジューシーさ」「やわらかさ」を兼ね備えた三ツ星品質の「ごちそうポーク」です。
トウモロコシや大豆など良質な穀物で肥育され、チルドポークは輸送期間に適度に熟成し、
やわらかくてジューシーな味わいがあります。
しかも低脂肪・低カロリーで栄養バランスにも優れています。

①豊富な穀物飼料と品種改良

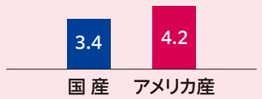
アメリカン・ポークは、肥沃な土地と豊かな水資源をもつ米国・中西部の穀倉地帯(コーンベル)を中心に生産されています。米国の豚肉生産者の多くは、飼料となるトウモロコシ、大豆を自らの農場で生産し、豚に給餌しています。日本の養豚農家も米国から輸入した同じ穀物を飼料として使用しています。

原種豚の品種は、一般的に母豚系は出産頭数が多く、母乳の泌乳量が多い白色系のヨークシャー、ランドレース、チェスター・ホワイト(米国原産)が使用され、種雄系には産肉量が多く、丈夫で成長能力に優れる有色系のデュロック(同)をはじめ、ハンプシャー、バークシャーなどが用いられています。日本向けには、肉質重視の観点から上記品種を交配したいわゆる「三元豚」「四元豚」の生産も行われています。

★ おいしさ ★

旨味成分が豊富な、
おいしいお肉です。

旨味強度



グルタミン酸とイノシン酸の濃度により算出。
数値が大きいほど旨味の相乗効果が強いことを示す。

★ ジューシーさ ★

肉汁が損なわれにくく、
ジューシーなお肉です。

保水性(%)

保水性:肉汁の保持力を表し、数値が大きいほど
肉汁保持力があることを示す。

★ やわらかさ ★

硬さが少なく、
やわらかなお肉です。

硬さ(kgw/cm²)

硬さ:一定の変形をさせるのに必要な力を表し、
数値が小さいほど、やわらかいことを示す。

データ出典:アメリカ産は(一社)食肉科学技術研究所調べ/国産豚肉(大型種)は日本食品成分表(七訂)

②リーズナブルな生産コスト

一般的に養豚の生産コストは、飼料費が大半を占めます。米国の養豚は、飼料穀物が豊富であること、また飼料の輸送費もわずかで済むため、豚肉の生産コストを低く抑えることができます。

三ツ星品質を支えているのは、栄養満点の飼料です。

アメリカン・ポークは、栄養満点の大豆とトウモロコシを食べて育ちます。多くの畜産農家が飼料を自家生産しているので、日本と同じ品質の飼料を使っていても費用は日本の約3割。飼育コスト全体でも約半分のコストで生産されており、リーズナブルな価格で提供することができるのです。

※2018年度飼育豚1頭当たりの生産費。農林水産統計(日本)、Iowa State University(アメリカ)調べ

③高度な安全・安心の供給体制

米国の豚肉製品は、生産者団体による豚肉品質保証プログラム(PQA plus)、政府機関による「厳格な検査体制」と加工施設すべてに義務化されている「HACCP」などにより、高度な安全管理体制の下で供給されています。

「PQA plus」は、HACCPの考え方を取り入れた生産者の教育プログラムで、農薬や動物用医薬品、また抗生物質の適切な使用方法など、食品としての豚肉の安全性と動物福祉に焦点を当てた継続的な改善プログラムとして設計されています。

アメリカン・ポークは、国内向け、輸出向けを問わず連邦政府に認定された食肉加工工場のみで処理されます。各工場には「連邦食肉検査法」に従って、農務省食品安全検査局(USDA・FSIS)の検査官が常駐し、生体の受け入れから加工工程において、病原菌がないか、化学物質や医薬品が残留していないかなどを1頭ずつ厳しくチェックし、すべてに合格したものだけが出荷されています。すべての工場ではHACCPシステムが導入されています。

PQAPLUS®
Our Responsibility. Our Promise.

※アメリカン・ミートの安全管理はUSMEFホームページの専用サイトを参照ください。

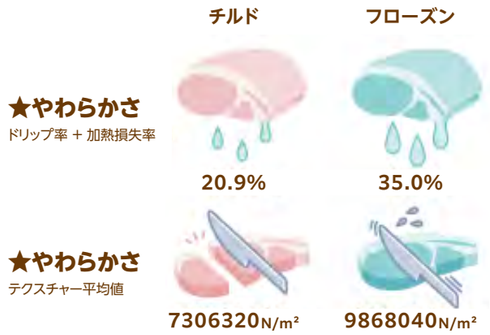
④均一性の高いスペック、歩留まりの良い製品

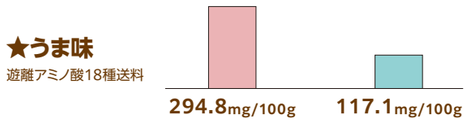
日本向けに輸出を行う豚肉加工工場では、日本の要望に沿った、様々な規格を開発しています。肉色や脂肪色については日本の「カラースタンダード」を用いて選別を徹底し、脂肪や筋はできるだけ取り除くなどカスタマー・スペックにも対応しています。そのために、商品化作業でもロスが少なく、歩留まりの良い製品になっています。

⑤輸送期間に適度に熟成

米国のチルドポークは、と畜から約3週間で日本に届きます。工場の出荷バースに外気に触れないように接続された輸送用のコンテナは、豚肉を積載して出荷される段階で封印され、日本での検査まで開封されることはありません（ソースローディング方式）。

輸送用海上コンテナ内はマイナス1℃で温度管理されており、日本に到着するまでの期間（約2週間）にほど良く熟成します。





※ 一般社団法人 食肉科学技術研究所 調べ

⑥かたまり肉／低温調理にも最適

「おいしさ」「ジューシーさ」「やわらかさ」を兼ね備えたアメリカン・ポークは、かたまり肉の低温調理でより魅力を発揮します。USMEFが専門の調査機関（味香り戦略研究所）で加熱温度による「うまみ成分」「ジューシーさ」「やわらかさ」に関する科学的な調査を行った結果、低温調理の方がうまみ成分を逃しにくく、よりジューシーで、よりやわらかく仕上がることが検証されています。

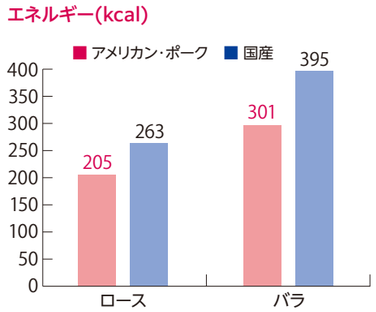
USMEFは特別な器具を使わなくてもできる「かんたん低温調理」をコンセプトに、鍋やフライパンで弱火を上手に活用することで、よりおいしくなるメニューを開発・提案しています。提案メニューとレシピ、調理ポイントはUSMEFの公式Webの専用サイトで公開しています。

