



恵那市産豚肉 復活応援

#恵那ぶたカツ

恵那市産の豚肉を食べよう!!

小売店紹介



まだまだ限られたお店でしか手には入らない恵那市産豚肉。買って、作って、食べてみよう!



肉の岩島屋

恵那山麓寒天そだち三浦豚は、脂がさっぱりで、旨味たっぷりです。豚しゃぶなどがとても美味しいです。

豚バラをさっぱりと



恵那市大井町227-6
TEL:0573-25-2628
営業時間:9:00~19:00 定休日:日曜日
HP:<http://www.iwashimaya.com/>

【取扱】三浦畜産
【おすすめ】バラ肉



あづま精肉店

恵那山麓寒天そだち三浦豚が入った「ミートコロッケ」。肉に臭みもなく、旨味があります。背脂はサクサクとサッパリした歯応えです。

肉に旨味があってコロッケとの相性抜群!



【取扱】三浦畜産
【おすすめ】バラ肉

恵那市明智町1154-4
TEL:0573-54-2576
営業時間:9:00~19:00
定休日:日曜日



山のハム工房 ゴーバル

ゴーバルが始まって40年。手作りで添加物を使わないハム作りを続けています。串原養豚の豚肉はこちらで。

串原養豚 2021年5月より出荷再開!



岐阜県恵那市串原3777
TEL:0573-52-2085
営業時間:9:00~17:00
定休日:土曜日(午後)、日曜日
HP:<https://gobar.shop-pro.jp/>

【取扱】串原養豚
【おすすめ】ウインナーソーセージ



ヤマオカshop みうらや

恵那山麓寒天そだち三浦豚は、匂いがなくさっぱりしているため、とても食べやすいです。みなさんに人気です。

さっぱりして食べやすい!!



【取扱】三浦畜産
【おすすめ】全部

恵那市山岡町下手向227-4
TEL:0573-56-3079
営業時間:9:30~18:00 定休日:日曜日、月曜日

【豚肉部位とおすすめ料理】

お店の人にも聞いてみよう

タンシチュー



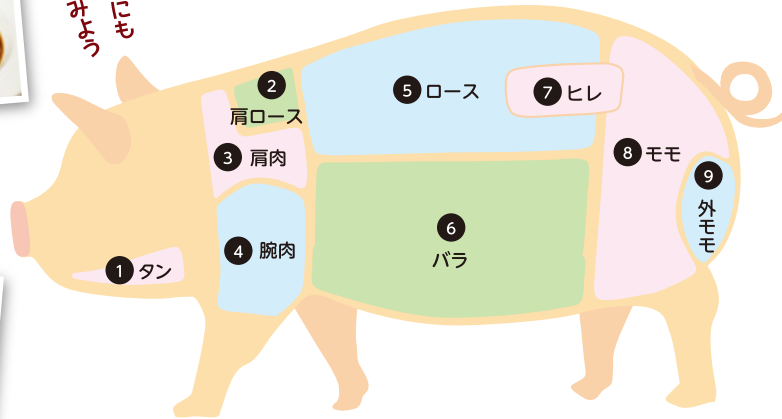
とんかつ



ポークソテー



焼豚



① タン

舌の部分。根元のほうが舌先より脂肪が多く柔らかくてよい味です。焼き肉やシチューに適しています。

② 肩ロース

ロースから続く、首から肩の部分。肉のきめ細かさに加え、コクがあり、ポークソテーや焼き肉などに利用されます。

③ 肩肉

運動する部位なので赤身の多い部分。煮込料理に適しています。

④ 腕肉

前足部分。全体的に赤身肉が多いのですが肉質は若干固く、繊維が入り組んでいます。切落し・小間肉としてスライスされることが多い部位です。

⑤ ロース

胸から腰にかけての背中側の部分。きめは細かく、柔らかく。トンカツやポークソテーに適しています。

⑥ バラ

赤身と脂肪が層になり、骨付きのものはスペアリブと呼ばれています。濃厚な味なので、カレーやトンポーローなど煮込み料理におすすめです。

⑦ ヒレ

ロースの内側にある部分。標準的な豚から1kgしか取れない貴重な部位。ふちの脂身の部分にうま味が濃縮されています。トンカツ、ポークソテー、焼豚がおすすめです。

⑧ モモ

ももの部分。「うちもも」と「しんたま」に分かれます。赤身中心の大きな筋肉の固まりです。

⑨ 外モモ

ももの外側の部分でおしりに近い部位。赤身を主体とした部位で、肉色の濃い部分はきめが粗いので薄切りにするか煮込み料理に利用します。

