



八幡平ポーク



八幡平ポークは、秋田県鹿角市の雄大な十和田・八幡平国立公園に囲まれた、自然豊かな環境で生産されているブランド豚。豚を健康に育てるためシステム化された農場で、豚は清潔で発育ステージに合ったストレスフリーな環境の下で飼育されている。徹底した防疫管理をすることで外部からの病気の侵入リスクを大幅に減らしつつ、自社内家畜診療所を中心に細かく体調管理をすることで、病気の発生リスクを最小限に抑えている。肥育豚の餌は、植物性タンパクを十分に与えることも特徴となっている。肉質面では嫌な臭みがなく、脂にコクがありサッパリして、赤身のきめが細かく冷めても柔らかい。県内での消費だけでなく、通販や都内の一部スーパーなどでも購入できるため、多くの人たちに親しまれている豚肉となっている。

中村孝明 YOKOHAMA 剣持 雄人

1984（昭和59）年生まれの36才。

実家が群馬県で温泉旅館を営んでおり、祖父母と両親の働く姿を見て将来は料理人になることを決意する。

地元の料理屋で修業をした後、テレビ番組「料理の鉄人」で名を馳せた中村孝明のお店で10年以上、修業を積む。古きを訪ね新しきを知る「温故知新」の心と姿勢を大切に、これからも精進しつづける若き料理人。



アクセス

中村孝明 YOKOHAMA
〒220-8601
神奈川県横浜市西区南幸1-6-31
横浜高島屋8F
TEL 045-412-5656



和豚 × 和食

今月の和豚…八幡平ポーク（農事組合法人 八幡平養豚組合／秋田県）



豚バラ肉のとろける柔らかさと 玄米のサクサク食感がクセになる逸品

ハ幡平ポーク バラ肉玄米揚げ

豚バラ肉
大根スープ煮
伏見唐辛子（赤、緑）
玄米衣、白葱
中国黒酢

- 1 豚バラ肉を5cmほどの幅に切り、フライパンで焼き色をつけてから鍋に入れます。青葱、生姜、玉葱、大蒜などの香味野菜とともに柔らかくなるまで3時間ほど灰汁を取りながら戻した後、水でさらして打ち上げてから鰹出汁20、酒1、味醂、醤油1の合わせ出汁で炊いて下味をつけて冷まします。
- 2 冷ました豚バラ肉を適当な大きさに切り、玄米衣をつけて油で揚げます。大根は鶏のスープ、鰹出汁、味醂、醤油で炊いておきます。器に盛り付け、赤と緑の伏見唐辛子を揚げた物と白葱を添えます。
- 3 黒酢餡は、豚を炊いたときのスープ3、砂糖1、中国黒酢1、醤油0.5で合わせ、水溶きの片栗粉でとろみをつけます。



豚肉を柔らかく戻すのがポイント
固くなりがちな料理におすすめ！

八幡平ポーク 香草焼き

豚バラ肉
木の芽、ディル、パセリ
パン粉、大蒜オイル
マイクロリーフ
マイクロトマト

- 1 豚バラ肉を5cmほどの幅に切り、フライパンでしっかり焼き色をつけてから鍋に入れます。水、酒、玉葱、生姜、大蒜、人参とともに3時間くらい柔らかくなるまで戻し、水でさらしてから打ち上げて適当な大きさに切っておきます。
- 2 木の芽、ディル、パセリを叩いて合わせた物に、パン粉に大蒜オイルを染み込ませた物と混ぜ合わせ、1の豚肉の上に乗せてグリルなどで炙り、焼き色をつけて香りを引き立たせます。
- 3 器に盛り、マイクロリーフ、マイクロトマトを添えて完成です。



たっぷりのシャキシャキ野菜と 豚肉の相性が抜群の沢煮碗

八幡平ポーク ロース肉の沢煮仕立て

豚ロース肉スライス
黄ニラ、九条葱
椎茸、人参、独活
割ポン酢

- 1 野菜を適当な長さに合わせ切り揃えておきます。鰹出汁 20、味醂 1、酒 1、薄口醤油 1 の合わせ地を火にかけ、豚ロース肉のスライスを出汁にくぐらせ火を入れて器に盛ります。
- 2 次に切っておいた野菜も出汁にくぐらせて火を入れて器に盛り付けてから、出汁に出た灰汁を取り味を整えてから器に張ります。
- 3 割ポン酢は鰹出汁とポン酢を同割で合わせたものです。