



チャーミーポーク

# 茶美豚



## ココロがよろこぶ おすすめポイント♪

- 組合員とともに開発し、長い間親しまれてきた自慢の豚肉です。
- 専用飼料を給餌し、ジューシーな旨味と柔らかい肉質が特徴です。
- 指定産地で豚の健康に配慮しながら大切に育てた豚を、加工から出荷まで万全の管理体制でお届けします。
- 日本の農業を守り、食料自給力を高めるために、国産の飼料用米を与えています。
- 生産者を指定。組合員・職員が産地を訪問するなど交流し、顔が見える関係を築いています。
- 今年で18周年のロングセラー



## おいしさのヒミツ♪

出荷の約2カ月前から、専用の飼料を与えます。

## 茶美豚にはどんなエサを与えているの



トウモロコシ



大麦



マイロ



小麦



サツマイモ(鹿児島)



キャッサバ(岩手・茨城)

でんぷん質が豊富な専用飼料で脂肪の風味を増し、うま味成分を増やします。

また飼料には抗酸化作用や消臭作用のあるお茶の成分「カテキン」を加えています。これが「茶美豚」の名前の由来です。

さらにビタミン E を強化することで豚の健康な成育を助け、肉色が良く臭みの少ない肉質をめざしています。

## 飼料による効果

- ①とうもろこし・マイロ(コウリヤン) = エネルギー源と肉質・脂質がよくなる
- ②麦類 = 肉質を整える(肉質を重視した肥育に多給)
- ③甘藷・キャッサバ = やわらかい肉質とイノシン酸が増し旨味が上がる
- ④そうこう類 = ふすまはビタミンEが多く、抗酸化作用から肉汁が出にくくなる

## 組合員参加

「もっとおいしい豚肉を食べたい」との声に応え、1998年に開発、発売されました。

豚を育てる人、加工する人、それを運ぶ人、そして利用する組合員の皆さん。コープの産地指定「茶美豚(チャーミーポーク)」はみんなが輪になって実現した、おいしくて安心な豚肉です。1997年、「もっとおいしい豚肉を食べたい」との声に応え、組合員9人が参加した開発チームにより、約半年かけて1998年に完成しました。飼料用米の田植え・稲刈りや産直市を通じて、組合員・職員が産地と交流しています。



お店でつながる生産者と組合員  
コープの産直市



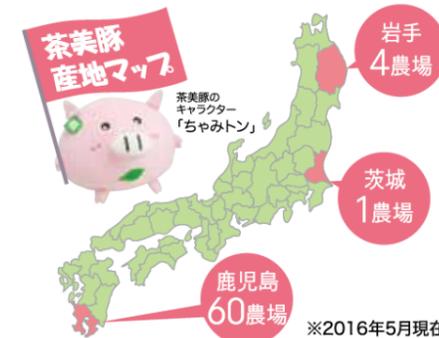
見て感じて！産地見学  
組合員・職員による飼料米 稲刈りの様子

## 茶美豚のこだわり

産地指定、豚の健康に配慮して、心をこめて育てています。

茶美豚は鹿児島県 60 農場、岩手県 4 農場、茨城県 1 農場で生産されています。どの生産者も毎日一頭一頭の鳴き声・顔つき・動きなどを見て、いつもと様子が違う豚はいないか注意をはらい、生産履歴などをこまめに記録しています。また調子の悪い豚は違う豚房に移し、適切な治療を行うため個別に管理します。毎日体調をチェックし愛情込めて育てることが、おいしい豚肉をつくる最大のポイントです。

すべての産地で、生産から組合員へのお届けまで一貫して管理しています。



## 茶美豚の特徴

- (1)肉に獣臭、アンモニア臭のクサミが少ない  
・風邪・ストレスにより体調が悪化すると、腸内の悪玉菌が増えて悪臭ガスが腸内に蔓延し肉に移るとされています。茶美豚は専用飼料と徹底した管理により健康に育っているのでクサミがないのです。
- (2)脂肪(白身)に甘味がある、脂身も甘味があっておいしい  
・さつまいも、キャッサバの配合により脂肪の風味を増し、うま味成分を増やします。
- (3)ドリップ(生肉から出る水分)が少ない。  
・お茶の成分カテキンおよびビタミンEの抗酸化作用によりドリップが少ないことが特徴です。旨味成分が流れ出ないから、料理された肉はジューシーになります。鍋料理でも「灰汁」が少ないことが特徴です。

