

Irorino My Gift

DECEMBER 2016 First Box



静岡ブランド豚 金豚王セット



Irorino
SHIZUOKA

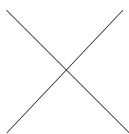
DECEMBER 2016 First Box

セット内容



1. 金豚王ベーコン<冷凍> (約350g×1)
2. 金豚王焼豚<冷凍> (約350g×1)
3. 金豚王ウインナー<冷凍> (約120g×2)

静岡ブランド豚 金豚王
Kintonoh
Shizuoka Brand Pork



イロリノ
Irorino
Shizuoka



今回お届けするのは、静岡ブランド豚「金豚王」の加工品3種セットです。

一口食べれば違いがわかる肉と呼ばれる金豚王は、その弾力ある肉質からしみ出すジューシーな肉汁と香りの良さ、脂にコクと甘みがありながらもしつこくないことが特徴です。

年末年始など、食卓をご家族やご親戚、お友達と囲まれる機会にぜひ、召し上がっていただきたい食材です。

「金豚王」の特別な味わいを、どうぞお楽しみください。

金豚王の誕生

健康で育ちが良い良質な豚肉を常に提供する技術

美味しい豚肉＝生産数が少ない。
生き物であるため、豚の個体ごと肉質にばらつきが出てしまうことが問題でした。

美味しい肉質の豚は数多くありますが、金豚王は、その問題点を回避することを目指しました。肉質にばらつきを持たせず一定レベル以上の豚肉の生産を現実化した豚が「金豚王」なのです。

健康で育ちも早く、良質な肉質の豚を誕生させるためには、交配させる親豚の種類を選定がとても重要です。金豚王は、これまでの交配技術と豚の性質を見分ける最新技術を活用し、経験だけではなく客観的な目線を取り入れたことにより優秀な親豚の選定に成功しました。



「金華豚」と「フジロック」からできた金豚王



味、コク、香りと肉質、脂肪の量など すべてにおいてこだわり抜かれた品種

金華ハムで有名な「金華豚」と、赤身生産性に優れた、静岡県系統豚「フジロック」を交配させたのが金豚王です。

金華豚の原産地は、中国浙江省の金華市。金華市で作られている、中国ハムを作るために育てられた特別な豚です。与える飼料は、白菜やお茶の葉などの野菜を発酵させたものだけ。麦やとうもろこしなどの穀物は使いません。そのため、皮が薄く余計な脂肪がない肉質で、他の豚にはない、味・コク・香

りを持つのが金華豚の特徴です。

フジロックは、優れた肉質で脂肪が少なく、尚且つ肉量が多く発育が早い豚を目標につくられました。研究者の努力が実り、不良な肉質遺伝子をDNA診断により排除することで、肉質を低下させることなく、産肉性の高い豚になりました。フジロックは、肉の保水力に優れ、網目状に脂肪が入った霜降り肉質でジューシーなのが特徴です。

金豚王のこだわりの味

ジューシーで旨味たっぷりの脂が溢れる、 上質で極上の味わい

静岡食セレクションにも認定されている金豚王。「静岡オンリーワンの豚肉」とも呼ばれ、静岡を代表するにふさわしい最高級銘柄の豚肉です。

「一口食べれば違いがわかる肉」と言われるくらい美味しい金豚王は、甘みがある柔らかな肉質と脂の旨味が特徴

で、金豚王を召し上がった方からは「上質な脂のため胃がもたれない。」という感想も出るほどです。他の豚肉では感じる事ができない、とめどなく溢れるジューシーで旨味たっぷりの脂。その極上の口当たりをお楽しみください。



お召し上がり方

解凍してお召し上がりください。解凍時間は、冷蔵庫で3時間～5時間ほどです。

金豚王ウィンナー

少し焦げ目がつく位に焼いていただくと、より一層美味しく召し上がれます。

【アレンジ】今の時期は、お鍋の具材に入れるのがオススメ。



金豚王焼豚

パックのまま湯せんにかけ温め、スライスしてお召し上がりください。

【アレンジ】チャーハンやラーメンの具材としてご利用ください。



金豚王ベーコン

焼いたり、炒めたり、調理法によりサイズを変えカットしてお召し上がりください。

【アレンジ】ポトフの出汁としてお使いいただくと、余すことなく旨味を丸ごといただけます。



金豚王の保存方法

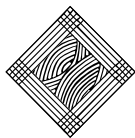
冷凍庫で保存してください。また、解凍後はお早目にお召し上がりください。

Next Irorino My Gift

DECEMBER 2016 Second Box



今回は、「山の貴婦人と蕎麦&麦ご飯の年末セット」です。
希少な品種として知られる牧之原産の自然薯で作られたとろろ「山の貴婦人」と
ぴったりの蕎麦・麦ご飯をセットでお届けします。(12/23頃お届け予定)



Irorino
SHIZUOKA



Irorino Shizuokaは、静岡県のおいしい食材やマルシェ情報、話題のお店など、「静岡のいいもの」を地元民の目で探し、みなさんに紹介するWebメディアです。

<http://irorino.com/shizuoka/>

Irorino (イロリノ)

〒422-8005 静岡県静岡市駿河区池田117-1

TEL : 0120-852-831 FAX : 054-269-5512 Web : <http://irorino.com>