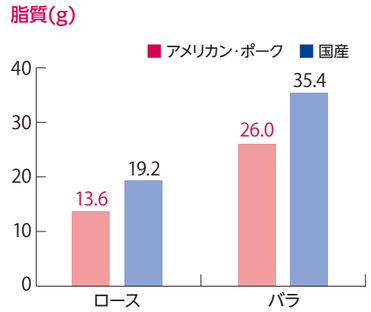
⑦優れた栄養バランス

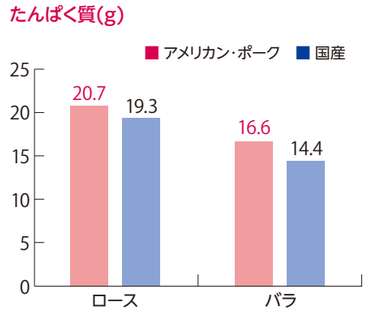
健康志向に応えて、品種改良や飼料配合の研究が重ねられてきたアメリカン・ポークは、栄養バランスに優れ、脂肪分、コレステロールが少ないのが特徴です。

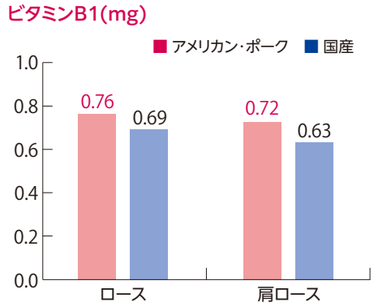
子供の成長期に欠かせない良質のたんぱく質をはじめ、疲労回復や皮膚の健康に役立つビタミンB群が豊富に含まれています。

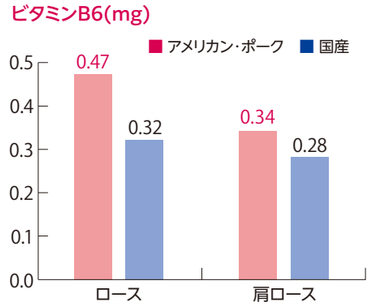
国産豚肉に比べて栄養価が高く、しかも低脂肪・低カロリーです。たんぱく質の栄養価は、必須アミノ酸のバランスと量で決まります。アメリカン・ポークには、国産豚肉よりも多くの必須アミノ酸がバランス良く含まれています。