### 茶美豚のネギごまソース

神奈川県横浜市 ウウドポンヌフ さん



#### ◆こだわり・おすすめポイント

ごま油とねぎの風味が食欲をそそるのでごはんがすすみます。

#### ■材料

茶美豚 200g、コープごま油大さじ2、ねぎ 1/2 本(刻む)、塩・コショウお好み

#### 🍳 作り方

- 茶美豚以外の材料を混ぜ合わせる。
- フライパンに油を入れ、茶美豚を焼く。
- 肉に火が通ったら①の材料を入れる。
- 全体が馴染んだら出来上がり。

### 茶美豚を使った豆腐ハンバーグ

神奈川県横浜市 レモン さん



■材料 茶美豚挽肉 350g まろやか絹豆腐 1 パック 玉ねぎ 半分 塩・コショウ 卵 1個 パン粉半カップ 油少々

#### 🍳 作り方

- まろやか絹豆腐を1パックを皿に乗せキッチンペーパーで包み電子レンジで加熱(600w2分程度)して水抜きし冷ます。
- タマネギ中半分をみじん切りにして電子レンジで加熱し(600w2分程度)冷ます。
- ①に塩コショウし、練り、②を潰しながら、③、卵1個、パン粉半カップを入れよく混ぜ6等分して形を整える。
- フライパンに油を引き、④を焼く。焼き色が付いたら裏返しふたをして中まで火を通す。

### 豚肉の蜂蜜レンジ蒸し

神奈川県横浜市 牧野 桂子 さん



■材料 豚ロースかたまり 300g、A(蜂蜜・しょう油各大さじ3、酒大さじ1、しょうが汁小さじ1)、粗びきこしょう・塩・こしょう各適量、たこ糸

#### 🍳 作り方

- 肉はたこ糸をかけ、塩、こしょうをすり込む。
- 耐熱容器にAの調味料を合わせてもみこみ、返しながらか30分置く。
- ラップをかけ電子レンジで4分、上下を返して2分30秒加熱し、そのまま余熱で火を通す。粗熱がとれたら、肉を取り出してたこ糸をはずす。
- たれに粗びきこしょうを混ぜて肉にからめ、薄切りにして盛り付ける。あればクレソンを添える。

### 茶美豚の卵とじ

静岡県焼津市 河村 温香 さん



#### ◆こだわり・おすすめポイント

簡単でボリュームもあり、肉のおいしさも感じられるところ。

■材料 茶美豚 玉ねぎ だしつゆ四季の味 はちみつ 卵 お好みで三つ葉

#### 🍳 作り方

- 玉ねぎをくし切りにし、だしつゆ四季の味、蜂蜜または砂糖とともに煮る。
- 煮えてきたら茶美豚をほぐしながら加え、火が通ったら卵でとじ、ご飯を盛った丼に盛り付ける。
- 好みで三つ葉をのせる。

### 豚バラのネバネバ温サラダ

神奈川県横浜市 ドレミちゃん さん



■材料 茶美豚バラ薄切り オクラ しめじ もやし にんじん きゅうり レタス 大根 昆布つゆ 酢

#### 🍳 作り方

- 豚バラ薄切りはゆでて水けを切っておく。
- オクラ、しめじはさっとゆがく。
- もやし、にんじんもゆでて水けを切る。
- お皿に、もやし・にんじん・きゅうり・レタスを盛り、その上に肉をのせる。
- オクラ(小口切り)しめじを大根おろしと混ぜ④にのせる。
- ★昆布つゆ(3倍希釈)…大4 ★酢 …大2 ★を合わせたタレをたっぷりかけてできあがり!!

### 塩麴漬け茶美豚のにんにく生姜ソース

神奈川県川崎市 まーまる さん



■材料 茶美豚生姜焼き用 塩麴 こしょう にんにく しょうが しょうゆ 酒 みりん 砂糖 片栗粉 油

#### 🍳 作り方

- 生姜焼用茶美豚に塩麴・胡椒を振り10分程置く。置いた肉を1/4に切る。
- にんにく、生姜、各1片をすり下ろす。
- ②と醤油/酒各大匙2、みりん大匙3、砂糖大匙1を入れて煮立てる。
- ①に片栗粉をまぶし、180度の油で揚げる。
- 油を切り、熱いうちに③のたれに絡ませる。
- ⑤に胡椒をまぶす。※生野菜を添えて、盛り付ける。

### 茶美豚のお麴ロール

神奈川県川崎市 すみれ さん



■材料(4人前) 茶美豚ロース生姜焼き用8枚、小町麴24個、コープ焼き肉のたれ(辛口)、酒、水溶き片栗粉

#### 🍳 作り方

- 小町麴は水に戻して、硬くしぼっておく。
- 肉を広げ、1枚に3この麴を芯にして端から巻き込む。
- フライパンに薄く油をひいて、巻き終わりを下に肉を並べて焼く。
- 酒と焼き肉のたれをまわし入れ、弱火で炒め煮にする。
- 水溶き片栗粉でとろみをつけて、肉に味を絡ませる。

### 茶美豚のスタミナ味噌炒め

神奈川県厚木市 キャミ さん



■材料 茶美豚こま肉 塩・こしょう 油少々 かぼちゃ にんにくの芽 みりん 味噌

#### 🍳 作り方

- 茶美豚コマ肉に塩コショウをふる
- 油を引き①を炒める
- 太めの千切りにしたカボチャを入れて炒める
- カボチャが少ししんなりしたら、にんにく芽を入れて炒める
- みりん大さじ1、味噌小さじ1を混ぜたもので味付けをする