

QUALITY LAMB & BEEF PORK

from BRITAIN



英国産ラム&ビーフ
英国産ポーク



Produced for you by:
イギリス農業・園芸開発委員会 日本事務局 (SOPEXA JAPON)
<https://www.ahdb.jp/>





高品質で安全な英国産の食肉を 日本の食のステージへ。

英国には食品と衛生に関する厳しい品質保証制度があります。
その認証を獲得した、安全でおいしい英国産の食肉を
AHDBが日本の皆様にご紹介いたします。

英国産のラム&ビーフ、そしてポークのお取り扱いを
ぜひ、ご検討ください。





アジア太平洋担当責任者
Jonathan Eckley(ジョナサン・エクレイ)

日本市場への再参入にあたって

日本は2019年1月に20年以上ぶりに英国産牛肉に門戸を開きました。

このたびAHDBが、英国産食肉の高い生産水準を紹介し、それを提供できることを大変うれしく思います。

英国にはユニークで素晴らしい畜産の伝統があり、動物福祉と食品の安全性は高い基準で評価されています。

また、AHDBも質の高いプレゼンテーションとサービスで高い評価を得ています。

日本の消費者の皆様へ、英国の肉の素晴らしい味わいと品質をご提供できることを楽しみにしています。

英国の生産者とともに

農業・園芸開発委員会(The Agriculture and Horticulture Development Board: AHDB)は、サプライチェーンに属する農場経営者、生産者、他の人々による資金提供により設立された団体で、法で定められた賦課金委員会です。

2008年に設立され、政府外公共機関として分類されており、次の業界をサポートしています。

- ・英国の食肉および家畜(牛、羊、豚)
- ・英国の園芸、牛乳、ジャガイモ。英国の穀物や油糧種子。AHDBは、英国の総農業生産高の72%を占めています。



農業はこれまでにない重要な時代に入っています。かつてないほど急速な変化が起きており、私たちは新たな農業革命の入り口に立っています。状況は刻々と変化しており、生産性の向上と競争力の維持が、加盟する農家を繁栄に導く鍵となります。

生産性向上という共通の目標のもと、業界全体を一つにまとめ、協業、技術革新、変革が盛んに行われるような環境づくりに貢献したいと願っています。



研究と知識の交換



市場情報



輸出



マーケティング



教育



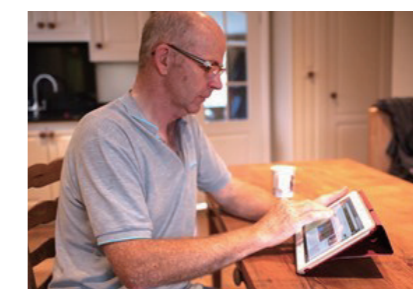
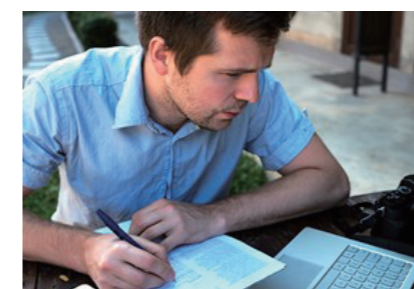
環境



