

宮城県のブランド豚肉について

宮城県には
おいしいブランド豚肉がたくさん!
今回、その中でも
10ブランドを紹介します。

料理研究家がブランドに合った調理方法をご紹介します!

料理研究家 早坂明子さん

宮城県仙台市出身・在住。フードコーディネーター1級。仙台市内で料理教室を開催する傍ら、テレビや広告のフードスタイリングや商品&メニュー開発など幅広く活躍中。



おだしまぼーく おだしまポーク

生産地域 **加美町**

生産農場 **オダシマファーム**

味の特徴 甘みのある脂身、さっぱりとしたおいしさ、肉の臭みがない豚肉です。地元産の酒粕を飼料に加えていることで、肉のうま味と柔らかさを引き出しています。

コクがあり、脂のうま味がしっかりと感じられる風味豊かなお肉。カスレなどの煮込み料理におすすめです。

主な取扱店舗

- 南関精肉畜産
- Au Bélior(オー・ベリエ)
- IZAKAYAきたむら 他



しもふりじょうとん しもふり地養豚

宮城県の系統豚を利用!

生産地域 **白石市**

生産農場 **三澤屋本店**

味の特徴 豚肉本来の旨味を味わってほしいという思いから、よもぎや木酢などの地養素と、酪酸や乳酸、糖化菌などを独自に自家配合した飼料を使用しています。

精肉としての販売はございませんが、下記取扱店舗にて本銘柄豚を使用したお惣菜等をご購入いただけます。

主な取扱店舗

- 消費者市場ミサワヤ(惣菜店)



くりこまこうげんかてきんとん 栗駒高原カテキン豚

生産地域 **栗原市**

生産農場 **栗原農場**

味の特徴 カテキンが含まれる茶葉を飼料として適量与えることで不飽和脂肪酸が増え、豚肉に香りや甘みが生れます。脂肪にビタミンEが豊富に含まれているのも特徴です。

脂の風味がしっかりしていて、臭みがほとんどないので、野菜の肉巻きなどにすることで、豚肉、野菜のどちらの良さも引き立ててくれます。

主な取扱店舗

- フレスコキチ
宮城県内12店舗



じゃばんえっくす JAPAN X

生産地域 **蔵王町 他**

生産農場 **蔵王ファーム**

味の特徴 脂の甘みや肉の柔らかさはミディアムレアでも味わえます。しゃぶしゃぶなどでもアクはほとんど出ず、健康な豚の証に加え調理のしやすさが特徴です。

肉の甘みとうま味が強くコクがあり、柔らかい。ステーキやトンテキなど肉の厚さを味わえる料理がおすすめです。

主な取扱店舗

- オンラインショップ



しもふりれっど しもふりレッド

宮城県の系統豚を利用!

生産地域 **宮城県全域**

生産農場 **加藤農場 他**

味の特徴 デュロック種という赤毛の品種が名前の由来。霜降り状のサシが入り、冷めても柔らかい豚肉。食肉のうまみ成分の一つ「オレイン酸」を多く含んでいます。

甘みや脂が強いのと、柔らかさが特徴。しゃぶしゃぶや鍋など、スープと一緒に食べるような料理におすすめです。

主な取扱店舗

- びっくり市利府店



だてのじゅんすいあかぶた 伊達の純粋赤豚

生産地域 **宮城県全域**

生産農場 **伊達の赤豚会 他**

味の特徴 淡いピンク色のお肉で、肉質が非常にやわらかいです。風味豊かな上質な脂で、多汁性に優れています。アミノ酸組成のグルタミン酸、イノシン酸等を多く含み、味と健康を両立。

濃厚な旨みを持ち、融点が低いため舌触りが良いのが特徴です。素材を活かしたシンプルなお料理に合うお肉です。

主な取扱店舗

- 三越仙台店
- みやぎ生協
- 伊豆沼農産直売所 他



じゅくせいびとん 熟成美豚

生産地域 **宮城県東部・北部**

生産農場 **久保畜産**

味の特徴 不飽和脂肪酸が多く含まれ、脂の食感にはサッパリと軽いながら、味が濃いのが特徴です。ロース背脂は融点が23~37℃とほぼ人の体温と同じのため、口どけがよいお肉です。

精肉としての販売はございませんが、下記取扱店舗にて本銘柄豚を使用したお惣菜等をご購入いただけます。

主な取扱店舗

- 手造り惣菜と食肉加工 正廣



みやぎのぼーく 宮城野豚

宮城県の系統豚を利用!