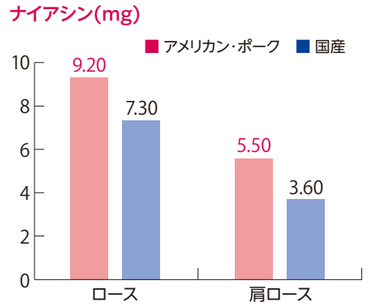






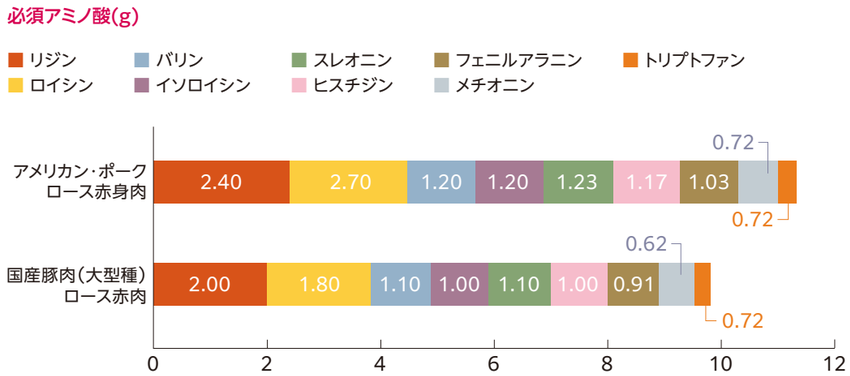






アメリカン・ポーク：（一社）食肉科学技術研究所調べ / 国産豚肉（大型種）：日本食品成分表（七訂）

アメリカン・ポークには、国産豚肉よりも多くの必須アミノ酸がバランス良く含まれています。



アメリカン・ポーク：（一社）食肉科学技術研究所調べ / 国産豚肉（大型種）：日本食品成分表（七訂）

American Pork Merchandising Guidebook

アメリカン・ポーク商品化の基礎知識①（国産豚肉との規格の違い）

アメリカン・ポークの部位名称

CCロイン

- 肩側2/3リブ間でカット
- かぶりなし
- バラ山なし
- 背脂肪厚6mm以下
- バラ先なし

テンダーロイン

- あたま・副芯は途中で除去
- シルバースキン付き

CTバット

- 肩側2/3リブ間でカット
- かぶりあり
- 背脂肪あり
- 背脂肪厚6mm以下
- ネックなし

国産豚肉の部位名称

ロース

- 肩側4/5リブ間でカット
- かぶりあり
- バラ山あり
- 背脂肪厚8mm以下
- バラ先あり

ヒレ

- あたま・副芯付き
- シルバースキン付き

カタロース

- 肩側4/5リブ間でカット
- かぶりあり
- 背脂肪あり
- 背脂肪厚8mm以下
- ネックあり

アメリカン・ポークの部位名称

シングルリブ・ベリー

- 肩側2/3リブ間でカット
- バラ山あり
- 脂肪厚6mm以下
- スクエアカット

ピクニック

- ネックなし
- スネなし
- 肩スペアリブなし

国産豚肉の部位名称

バラ

- 肩側4/5リブ間でカット
- バラ山あり
- 脂肪厚6mm以下

ウデ

- ネックなし
- スネあり
- 肩スペアリブあり
- 表面脂肪8mm以下

アメリカン・ポークならではの骨付き肉の規格

ボンイン・CCカット・リブハーフ（ラック）

バックリブ

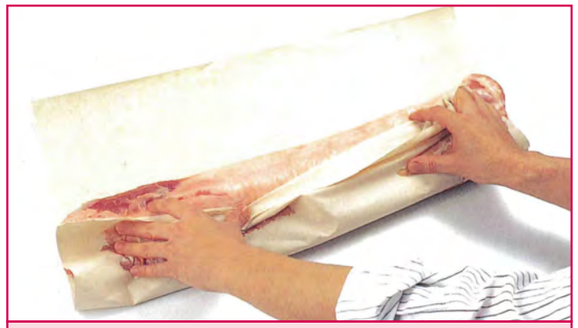
スペアリブ（セントルイススタイル）

American Pork Merchandising Guidebook

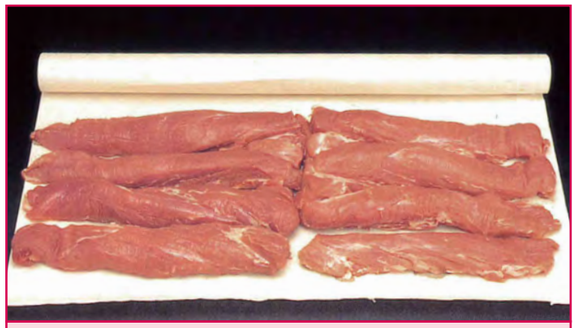
アメリカン・ポーク商品化の基礎知識②

1 商品づくりの事前作業

Point! ミートペーパー（給水紙）で充分ドリップを除去



ミートペーパー（給水紙）で充分ドリップを吸い取る



テンダーロイン（ヒレ）の場合は前日に整形、
ミートペーパーに包み保管、当日盛り付けしたい。

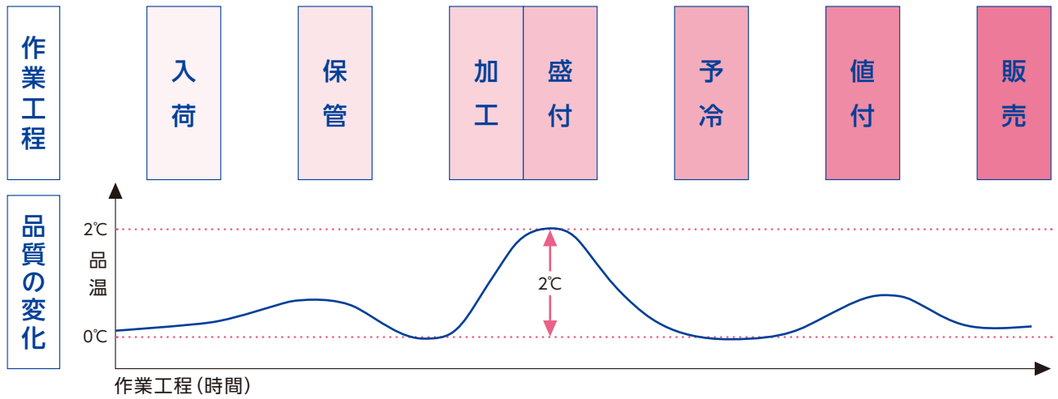
2 鮮度管理

劣化を遅らせるためには

アメリカでと畜されてから日本に着くまで約3週間。その間は、冷蔵コンテナの中でほぼマイナス1℃に保たれています。
入荷後も肉に温度変化を与えないことが大切です。

Point! 2℃ー20分間の原則

●作業工程と品質管理



各作業工程において品温を2℃以上上昇させないことが｛変色／ドリップ／腐敗｝を遅らせるのに最も有効です。
そのためには、食肉を常温に20分以上放置しないことが具体的なバックルームでの鮮度管理となります。

3 用途別カットサイズ

Point! ①料理用途に応じたカットサイズ　②見栄えの良いカットサイズ

用　途	カットサイズ	
	肉厚（mm）	肉面の大きさ（mm）
ステーキ	10以上	
カツ	7～10	
一口カツ	7～10	30×40～50×70
シチュー	30以上	30×30以上
カレー	20	20×20

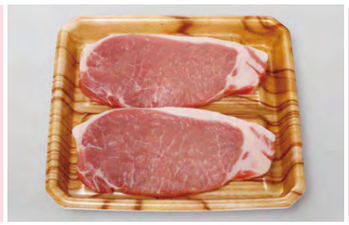
用　途	カットサイズ	
	肉厚（mm）	肉面の大きさ（mm）
焼肉（手切）	7	30×40～50×70
焼肉（機械切り）	3	30×40～50×70
うすぎり	1.5	
切落し	1.5	30×40以上（端材を入れない）
しゃぶしゃぶ	1.0	

※冷凍肉は焼肉で約2mm、うすぎりで約0.5mmさらに厚く切る

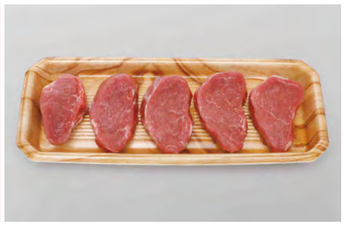
4 盛り付けの基本

Point! ①トレーいっぱいに盛り付ける（トレーの底を見せない）　②均一に盛り付ける（より美しく見せたい）

ロースカツ
肉を重ねない



一口カツ
重ねて盛り付けない



焼 肉
カドを立ててカット

生姜焼き
時々は小袋貼付で
変化をつける

しゃぶしゃぶ
1枚ずつ取りやすいように

切落し
端材を入れない

American Pork Merchandising Guidebook

Ⅱ-1 アメリカン・ポークですべての用途・売場ニーズを満たす

～用途別コーナー・商品提案～

アメリカン・ポーク ステーキハウス

アメリカン・ポーク 焼肉 & BBQ

切落し／炒め物

しゃぶしゃぶ

生姜焼き

トンカツ

鍋／煮物

ポークハンバーグ

ステーキ

気分はステーキハウス お魚グリルでも簡単に！

●アメリカといえば、ビーフステーキ。しかし家庭で食べるステーキは、ポークステーキが意外と多いようです。

●値ごろ感のあるポークステーキは、平日でも食卓で外食気分が味わえる絶好のアイテムです。塩コショウだけで味わうポークステーキは、表面カリッと、中はジューシー感を味わえます。

●骨付ロースステーキ、ロースステーキのハーフポンドステーキで、肉厚のステーキが豪快に味わえます。さらにアメリカンビーフとともに、週末、「アメリカン豪快ステーキ祭」の開催がお勧めです。迫力のあるステーキコーナーが、お客様を圧倒するはずです。

商品名：骨付き豚ロースステーキ

使用部位：ボンインロイン

訴求ポイント　豪快に焼いてバーベキュー！

商品名：豚リブロースステーキ

使用部位：バックス・ロイン

訴求ポイント　表面カリッとニンニク塩コショー焼き！

商品名：豚リブロースボンドステーキ

使用部位：バックス・ロイン

訴求ポイント　豪快に焼いて切り分けて下さい！

商品名：豚リブロースステーキ（レモン風味）

使用部位：バックス・ロイン

訴求ポイント　表面カリッとレモンスパイス！

商品名：豚ロースステーキ（レモンオイル漬）

使用部位：CCロイン

訴求ポイント　油をひかずそのまま焼けます！

商品名：豚ロースステーキ（にんにく黒コショウ風味）

使用部位：CCロイン

訴求ポイント　油をひかずそのまま焼けます！

商品名：豚肩ロースステーキ（にんにく黒コショウ風味）

使用部位：CTバット

訴求ポイント　油をひかずそのまま焼けます！

商品名：豚肩ロースステーキ（レモン風味）

使用部位：CTバット

訴求ポイント　表面カリッとレモンスパイス！

商品名：豚ヒレステーキ（レモン風味）

使用部位：テンダーロイン

訴求ポイント　あっさり、ジューシーやわらかヒレステーキ！

商品名：豚カター口やわらかステーキ（オイル漬け）

使用部位：ピクニック

訴求ポイント　やわらか、コロコロ一口ステーキ！

商品名：豚リブロース切れてるボンドステーキ

使用部位：バックス・ロイン

訴求ポイント　ボリューム満点、切れてます！

商品名：豚ヒレステーキ（味噌1本漬け）

使用部位：テンダーロイン

訴求ポイント　豪快ステーキを！

焼肉 & BBQ

ホットプレートでワイワイ お魚グリルでジューシー お家で焼肉・BBQ

●熟成されたアメリカンポークは、焼肉にも最適です。外食で食べることの多い焼肉ですが、価格の経済性が何よりも優位になります。外食に負けない見栄えとやらかさで、焼肉コーナーを充実させましょう。