イベント



スキルプログラム



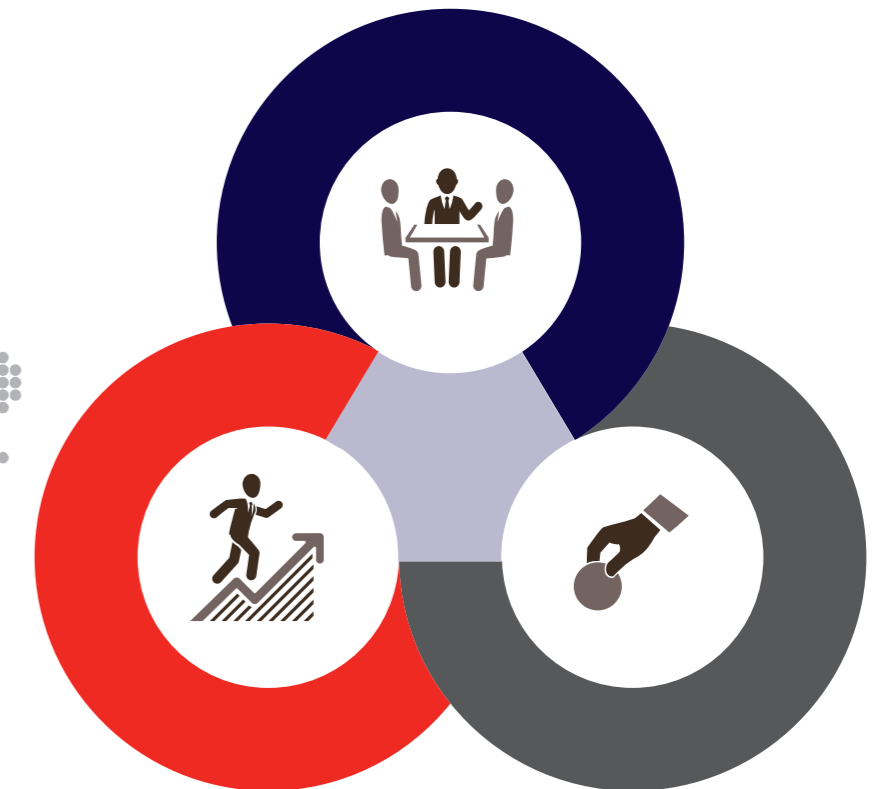
全英で10万を超える 農業・サプライチェーン企業を支えています。

AHDBは、全英で10万を超える農業・サプライチェーン企業を支えています。主たる活動拠点はウォリックシャーのストンリーにありますが、全国で活動する100名を超える地域担当者の支援を受け、生産者・食品加工業者と協力して

活動しています。国際チームは日本や中国、極東地域など、新たな市場の開拓と同時に、フランス、ベルギーをはじめとする英国農産物の主要輸出先も担当しています。



業界に使いやすく実用的なノウハウを提供し、パフォーマンスの向上に貢献します。



急速に変化する世界で農家、生産者、業界が成功するように支援します。

毎年1900万ポンド以上をマーケティングと輸出開発に投資しています。

QSM クオリティ・スタンダード・マーク

クオリティ・スタンダード・マーク(QSM)は、食肉に英国最高レベルの品質を保証するものです。

QSMマークを付されたラムおよびビーフは英国の法律が定める基準よりも高い基準に沿って生産されています。

生産から販売に至るまで、サプライチェーンの全行程において独立検査機関による徹底した検査を受け、以下の項目をクリアすることが求められます。

- ・ 食品の安全性
- ・ 動物の健康と福祉への十分な配慮
- ・ 環境保護対策
- ・ トレーサビリティ
- ・ 食品としての質



レッドトラクター認証

レッドトラクター認証は市販の食品に高いレベルの保証を提供します。

農場から店頭に至るまで、サプライチェーンの全行程において、厳格な基準のもと、独立検査機関が徹底した検査を行います。

レッドトラクター認証の求める基準は、法律が定める基準よりも高く、以下4項目を保証するように設計されています。

- ・ 食品の安全性
- ・ 動物の健康と福祉への十分な配慮
- ・ 環境保護
- ・ 食品の生産から販売までの流通経路を一つまたは複数の農場まで遡って追跡できること

トレーサビリティ

レッドトラクター認証を受けた食肉は、すべてレッドトラクター認証を受けた農場まで流通過程を辿ることができます。



品質

責任ある生産基準がサプライチェーンの全体で順守されています。



安心

レッドトラクター認証を受けている農場では少なくとも1年間に5回の検査が実施されています。



食品安全性

レッドトラクター認証は数多くの食品で採用されています。そのどれもが、季節ごとに最高の状態で提供される質の高い食品です。



原産国

ロゴに描かれた国旗が、原産国を明確に示しています。



ユニオンジャックが付されているレッドトラクターのロゴマークは、その製品が英国産であることを意味します。



世界の食肉市場で活発な実績

英国は食肉の生産において質の高い生産体制を整え、その生産量も2019年においては、ラム肉は307,000tで世界第6位、牛肉は914,000tで15位、豚肉は960,000tで20位となっています。2019年より日本への輸出が再開し、AHDBは積極的に日本の市場にアピールしてまいります。今後、日本での英国産ラム&ビーフ、ポークの消費が伸びることを期待しています。