生産地域 **宮城県全域**

生産農場 **ピッグ夢ファーム 他**

味の特徴 きめが細かく光沢のある肉質と、柔らかくてコクがある風味、脂の甘みとさっぱりした食味。仕上期の2ヶ月間をお米で育てた「宮城野豚のり」もあります。

豚肉らしい香りと甘みが豊富で、しっとりとした味わい。スパイスなどと組み合わせても負けない風味があり、エスニック料理やカレーにおすすめ。

主な取扱店舗

- イオン(一部店舗)
- フレッシュフードモリヤ(一部店舗)
- Aコープ(一部店舗)



みやぎほろよいとん みやぎほろよいとん

生産地域 **登米市**

生産農場 **蓮沼養豚ファーム**

味の特徴 脂身の融点が低いので、柔らかくて口どけの良いお肉です。飼料にお米を加えることでうまみ成分があがり、強いうま味の赤身と脂身の甘みが楽しめる味わいに仕上がっています。

コクと脂の甘みもありながら、後味はさっぱりとしていて食べやすいので、回鍋肉などの炒め物におすすめです。

主な取扱店舗

- 伊藤ハム(株)
- (株)阿部食肉 他



わたんもちぶた 和豚もちぶた

生産地域 **大河原町 他**

生産農場 **ヒルズ**

味の特徴 柔らかくもちもちとした歯ごたえで、脂身はサッパリしていて甘みがあり、豚肉特有の臭みが少ないのが特徴です。肉は美しいピンク色で、きめが細かくつややか。

豚肉の香りとうま味もありながらさっぱりした味わいで、柔らかさが特徴。とんかつやステーキなどのガッツリ料理におすすめ。

主な取扱店舗

- イトーチエーン(一部店舗)
- あいのや(一部店舗)
- とんとんの丘 もちぶた館 他



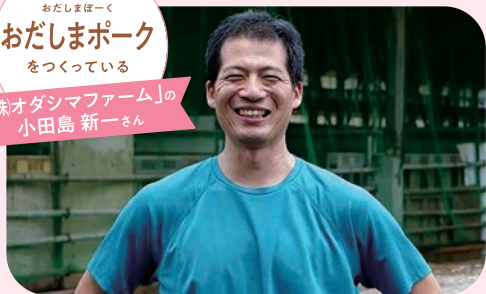
※取扱店舗は日によって、またはすでに取扱いがない場合がございます。予めご了承ください。

生産者インタビュー



おだしまぽーク
をつくっている

「株式会社オダシマファーム」の
小田島 新一さん



自然に近い環境でのびのび育てた「おだしまポーク」で笑顔届けたい

「おだしまポーク」は、地元の精肉店と酒蔵と協力して誕生した銘柄豚です。名付けには大変悩みました。色々な案が出ましたが、「生産者の顔と名前を売ろう!」と思い、「おだしまポーク」に決定。甘みのある脂身が特徴で、さっぱりしたおいしさが売りです。肉の臭みがなく食べやすい豚肉です。

ココが味わい
ポイント!