●豚肉だけでも、部位や切り方、味付を変えることで、十分、いろいろな食感・味の焼肉が楽しめます。

●「おうちで、ホットプレートでかんたん焼肉」「野菜と一緒に味付焼肉（プルコギ、ジンジャー焼等）をワンプレートで、焼肉定食」「骨付豚肉、厚切り肉等で、アメリカンポークバーベキュー」など食べ方の場面で、いろいろな提案ができます。

商品名：豚ロース焼肉
使用部位：CCロイン

訴求ポイント　あっさりとタレがいきる！

商品名：豚肩ロース焼肉
使用部位：CTバット

訴求ポイント　赤身と脂肪の風味ある焼肉！

商品名：豚肩ロース焼肉（レモン風味）
使用部位：CTバット

訴求ポイント　赤身と脂肪の風味ある焼肉！

商品名：トントロ（カタ）
使用部位：ジョールミート

訴求ポイント　独特の食感と甘味！

商品名：豚肩ロースうす造り焼肉
使用部位：CTバット

訴求ポイント　ホットプレートで両面ササッと煙も少なく、あっさり焼肉！

商品名：バックリブ（レモン風味）
使用部位：バングリブ（スペアリブ）

訴求ポイント　お魚グリルで簡単調理！

商品名：豚バラ焼肉
使用部位：シングルリブベリー

訴求ポイント　脂肪焼けたうま味が最高！

商品名：豚バラサムギョップサル
使用部位：シングルリブベリー

訴求ポイント　韓国焼肉ハサミでチョキチョキ！

商品名：豚バラサムギョップサル（レモン風味）
使用部位：シングルリブベリー

訴求ポイント　韓国焼肉ハサミでチョキチョキ！

商品名：バックリブ
使用部位：バングリブ（スペアリブ）

訴求ポイント　お魚グリルで簡単調理！

商品名：豚バラプルコギ焼
使用部位：ベリー

訴求ポイント　野菜も加えてフライパンで簡単メニュー！

商品名：豚ロースジンジャー焼
使用部位：CCロイン

訴求ポイント　野菜も加えてフライパンで簡単メニュー！

商品名：BBQセット（カルビ焼セット）
使用部位：ベリー、バックリブ、ジョールミート

訴求ポイント　お魚グリルで焼いてお家でBBQ！

商品名：焼肉セット
使用部位：ベリー、CTバット、ジョールミート

訴求ポイント　お家で焼肉パーティー！

商品名：BBQセット（ガッツリ厚切りセット）
使用部位：バックス（リブロース）、CTバット、ベリー

訴求ポイント　お魚グリルで焼いてお家でBBQ！

商品名：豚ロース甘味噌焼
使用部位：CCロイン

訴求ポイント　野菜も加えてフライパンで簡単メニュー！

商品名：豚バラ焼
使用部位：ベリー

訴求ポイント　野菜も加えてフライパンで簡単メニュー！

American Pork Merchandising Guidebook

切落し／炒め物

野菜たっぷりで フライパンで簡単! お肉と野菜の炒め

●一番の売れ筋である切落し肉だからこそ、商品づくりを大切にしましょう。肉厚が厚くなりすぎない、脂肪が多くなりすぎない、見栄えをよくする等が大切です。

●味・野菜を変える等、メニュー提案の変化を行っていきたいところです。

商 品 名:豚ロース切落し

使用部位:CCロイン

訴求ポイント 季節の野菜と炒め物に!

商 品 名:豚肩ロース切落し

使用部位:CTバット

訴求ポイント ホットプレートで両面ササッと煙も少なく、あっさり焼肉!

商 品 名:豚バラ切落し

使用部位:ベリー

訴求ポイント 味わい楽しむ炒め物に!

商 品 名:小間切れ(カタ)

使用部位:ピクニック

訴求ポイント 季節の野菜と炒め物に!

商 品 名:粗挽きミンチ

使用部位:

訴求ポイント カレー、炒め物に!

商 品 名:豚バラカルビカレー

使用部位:ベリー

訴求ポイント カレー、炒め物に!

商 品 名:ジャンボパック(豚肩ロース)

使用部位:CTバット

訴求ポイント 小分けして冷凍保存してください!

商 品 名:ジャンボパック(豚バラ)

使用部位:ベリー

訴求ポイント 小分けして冷凍保存してください!

商 品 名:ミールキット
豚肉と野菜のキムチ炒めセット(2人前)

使用部位:CCロイン

訴求ポイント あとはフライパンで炒めるだけ!

商 品 名:ミールキット
豚肉と野菜の黒酢炒めセット(2人前)

使用部位:CCロイン

訴求ポイント あとはフライパンで炒めるだけ!

商 品 名:ミールキット
豚肉と野菜の生姜炒めセット(2人前)

使用部位:CCロイン

訴求ポイント あとはフライパンで炒めるだけ!

商 品 名:ミールキット
豚肉と野菜のオイスターソース炒め(2人前)

使用部位:CCロイン

訴求ポイント あとはフライパンで炒めるだけ!

しゃぶしゃぶ 簡単ヘルシーメニューとして食卓出現頻度を向上

●しゃぶしゃぶの商品化は、見栄えよく均一に見えること、食べる時に1枚ずつ取れることがポイントです。

●しゃぶしゃぶは、あっさりメニュー、簡単ヘルシーメニューのイメージが強く、まだまだ食卓出現頻度を多くできるメニューカテゴリーです。

●そのために、セット物を強化し、売場に、鍋・しゃぶしゃぶ、食卓風景のイメージを打ち出していくことがポイントです。

商 品 名:豚ロースしゃぶしゃぶ

使用部位:バックス

訴求ポイント あっさり柔らかに!

商 品 名:豚肩ロースしゃぶしゃぶ

使用部位:CTバット

訴求ポイント 味わうしゃぶしゃぶを!

商 品 名:豚バラしゃぶしゃぶ

使用部位:ベリー

訴求ポイント トロっととろけるしゃぶしゃぶを!

商 品 名:豚カタしゃぶしゃぶ

使用部位:ピクニック

訴求ポイント 味わいのあるしゃぶしゃぶを!

商 品 名:しゃぶしゃぶセット 肩ロース／バラ

使用部位:CTバット、ベリー

訴求ポイント 食卓で外食気分を!

商 品 名:しゃぶしゃぶセット ロース／バラ

使用部位:バックス、ベリー

訴求ポイント 食卓で外食気分を!

