



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19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甘しょ・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 54 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。



茶美豚の特徴

- (1)肉の臭みが少ない
 - ・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臭みがないのです。
- (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。

部位別の特徴&おすすめ調理

肩ロース

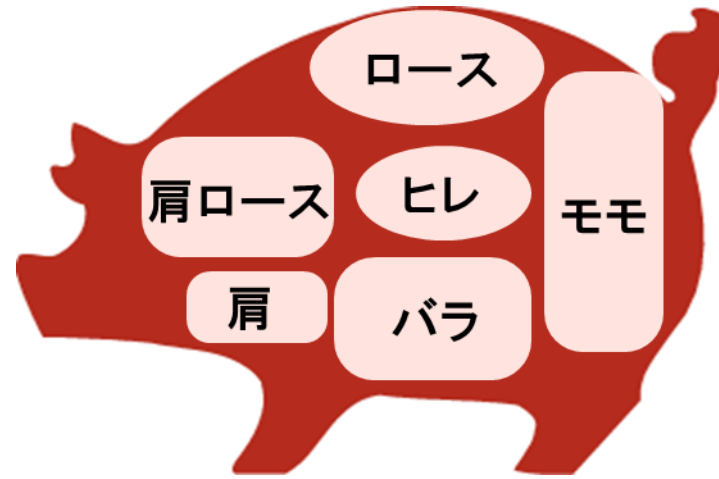
赤身の中に脂肪が網状に入り、豚肉特有のコクと香りがあります。ひき肉、角切り、薄切りなどでいろいろな料理に利用されます。しゃぶしゃぶ・しょうが焼きや酢豚にも適しています。幅広い料理に使える万能部位です。

肩

よく運動する部位なので、肉のきめがやや粗く、少しかためで赤身の多いのが特徴です。煮込料理に適しています。長時間煮込むと、コラーゲンたっぷりの旨味が出ます。シチュー・カレー・豚汁に合っています。

ロース

肉のきめが細かく柔らかい部位で、適度な脂肪が特徴。脂肪に旨味があるので取り除きすぎないようにします。しょうが焼き・とんかつ・ポークソテーやローストポークのような料理に適しています。



バラ

脂肪のおいしさをもっとも味わえる部位。キメは粗いが味は良い。肉質は柔らかく、赤身と脂肪が層になっています。骨付きはスペアリブと呼ばれ、バーベキューで楽しめます。また角煮や焼き豚などの煮込み料理や、薄切りにしてしゃぶしゃぶ・炒め物にするのにも適しています。

ヒレ

肉量が少なく貴重な部位で、豚肉の中で最上の部位と言われます。もっとも脂肪が少ないが柔らかく淡泊な味なので、ヒレカツやソテーなど油を使った料理でおいしく食べられます。

モモ

筋肉の多い赤身の代表的な部位です。全体的に脂肪が少なく、肉質はきめ細やかでやわらかい。塊のままローストポークにしたり、焼き豚にもおすすめです。よりお尻に近いそとモモは、肉質がかたくきめがやや粗いので、薄切りにしたり小さくカットして鍋物・豚汁にするとおいしいです。

エ~!!そうだったのか!?

絶対覚えておきたい「豚しゃぶサラダ」のコツ

【材料】

- 豚肉 適宜
- 野菜 適宜
- お湯 1リットル
- 水 200CC
- お好みのドレッシング

【作り方】

- 鍋に1リットルのお湯を沸騰させる。
- その鍋に室温より低いお水を200ccほど入れてお湯の温度を下げます。
- その鍋にお肉を入れます。
- あとは弱火で茹で、肉に火が通ったと思ったらすぐにザルにあげて、冷やさずに陸上げにしてそのまま放置して自然に冷ましてください。すぐに冷やしたい時は氷水などに入れてもいいですが、陸上げで放置して自然に冷ました方がお肉がしっとりと柔らかく仕上がります。
- あとはお好みのサラダの上にトッピングして、お好みのドレッシング、ポン酢などをかけるだけ。

【ポイント】

お肉は80度を超える温度で調理すると、一気にお肉がギュッと締まって固くなってしまい、お肉の旨味もお湯に流れ出してしまう。お肉を入れる前に沸騰したお湯を80度前後の温度になるように調整することで、お肉は柔らかく旨味も残った状態で仕上げることができます。



豚しゃぶに相性抜群トリオ!!



ゆず果汁ぽん酢



深煎り胡麻ドレッシング



野菜たっぷり和風ドレッシング