01 「飼料」にこだわっています

配合飼料に小麦由来の原料をプラス。さらに、地元産の酒粕を加えて肉のうま味と柔らかさを引き出します。それにヨーグルトにも使われる生菌剤を使っています。

02 「育て方」にこだわっています

豚にストレスを与えないことを一番に考え、豚舎には暖かくフカフカなもみ殻を敷き詰め、広い敷地でのびのびと自然に近い育て方で育てています。



03 届けたい「想い」

豚たちがのびのびと健康に育つ環境を作り、皆さまが笑顔になれるようなおいしい豚肉をお届けすることが、私たちの使命だと思っています。



しもふり地養豚
をつくっている

「南三澤屋本店」の
三澤 乙晶さん



脂のうま味が他とは違う! 豚本来の味をご賞味ください

「しもふり地養豚」の生産を始めたきっかけは、消費者の皆さまに豚本来のおいしさを味わっていただきたいという思いからでした。特に飼料にはこだわっていて、地養素(木酢等)やささまざまなものを組み合わせて現在の肉質にたどり着きました。他と違う脂の旨み、豚肉が持つ素材そのものの味わいをぜひ知ってほしいです。

じゅくせいびとん
熟成美豚
をつくっている

「南久保畜産」の
細川 透さん



生産コストより旨さを探究した究極の三元豚! 旨さは血統にあり

「熟成美豚」は、大ヨークシャー(W)、パークシャー(B)、デュロック(D)種という3つの品種を掛け合わせた豚です。これらの血統の長所を活かした味わいが特徴です。遺伝の法則に従って生み出されるおいしさをとことん探究して生まれた銘柄豚であり、200日以上かけてゆっくり育てる究極の豚肉だと自負しています。

くりこまごぼんかてきんとん
栗駒高原カテキン豚
をつくっている

「南栗原農場」の
千葉 浩さん



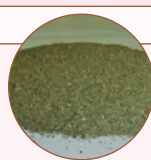
しっかりと甘みのある脂の香り 家族にも食べてもらいたい豚肉づくり

栗駒高原カテキン豚はポリフェノールの一種である“カテキン”を適量食べさせることで不飽和脂肪酸が増え、香りと甘みのある豚肉をめざしています。トレーサビリティを明らかにし、HACCP認証農場として地域環境への配慮を怠らず愛情をもって飼育し、「家族にも食べてもらいたい豚肉づくり」に取り組んでいます。

ココが味わい
ポイント!

01 「飼料」にこだわっています

カテキンが多く含まれる茶葉を飼料として使用。苦みがあるため常に適量を意識しています。



02 「安心」にこだわっています

母豚の親から当社グループの農場で育てているのでトレーサビリティのしっかりした豚です。



03 「地域環境」にこだわっています

野菜くず等を主原料としたエコフィードを取り入れたリキッドフィードを与えているHACCP認証農場です。



ココが味わい
ポイント!

じゃぼん えつくす
JAPAN X
をつくっている

「蔵王ファーム」の
佐藤 智之さん



日本を代表する豚肉でありたい 高い品質で世界を駆け巡る

東日本大震災が甚大な被害をもたらす一方、TPP協定交渉が進展。北米からの低価格の豚肉の輸入と価格交渉が懸念される中で「日本を代表する豚肉でありたい」「高い品質で世界を股にかけていきたい」という思いから、JAPAN Xと命名しました。しゃぶしゃぶでもアクはほとんど出ず、健康の証に加え、調理し易い豚肉です。

01 「飼料」にこだわっています

豚自身がおいしいと思うエサであるムギ、大豆粕、魚粉を使用しています。抗生物質、ワクチン、抗生剤などは必要最低限として、野菜で言えば無農薬で豚を生産しています。

02 「飼育空間」にこだわっています

1頭あたりの飼育空間を通常の約1.5倍のスペースを確保し、豚自身ののびのびできてストレスフリーの環境を心がけています。



03 届けたい「想い」

丹精込めて生産した豚肉で、お客様に笑顔で楽しくお過ごしいただくことが生産者としての存在意義と考えています。





しもふりれっど
しもふりレッド
をつくっている

「加藤農場」の
加藤 均さん

だてのじゆんすいあかふた
伊達の純粋赤豚
をつくっている

「伊達の赤豚会」の
佐々木 昭さん



飼養が難しくても丹精込めて大切に育てています!