生姜焼き

あっさりヘルシー フライパンで簡単メニュー

●あっさりとヘルシーで、簡単メニューの定番です。年間を通して、豚肉のメニューとして食卓出現頻度ベスト3に入ります。

●豚肉の売場に、熟成されたアメリカン・ポーク生姜焼コーナーのタテ割があってもおかしくありません。

●2～3mm厚で切られた肉は、生姜味だけでなく、いろいろな味で楽しめます。時々、味付にバリエーションをつけてみましょう。

商 品 名:豚ロース生姜焼き

使用部位:CCロイン

訴求ポイント 生姜焼の定番！

商 品 名:豚肩ロース生姜焼き

使用部位:CTバット

訴求ポイント お肉を味わう生姜焼！

商 品 名:豚バラ生姜焼き

使用部位:ベリー

訴求ポイント カリッと焼いて召し上がれ！

商 品 名:豚ロースうすカツ（梅味）

使用部位:CCロイン

訴求ポイント フライパンで簡単、うすカツを！

商 品 名:豚ロース生姜焼（小袋）

使用部位:CCロイン

訴求ポイント 生姜焼の定番！

商 品 名:豚ロース味噌焼

使用部位:CCロイン

訴求ポイント たまには味噌焼もいいね！

トンカツ

ミルフィーユカツもうすカツも一口カツもやっぱりトンカツ大好き

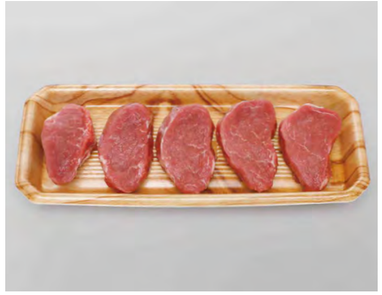
●油を使うメニューが敬遠され、外食、テイクアウト等に需要を奪われています。

●トンカツジャンルも、その1つです。トンカツは、日本人にとって、時々無性に食べたくなるメニューの1つです。

●フライパンで手軽にカツ、ヘルシーなヒレカツ、モモ一口カツの訴求を強化したいところです。

商品名:豚ヒレ一口カツ

使用部位:テンダーロイン



訴求ポイント　フライパンで簡単に揚がります!

商品名:豚肩ロース一口カツ

使用部位:CTバット

訴求ポイント　フライパンで簡単に揚がります!

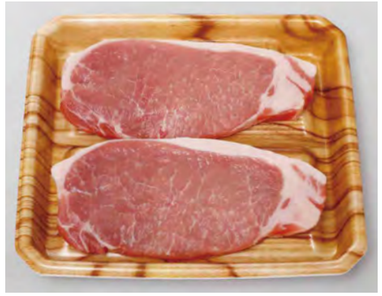
商品名:豚バラ一口カツ

使用部位:ベリー

訴求ポイント　串にさせば、大阪ソウルフードの串カツに!

商品名:豚ロースカツ

使用部位:CCロイン



訴求ポイント　脂肪と赤身の間のスジに3か所、切込みを入れてください!

商品名:うすカツ(ロース)

使用部位:CCロイン

訴求ポイント　フライパンで簡単焼!

商品名:ミルフィーユカツ(ロース)

使用部位:CCロイン

訴求ポイント　柔らかさと、食感がおすすめ!

商品名:ミルフィーユカツ(カタ)

使用部位:ピクニック

訴求ポイント　柔らかさと、食感がおすすめ!

商品名:一口カツ三昧(ヒレ・肩ロース・バラ)

使用部位:ヒレ、CTバット、ベリー

訴求ポイント　三つの部位を味わうトンカツ定食!

衣付け前

鍋／煮物

お鍋でほっこり
煮豚でほっこり
ほっこりと！家族団らん亭

●鍋セットは、食卓に置かれた時、外食気分が味わえるように見栄えよく盛りつけられているかどうかがポイントです。

●鍋シーズンの中で、鍋メニュー（アイテム）をいかに変化させ、お客様の食卓の変化のニーズに応えるかもポイントです。

●ローストビーフを家庭で作るお客様が増えています。安価で作れるローストポークも訴求してみませんか!

