

American Pork Trivia



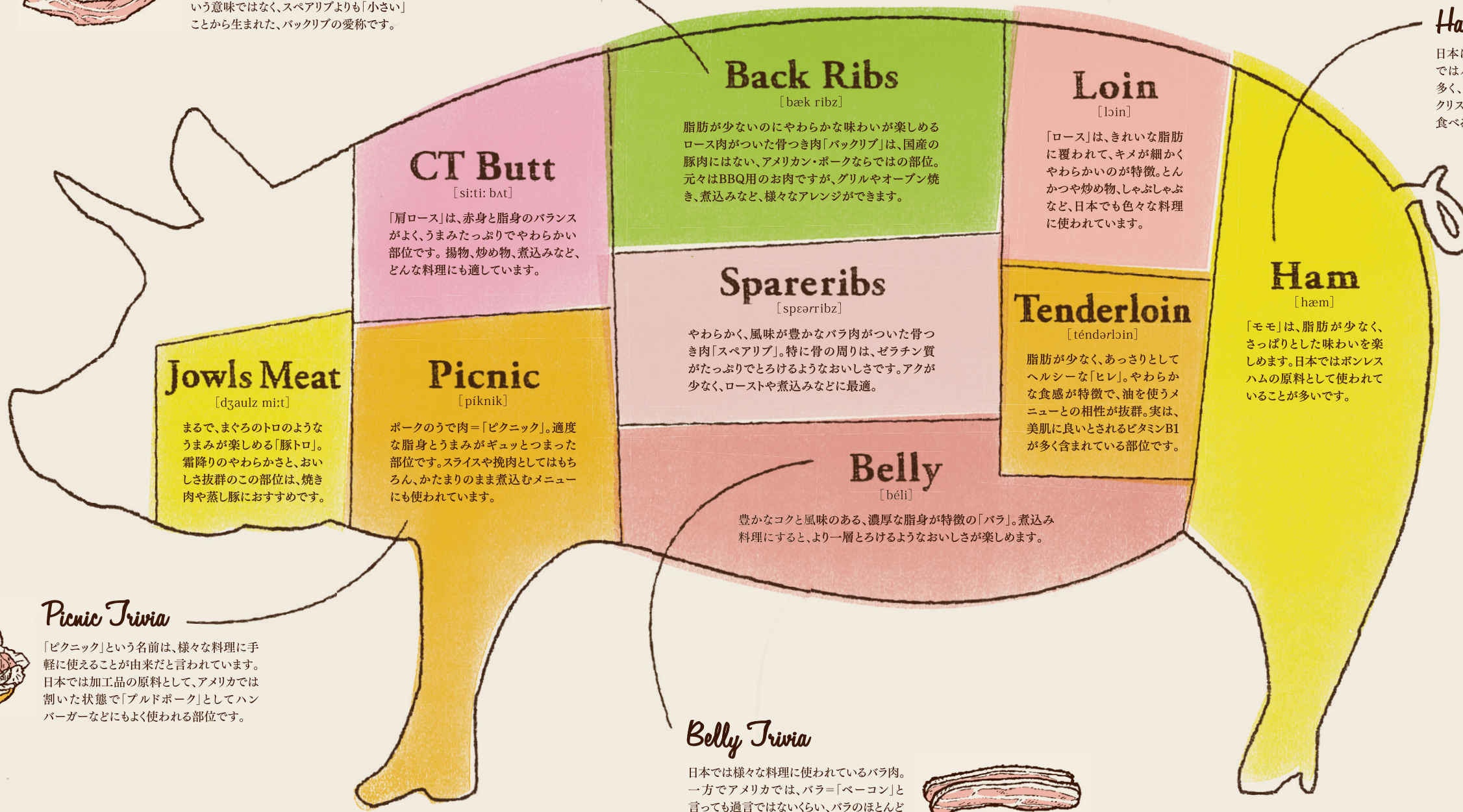
Back Ribs Trivia

アメリカでは「ベイベーバックリブ」という表現をよく目にします。これは、子豚のお肉という意味ではなく、スペアリブよりも「小さい」ことから生まれた、バックリブの愛称です。



Ham Trivia

日本は、ロースハムが主流ですが、アメリカではハムに、このモモ肉を使用することが多く、骨つきが一般的です。アメリカでは、クリスマスに大きな骨つきのハムを家族で食べるという習慣があります。



Picnic Trivia

「ピクニック」という名前は、様々な料理に手軽に使えることが由来だと言われています。日本では加工品の原料として、アメリカでは割いた状態で「ブルドポーク」としてハンバーガーなどにもよく使われる部位です。

Belly Trivia

日本では様々な料理に使われているバラ肉。一方でアメリカでは、バラ＝「ベーコン」と言っても過言ではないくらい、バラのほとんどがベーコンになります。



Did you know?

ヘルシーでおいしい！アメリカン・ポーク

健康志向に合わせて育てられたアメリカン・ポークは、ジューシーでやわらかく、うまみたっぷり。しかも、栄養価が高く、国産豚肉と比べても、高タンパク・低脂肪・低カロリーなのです。その秘密は、飼料。アメリカン・ポークは、豊富に穫れる良質な大豆やトウモロコシなどの穀物を食べて育ちます。実は、“2005年以来毎年輸入量1位”と、日本で人気の高いアメリカン・ポーク。ご家庭はもちろん、カフェやレストランでも使われているんです。ヘルシーな味わい深さを、ぜひお楽しみください。

アメリカン・ポーク

検索

米国食肉輸出連合会 (USMEF) 公式ホームページでは、アメリカン・ポークをつかったオリジナルレシピや動画、おいしさの秘密など、様々なお役立ち情報を公開しています。



★原肉輸入量 No.1