「しもふりレッド」は飼養が難しく産子数も少ないと言われていました。確かに飼い始めた頃は大変でしたが、4年の年月を経て克服し、現在は愛情をたっぷり注いで育てています。稀少性が高く、顔もコロッとしていてかわいいですよ。母豚は20㎡の空間に1頭と、広々としたスペースで飼っています。

ココが味わい
ポイント!

01 認定農家のみで育まれる「純粋豚」

宮城県畜産試験場が8年かけて系統造成した、「しもふりレッド」(デュロック種)の純粋交配させたものが「伊達の純粋赤豚」で、宮城県内の指定農場によって生産しています。



02 「しもふり」の柔らかな肉質

豚肉なのに霜降り(サシ)が入っています。霜降りというと、こってりとした印象を持ちがちですが、しもふりレッドはさっぱりとした風味でまろやか。うまみがありながらもしつこさがないのが特徴です。

03 届けたい「想い」

産出頭数が少なく、子育てが上手ではないため、離乳がしにくい点があり管理が難しい品種ですが、このおいしい豚肉を皆さまに届けたいという思いで頑張っています。



みやぎ
ほろよいとん
をつくっている

「(有)蓮沼養豚ファーム」の
猪股 寛司さん



登米市の厳しい基準をクリアした認定ブランド品としての自信を胸に

登米市の副産物を使用しておいしい豚肉ができないかと考えていた時に、「石越醸造」さんご縁があり誕生したのが「みやぎほろよいとん」です。飼料に酒粕を使用していますが、当初は給餌方法や量などでどのように肉質に影響があるか試行錯誤しました。その結果、赤肉の強いうま味と脂身の甘みが味わえる、口どけのいいお肉に仕上がりました。

ココが味わい
ポイント!

01 「飼料」にこだわっています

登米市の銘酒「澤乃泉」の酒粕と、自社で作付けした飼料用米を使用しています。酒粕はビタミンや食物繊維が豊富で、栄養価がとても優れているので、肉質にも好影響です。米により甘みのある肉に仕上がっています。

02 「育て方」にこだわっています

一貫生産で、豚の飼育全般を管理しています。お客様の「おいしい」のために、自社で一切妥協をせずに豚種を選び抜いています。



03 届けたい「想い」

日本の豚肉の自給率は50%と低調です。国内の養豚農家は切磋琢磨しておいしい国産豚肉を生産しようと努力していますので、ぜひお買い求めください。



ココが味わい
ポイント!

01 バランスのとれた良質な豚肉「三元豚」

「宮城野豚」は宮城県が改良したランドレース種系統豚「ミヤギノ」とデュロック種系統豚「しもふりレッド」を交配した三元交雑種(三元豚)で、病気に強くみ細やかな肉質です。

02 「飼育環境」にこだわっています

ロット管理で温度設定や防疫の面から消毒の徹底など気をつけています。宮城野豚専用の飼料を使い、飼料米を加えています。



03 届けたい「想い」

量より質、安全・安心を第一に生産しています。地域の米農家の皆さまと一緒においしい豚肉をお届けします。



みやぎのぼーく
宮城野豚
をつくっている

「(有)ビッグ夢ファーム」の
佐々木 竜生さん



地産地消を基本理念に宮城県産の安全でおいしい豚肉を届けたい

愛情いっぱい育てた「宮城野豚」は、脂の甘みとさっぱりした食味が特徴です。お肉にサシが入ることが特徴の「しもふりレッド」を交配しているので肉質も柔らかいです。宮城県やJAグループとの協力で、種牡豚、種牝豚それぞれの能力アップや、生産管理に関する指導によって、立派なブランドができました。

ココが味わい
ポイント!