商 品 名：豚鍋セット（2人前）

使用部位：CCロイン、CTバット

訴求ポイント　鍋の王道は豚鍋！

商 品 名：豚鍋セット（4人前）

使用部位：CCロイン、CTバット

訴求ポイント　冷蔵庫の野菜も加えて いろんな鍋スープにあいます！

商 品 名：カムジャタン（4人前）
豚バックリブのキムチチゲ

使用部位：バックリブ（スペアリブ）

訴求ポイント　韓国鍋カムジャタンを スペアリブで！

商 品 名：豚肉と白菜のミルフィーユ鍋（2人前）

使用部位：CCロイン

訴求ポイント　はやりの鍋、 レモンの輪切りをのせて！

商 品 名：豚肉と白菜のミルフィーユ鍋（4人前）

使用部位：CCロイン

訴求ポイント　はやりの鍋、 いろんなキノコものせて！

商 品 名：豚ハリハリ鍋（4人前）

使用部位：CCロイン、CTバット

訴求ポイント　大阪名物、 水菜でハリハリ鍋！

商 品 名：豚バラ煮豚用

使用部位：ベリー

訴求ポイント　旨味たっぷり、 トロトロ煮豚！

商 品 名：豚肩ロース煮豚用

使用部位：CTバット

訴求ポイント　旨味たっぷり、 トロトロ煮豚！

商 品 名：豚カタ煮豚用

使用部位：ピクニック

訴求ポイント　旨味たっぷり、 トロトロ煮豚！

商 品 名：豚ロース ローストポーク用

使用部位：CCロイン

訴求ポイント　しっとり、ジューシー ローストポーク！

商 品 名：豚ヒレ ローストポーク用

使用部位：テンダーロイン

訴求ポイント　しっとり、ジューシー ローストポーク！

ポークハンバーグ

夕食にハンバーグ！
朝食にハンバーグサンド！

●やらかさと手軽さで、ハンバーグの需要が伸びています。最後のひと手間（焼き）を家庭で調理することにより、表面カリッと、中はジューシーに焼けます。

●アメリカン・ポークを無駄なく、歩留まりよく使用するためにも、大切なアイテムです。CCロイン1本まるごとハンバーグアイテムがあってもいいくらいです。

●1パック同一売価、同一重量で、SKUを展開してみました。家族構成、いろいろの用途に対応できます。

商 品 名：オールポーク アメリカンハンバーグ（2ケ入り）

使用部位：ピクニック、トリミング

訴求ポイント　とってもジューシー、アメリカンハンバーグ！

商 品 名：オールポーク アメリカンハンバーグ（3ケ入り）

使用部位：ピクニック、トリミング

訴求ポイント　とってもジューシー、アメリカンハンバーグ！

商 品 名：オールポーク アメリカンハンバーグ（4ケ入り）

使用部位：ピクニック、トリミング

訴求ポイント　とってもジューシー、アメリカンハンバーグ！

商 品 名：オールポーク アメリカンハンバーグ（12ケ入り）

使用部位：ピクニック、トリミング

訴求ポイント　ミートボールとして、お弁当用ハンバーグとして。使い道いろいろ！

商 品 名：オールポーク アメリカンハンバーグ パティ

使用部位：ピクニック、トリミング

訴求ポイント　朝食 しっかりと レタスとトマトを食パンにのせて！

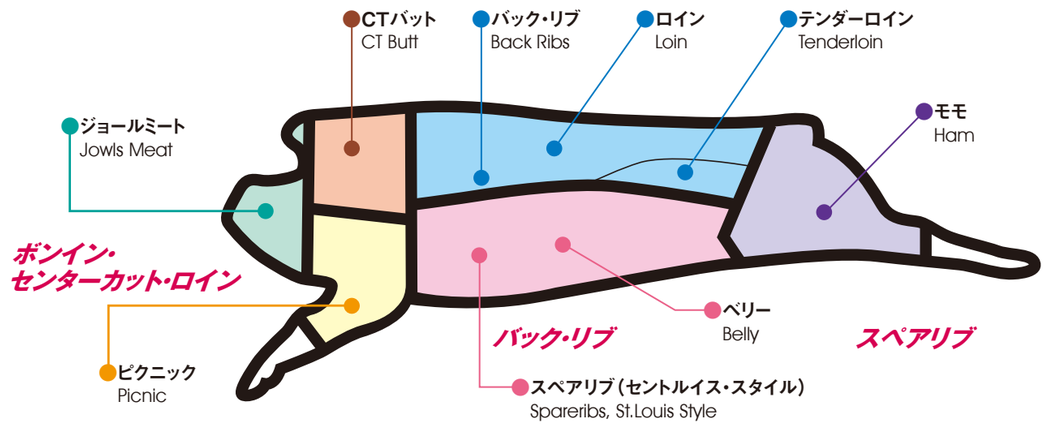
American Pork Merchandising Guidebook

Ⅱ-2 提案アイテムの使用部位と商品化のポイント

アメリカン・ポークの主要部位と名称・用途一覧

IMPS 品目番号	製品名	日本での一般呼称	主な料理用途	掲載頁
405 A	Shoulder, Picnic, Boneless	ピクニック・クッションイン	切落し、プルドポーク、炒め料理	40
406 A	Boston Butt	ボストン・バット	切り身、ステーキ、トンカツ、切落し	—
407	Shoulder Butt, Cellar Trimmed, Boneless	CTバット	ローストポーク、かたまり、角煮用、切り身、ステーキ、トンカツ、焼肉、カレー・シチュー用、生姜焼き、切落し	36
—	Neck Meat、Trimmed Jowl	ジョールミート（トントロ）	焼肉	35
408	Belly	ベリー	スライス、切落し、焼肉、かたまり、豚バラ蒲焼	—
409 A	Belly, Single Ribbed, Skinless	シングルリブ・ベリー（山付き）	かたまり、スライス、角煮用、焼肉用、豚バラ蒲焼	38
416 A	Spareribs, St. Louis Style	スペアリブ（セントルイススタイル）	BBQ、煮込み料理	35
412 D	Loin, Bone In, Center-Cut, 11 Ribs, Chine Bone off	ボンイン・ロインセンターカット	ポーク・チョップ（骨付）	31
412 E	Loin, Boneless, Center-Cut, 11 Ribs	センターカット・ロイン（CCロイン）	トンカツ、ステーキ、生姜焼き、しゃぶしゃぶ、薄切り、ローストポーク	32
—	Backs Loin	バックス・ロイン	しゃぶしゃぶ、トンカツ、ローストポーク	34
415 A	Tenderloin, Side Muscle off	テンダーロイン	ヒレカツ、棒カツ	31
422	Pork Loin, Back Ribs	バックリブ	BBQ、煮込み料理	35

アメリカン・ポークのカットと部位



テンダーロイン
Tenderloin, Side Muscle off

肉質の特徴と商品化のポイント

豚肉の中で最も繊維のきめが細かく、やわらかい。脂肪分が少なく、淡泊な味わいで、トンカツやソテーなど油を使う料理に適している。

ヒレ一口カツ

ヒレステーキ（レモン風味）

豚ヒレ ローストポーク用

ヒレステーキ（味噌1本漬け）

ボンイン・ロイン・センターカット
Loin,Bone in,Center-Cut

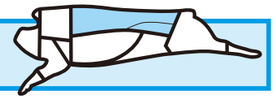
肉質の特徴と商品化のポイント

日本では流通が少ない骨付きロースだが、アメリカではポーク・チョップ（グリル・BBQ用）として人気が高い。ロースト用のクラウンラック、ホテルラックなど複数の規格があり、日本向けのハーフ規格も開発されている。アメリカならではのごちそう感のあるパーティーメニューに最適。

骨付きロースステーキ

American Pork Merchandising Guidebook

CCロイン
Loin,Boneless,Center-Cut,11Ribs



ミートペーパーでドリップを吸い取る

整形後

肉質の特徴と商品化のポイント

繊維のきめが細かくやわらかいため、厚切りでステーキやトンカツに、薄切りで炒め物やしゃぶしゃぶなど幅広い料理用途に適している。表面が脂肪でおおわれているため、ロースト調理すると、しっとりとしてジューシーな味わいが増す。

豚ロース ローストポーク用

豚ロースステーキ（レモンオイル漬）

豚ロース焼肉

豚ロースステーキ（にんにく黒コショウ風味）

豚ロース甘味噌焼

豚ロースジンジャー焼

豚ロース切落し

豚肉と野菜のキムチ炒めセット（2人前）

豚肉と野菜の黒酢炒めセット（2人前）

豚ロースしゃぶしゃぶ

豚肉と野菜の生姜炒めセット（2人前）

豚肉と野菜のオイスターソース炒め（2人前）

豚ロースカツ

うすカツ（ロース）

ミルフィーユカツ（ロース）

豚肉と白菜のミルフィーユ鍋（4人前）

豚肉と白菜のミルフィーユ鍋（2人前）

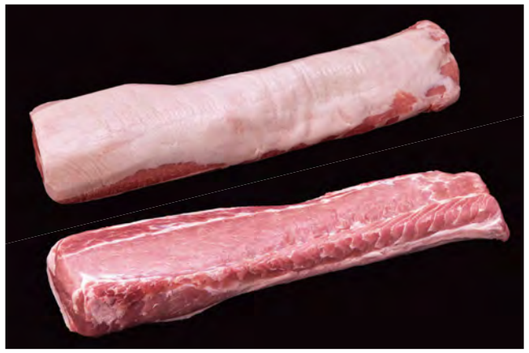
豚ロース生姜焼き

豚ロースうすカツ（梅味）

豚ロース生姜焼（小袋）

豚ロース味噌焼

バックス・ロイン
Backs Loin



肉質の特徴と商品化のポイント

国産豚ロースのバラ山を除去したスタイルに近い。骨片、骨肌、軟骨等はすべて除去してあり、扱いやすい。CCロインよりも背脂肪が厚いため、よりコクのあるステーキやトンカツに適している。

豚ロースしゃぶしゃぶ

豚リブロース ポンドステーキ

豚リブロース ステーキ

豚リブロース ステーキ（レモン風味）

豚リブロース切れてるポンドステーキ

バックリブ／（スペアリブ）
Porc Loin, back Ribs / (Sparerobs, ST.Louis Style)

肉質の特徴と商品化のポイント

肋骨とその周りの赤身肉で、適度に脂肪もあり、シューシーで風味も豊か。BBQに最適であるが、骨の周りはゼラチン質も多く含んでおり、煮込み料理にも適している。本ガイドではバックリブを使用しているが、スペアリブでも同様の商品化ができる。

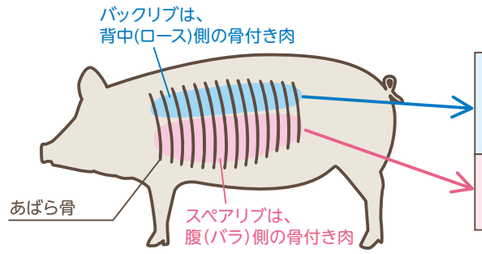
スペアリブ（セントルイススタイル）

バックリブ（レモン風味）

バックリブ

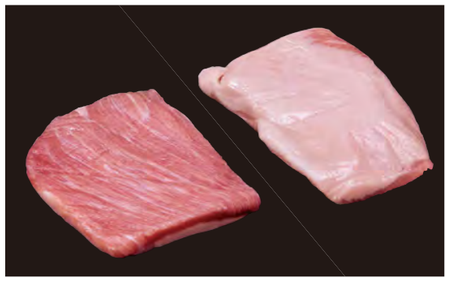
カムジャタン（4人前）豚バックリブのキムチチゲ

《バックリブとスペアリブの違い》



バックリブ	ロース側の骨付き肉で、アメリカならではの商品。 油が少なく柔らかい。 アメリカで主流のカット方法！！
スペアリブ	バラ側の骨付き肉で、適度に脂があり、 バックリブより肉厚。

ジョールミート(トントロ)
Jowl Meat



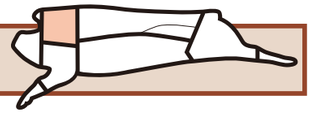
トントロ（カタ）

肉質の特徴と商品化のポイント

ショルダー（カタ）前方の頭につながる頸周りの部分で、脂肪分が豊富である。シコシコとした食感・歯ごたえがあり、焼肉に適している。肉に厚みがないので、2つに折り、丸めてカットすると、切断面が大きくなりキレイに見える。

American Pork Merchandising Guidebook

CTバット
Shoulder Butt, Cellar Trimmed, Boneless



肉質の特徴と商品化のポイント

しっかりとした赤身に適度の脂肪が入り、コクのある深い風味が特徴で、ステーキ、焼肉、薄切りなど様々な用途に活用できる。

❶CTバットは裏面にやや太い血管があります。これを除去してからスライスまたは分割、柵取りする。

CTバットは斜めに入っている繊維に対して、直角にカットすることが大切。

❷肉の量が均等になるように2等分する。（包丁は右斜めに入れる）
❸さらに2等分し、焼肉用に柵取りする。

豚肩ロースステーキ（レモン風味）

豚肩ロースステーキ（にんにく黒コショウ風味）

豚肩ロース焼肉

豚肩ロース焼肉（レモン風味）

豚肩ロース一口カツ

豚肩ロース切落し

ジャンボパック（豚肩ロース）

豚肩ロースしゃぶしゃぶ

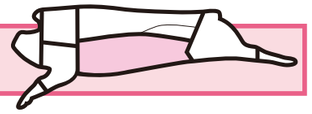
豚肩ロース生姜焼き

豚肩ロース煮豚用

豚肩ロースうす造り焼肉

American Pork Merchandising Guidebook

シングルリブ・ベリー
Belly, Single Ribbed, Skinless



シングルリブ・ベリー（皮付き）

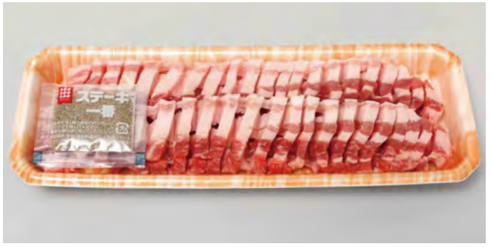
肉質の特徴と商品化のポイント

日本の豚バラの規格と類似しているが、フランク部分はカタ側の断面と並行に分離されている（スクウェアカット）。赤身と脂肪が3層になっている、いわゆる三枚肉。豊かなコクと風味があり、焼肉はじめ薄切りでは炒め物や鍋料理など幅広い用途に適する。角煮や煮豚など煮込み料理にも向いている。皮付きの規格もある。

ミートペーパーでドリップを吸い取る

整形後

豚バラサムギョップサル（レモン風味）



豚バラサムギョップサル

豚バラ焼肉

整形後のべりーを2分割する。
分割後に2つ折りして丸めてカットする。

豚バラ生姜焼き

豚バラ切落し

豚バラカルビカレー

豚バラ切落しジャンボパック

豚バラしゃぶしゃぶ

豚バラ一口カツ

豚バラ煮豚用

豚バラプルコギ焼

豚バラ焼

ピクニック
Shoulder, Picnic, Boneless

肉質の特徴と商品化のポイント

良く動く部位なので、肉のきめはやや粗い。肉繊維が複雑に絡みあっているが、クッション部分は赤身が多い。長時間煮込むとコラーゲンたっぷりの旨味がでる。薄切りで炒め物、ひき肉としてハンバーグや肉団子の素材に活用できる。