わたんもちぶた
和豚もちぶた
をつくっている

「(株)ヒルズ」の
倉繁 信夫さん



「日本一おいしい豚肉をつくろう」おいしい・安全・ヘルシーな和豚もちぶた

数名の養豚家により、基になる親豚、豚の掛けあわせ、エサの配合などを研究したのが「和豚もちぶた」のはじまりです。「おいしいね」と言われるのが一番うれしいし、これからは皆さんに「豚肉が食べられなかったけど、食べれるようになった」と言ってもらいたいと願っています。

01 「飼養管理」にこだわっています

「病気にかからず、健康に育った豚はおいしい」を理念に、SEW(早期離乳隔離方式)やオールイン・オールアウト等を組み合わせた管理方法を行い、疾病予防を万全にしています。

02 「衛生管理」にこだわっています

病気を持ち込まないように基本的に従業員以外の人間は農場内に入れません。農場間・豚舎間における豚の移動・人の移動・車輛の移動は一方通行とし、衛生レベルの低い方から高い方への移動はできないようにして、豚を病気から守り、健康に育てています。

03 「環境管理」にこだわっています

温度、湿度、空気(換気)、水、餌を豚の大きさに合わせて適正・適量にきめ細かく管理。できるだけストレスを与えないようセンサーによる自動管理システムと管理者の目で快適環境を整えています。

宮城県内でブランド豚肉 を食べられるお店ガイド

宮城県のブランド豚肉は県内の飲食店でも使用され、
さまざまなメニューに取り入れられています。
料理人が選んだブランド豚肉とそのこだわりについてご紹介します。

まずはあなたにピッタリの豚肉メニューをチェック！

今の気分におすすめの料理はコレ！

START!

今日の気分は
和食!
洋食!

味わいは？
さっぱり
濃いめ

どちらかと言えば？
醤油ベースで味わう
ソースで味わう

どちらかと言えば？
厚切りで柔らかい
煮込んで柔らかい

肉の厚さは？
薄め
厚め

食感は？
食べ応え!
とろける~

A

脂の甘みを堪能
**肩ロースの
グリル**



おすすめのお店は
14ページへ▶

B

肉の旨味を
味わう
**フィレ肉の
クリーム煮**



おすすめのお店は
14ページへ▶

C

みんなで
囲もう
**しゃぶ
しゃぶ**



おすすめのお店は
15ページへ▶

D

歯ごたえ
&ジューシー
**肉もやし
炒め**



おすすめのお店は
15ページへ▶

E

トロトロを
特製だれで
角煮



おすすめのお店は
16ページへ▶

F

さらっと揚げて
後味さっぱり!
ロースカツ



おすすめのお店は
16ページへ▶

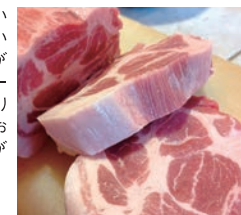
TYPE Aのあなたにおすすめ!

イタリアン 栗駒高原カテキン豚のグリル



Q. 栗駒高原カテキン豚を使う理由は？

お店を開店して15年くらい経つでしょうか。ずっと使い続けています。やっぱり脂が甘くておいしいので、肩ロースを使用しています。厚切りでシンプルな塩、コショウ、お好みでレモンでいただくのがオススメです。



francesca(フランチェスカ)

住所: 仙台市青葉区大町2-5-3
コーポティブハウス大町202号
TEL: 022-223-8216
営業時間: Lunch 11:30 ~ 13:00 (L.O.)
Dinner 18:00 ~ 21:00 (L.O.)
※月曜定休



TYPE Bのあなたにおすすめ!

フレンチ おだしまポークのブランケット



Q. おだしまポークを使う理由は？

長年にわたって取引がある、加美町のお肉屋さんの紹介で「おだしまポーク」を知りました。実際に食べてみたところ、しっかりと旨味がありつつサッパリとした味わいで、脂身までおいしく食べられました。高い品質を知り、使用に至りました。

Q. メニューについて教えてください。

腕肉を一週間塩漬けにし、旨味を凝縮してから柔らかく煮込み、軽い酸味の爽やかなクリームソースで仕上げました。肉の旨味をより際立たせ、脂身まで食べていただけるため、おだしまポークを堪能できる料理だと思います。

シェフ 赤間 善太さん



レストラン シェヌー

住所: 塩釜市海岸通7-2
TEL: 022-365-9312
営業時間: Lunch 11:45 ~ 14:00 (L.O.)
Dinner 17:30 ~ 19:30 (L.O.)
※毎週月曜、月一回火曜定休



宮城県内でブランド豚肉 を食べられるお店ガイド

TYPE C のあなたにおすすめ!