クッション部分

外側

豚カター口やわらかステーキ（オイル漬け）

豚小間切れ（カタ）

豚カタしゃぶしゃぶ

ミルフィーユカツ（豚カタ）

豚カタ煮豚用

オールポークアメリカンハンバーグ（2ケ入り）

オールポークアメリカンハンバーグ（3ケ入り）

オールポークアメリカンハンバーグ（4ケ入り）

オールポークアメリカンハンバーグ（12ケ入り）

オールポークアメリカンハンバーグ パティ

粗挽きミンチ

American Pork Merchandising Guidebook

セット商品

商 品 名：焼肉セット
使用部位：ベリー、CTバット、ジョールミート

商 品 名：BBQセット（ガッツリ厚切りセット）
使用部位：バックス（リブロース）、CTバット、ベリー

商 品 名：BBQセット（カルビ焼セット）
使用部位：ベリー、バックリブ、ジョールミート

商 品 名：しゃぶしゃぶセット ロース/バラ
使用部位：バックス、ベリー

商 品 名：しゃぶしゃぶセット 肩ロース/バラ
使用部位：CTバット、ベリー

商 品 名：豚鍋セット（2人前）
使用部位：CCロイン、CTバット

商 品 名：豚鍋セット（4人前）
使用部位：CCロイン、CTバット

商 品 名：豚ハリハリ鍋（4人前）
使用部位：CCロイン、CTバット

商 品 名：一口カツ三昧（ヒレ・肩ロース・バラ）
使用部位：ヒレ、CTバット、ベリー

米国の養豚企業トップ40（2020年）

2020 Ranking	Company / Headquarters	保有母豚数（頭）	
		2020	2019
1	Smithfield Foods/WH Group / Smithfield, VA/China	915,000	915,000
2	Seaboard Foods / Shawnee Mission, KS	340,000	340,000
3	Pipestone System /Pipestone, MN (plus 42,674 sows in Mexico and 67,280 in China)	274,245	282,000
4	Iowa Select Farms / Iowa Falls, IA	242,500	242,500
5	The Maschhoffs / Carlyle, IL	187,000	195,000
6	Prestage Farms / Clinton, NC	178,000	185,000
7	JBS / Greeley, CO/Brazil	169,000	167,000
8	Carthage System / Carthage, IL	165,600	160,000
9	AMVC Management Services / Audubon, IA	152,000	145,200
10	Christensen Farms / Sleepy Eye, MN	143,000	148,200
11	Clemens Food Group / Hatfield, PA	111,000	111,000
12	The Hanor Company / Enid, OK	95,000	100,000
13	Allied Producers' Cooperative / Westside, IA	85,700	102,500
14	Tyson Foods / Springdale, AR	82,000	82,000
15	Pillen Family Farms / Columbus, NE	73,000	70,000
16	Holden Farms / Northfield, MN (purchased Routh Packing in partnership with Kalmbach Feeds)	70,000	70,000
17	TriOak Foods / Oakville, IA	67,500	66,000
18	Eichelberger Farms / Wayland, IA	62,500	62,500
19	Schwartz Farms / Sleepy Eye, MN	62,000	62,000
20	New Fashion Pork / Jackson, MN	57,000	57,000
21	Wakefield Pork / Gaylord, MN	54,800	54,800
22	Reicks View Family / Lawler, IA	50,000	50,000
23	Standard Nutrition Services / Emmetsburg, IA	44,000	48,400
24	Protein Sources / Mapleton, MN	43,000	43,000
25	Sietsema Farms / Allendale, MI	39,500	43,000
26	Livingston Enterprises / Fairbury, NE	35,000	32,000
27	Cooper Farms / Fort Recovery, OH	34,300	34,300
28	Brenneman Pork / Washington, IA	33,000	32,500
	Cactus Feeders / Amarillo, TX	33,000	33,000
30	Fine Swine / Hilliard, OH	31,500	31,500
	Tosh Farms / Henry, TN	31,500	34,500
32	Great Plains Management / Creston, IL	31,000	32,000
33	Hord Livestock Company / Bucyrus, OH	30,000	29,000
	TDM Farms / Newton Grove, NC	30,000	30,000
35	Kalmbach Feeds / Upper Sandusky, OH (purchased Routh Packing in partnership with Holden Farms)	27,500	25,000
36	Hormel Foods / Austin, MN	22,000	24,000
	J.C. Howard Farms / Deep Run, NC	22,000	28,000
38	Sandy Road Farms / Plains, KS (acquired assets of Kansas Smith Farms)	21,800	11,200
39	SuidaeHP / Algona, IA	21,180	24,000
40	N.G. Purvis Farms / Robbins, NC	20,500	25,000
	Total: Loss of 61,475 sows in 2020	**4,187,625**	**4,248,100**

出展：Successful Farming誌「TOP 40 U.S. PORK POWERHOUSES®」

American Pork Merchandising Guidebook

米国のポーク・パッカー トップ20（2019年と畜能力ベース）

順位	企業名	工場	1日あたりのと畜数(頭)
1	Smithfield	Tar Heel, North Carolina	34,500
	Smithfield, Virginia	Smithfield, Virginia	10,400
	Morrell	Sioux Falls, South Dakota	19,500
	Farmland	Crete, Nebraska	10,450
		Denison, Iowa	10,450
		Monmouth, Illinois	12,600
	Premium Standard	Milan, Missouri	10,500
		Clinton, North Carolina	10,600
	Clougherty	Los Angeles, California	7,300
	Pine Ridge Farms	Des Moines, Iowa	4,000
	Total capacity of company		130,300
2	JBS	Worthington, Minnesota	21,000
	Greeley, Colorado	Marshalltown, Iowa	21,000
		Louisville, Kentucky	10,000
		Beardstown, Illinois	21,000
		Ottumwa, Iowa	20,000
	Total capacity of company		93,000
3	Tyson Foods (IBP)	Waterloo, Iowa	19,500
	Dakota Dunes, South Dakota	Logansport, Indiana	15,400
		Storm Lake, Iowa	17,250
		Columbus Junction, Iowa	10,100
		Madison, Nebraska	8,000
		Perry, Iowa	8,250
	Hillshire/Jimmy Dean	Newbern, Tennessee	2,800
	Total capacity of company		81,300
4	Clemens Food Group	Hatfield, Pennsylvania	11,700
		Coldwater, Michigan	12,000
	Total capacity of company		23,700
5	Triumph Foods	St. Joseph, Missouri	21,500
6	Seaboard Farms	Guymon, Oklahoma	20,500
7	Triumph-Seaboard	Sioux City, Iowa	20,400
8	Hormel	Austin, Minnesota	19,000
9	Indiana Packers Corporation	Delphi, Indiana	17,300
10	Wholestone Foods	Fremont, Nebraska	10,675
11	Prestage Foods	Webster City, Iowa	10,000
12	Agar Foods	Rantoul, Illinois	7,400
13	Prime Pork	Windom, Minnesota	5,100
14	Sioux-Preme Packing	Sioux Center, Iowa	4,600
15	J.H Routh	Sandusky, Ohio	4,200
16	Johnsonville Sausage	Watertown, Wisconsin	1,000
		Momence, Illinois	1,500
		Holton, Kansas	1,000
	Total capacity of company		3,500
17	Yosemite Meats	Modesto, California	3,200
18	Premium Iowa Pork	Hospers, Iowa	3,150
19	Redwood Farms (Dakota Pork)	Estherville, Iowa	2,400
20	Pork King Packing	Marengo, Illinois	2,200

※NPBポーククイックファクトより抜粋

発行：**米国食肉輸出連合会**（USMEF）

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎の門電気ビル12階
TEL／03-3501-6328　FAX／03-6205-7330
http://www.americanmeat.jp

商品提案・監修：株式会社マオ・インターナショナル 代表取締役 毛見信秀
撮影協力:中央化学株式会社 東京オフィスショールーム
編集制作:トップフィールド・マーケティング株式会社

2020年10月（P3000）