和食 JAPAN X のしゃぶしゃぶ



Q. JAPAN X を使う理由は?

当ホテルのグループ企業の直営牧場で、生産から加工まで一貫して行われています。甘みのある新鮮な豚肉を提供しています。しゃぶしゃぶにすることで上品な脂の旨味がより引き立ちます。ぜひご賞味ください。



シェフ 金子 靖さん



ベネシアンホテル白石蔵王 日本料理 この花

住所: 白石市旭町1-2-1
(ベネシアンホテル白石蔵王1F)
TEL: 0224-25-3111
営業時間: Lunch 11:00 ~ 14:00 (13:30L.O.)
Dinner 17:00 ~ 22:00 (21:30L.O.)



TYPE E のあなたにおすすめ!

和食 宮城野豚の角煮



Q. 宮城野豚を使う理由は?

宮城野豚は赤身の肉質が柔らかく、キメの細かい繊維で味がよく馴染み、脂身の部分もたっぷり脂肪が乗っています。濃厚さがありながらも食べたときの重さをあまり感じさせず、豚肉特有のにおいもほとんどありません。メインでバラ肉を使っていますが、赤身と脂身のバランスが良いところが気に入っています。



料理長 高平 恒司さん

Q. メニューについて教えてください。

角煮をつくる際は、豚の旨味を凝縮させるために時間をかけて蒸してから、つぎ足しでうま味が蓄積された特製タレで味付けし、脂身も肉も崩れないようにトロトロに炊き上げます。

日本料理・和食処 八幡はなぶさ

住所: 黒川郡大和町吉岡字古館153-4
TEL: 022-345-2532
営業時間: 火~土曜 11:30~14:00 17:30~22:30
日曜・祝日 11:00~14:00 17:00~22:00
※月曜定休



TYPE D のあなたにおすすめ!

居酒屋 伊達の純粹赤豚の肉もやし炒め



Q. 伊達の純粹赤豚を使う理由は?

「伊達の純粹赤豚」は濃厚でジューシー。口に入れた瞬間に脂の甘みを感じるほど、旨味の強い豚肉です。その肉汁を活かして野菜などと一緒に炒めたり、煮ることでおいしい一品ができあがります。



Q. メニューについて教えてください。

たっぷりのもやしと、伊達の純粹赤豚のバラ肉を自家製のんにく醤油ベースのタレで炒めた、見た目も豪快な一品です。お酒にもよく合いますので、ぜひ一緒にどうぞ。

居酒屋ぐずらもずら

住所: 仙台市青葉区中央4-1-3 仙台プレイビル2F
TEL: 022-224-6701
営業時間: 17:00~23:00
(L.O.料理22:00、飲み物22:30)
※日曜・祝日定休



TYPE F のあなたにおすすめ!

とんかつ 和豚もちぶたのロースカツ定食



Q. 和豚もちぶたを使う理由は?

大河原町にある「とんかつの丘 もちぶた館」から紹介され、2007年の開業以来、和豚もちぶたを使っています。脂はほんのり甘くて臭みがなく、後味もさっぱりしているのが魅力だと思います。



Q. メニューについて教えてください。

大きめのパン粉を薄衣にし、キャノーラ油を使ってさらっと揚げることで、豚肉本来の味を引き立てつつ、もたれにくいロースカツを提供しています。特に地域のご年配の方にとても喜んでいただいています。自家製のおしんこやドレッシング、天然だしの味噌汁と一緒にご賞味ください。

とんかつ和泉

住所: 仙台市太白区長町7-18-33
TEL: 022-746-0753
営業時間: 月・水~土曜 11:30~14:00 (L.O.)
日曜 11:30~14:00 (L.O.)
17:30~20:00 (L.O.) ※火曜定休