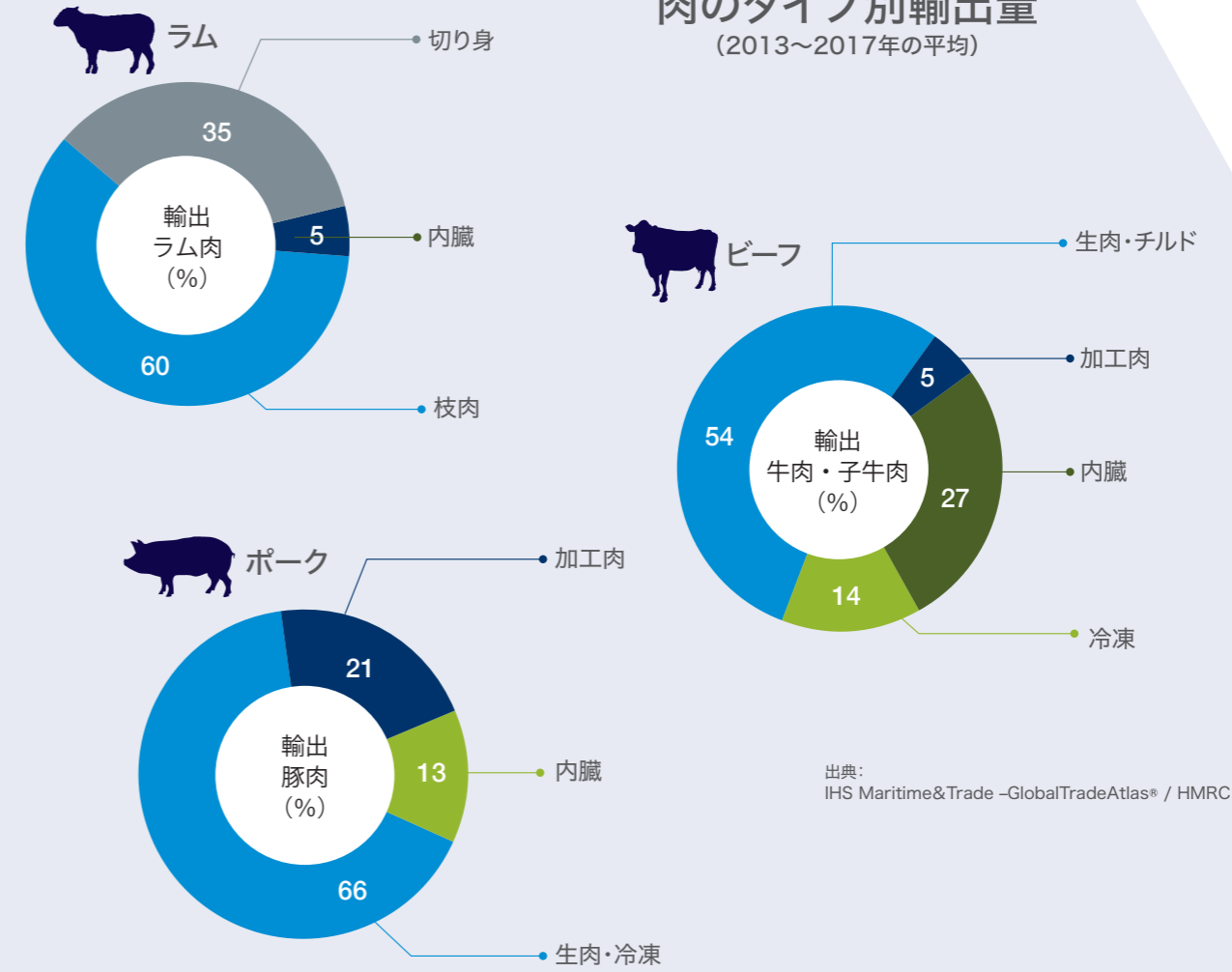
※上記統計には北アイルランドも含まれます



年間生産量の推移 (2018年-2020年)



肉のタイプ別輸出量 (2013~2017年の平均)



出典: IHS Maritime&Trade -GlobalTradeAtlas® / HMRC





英国最高の品質保証 「QSM」スキームで生産された 高品質な英国産ラムを日本に。

英国産ラムのおいしさを生み出す「クオリティ・スタンダード・マーク」スキームは、独立した検査システムにより食肉類に与えられる基準の一つです。

スキームの基準は、食品の安全、動物の福祉、環境への配慮、食のクオリティ向上の4つを組み合わせるもので、農場から食肉処理を経て、肉の熟成、食のクオリティ向上のための体制に至るまでのサプライチェーン全体をその対象としています。基準の一部である枝肉のグレード分類は、サプライチェーンを通じて生産性と肉の品質を最高のものにしようという意図で設けられたものです。

クオリティ・スタンダード・マーク(QSM)の付いた英国産ラムをお選びいただければ、柔らかくジューシーな肉をお楽しみいただけます。





Quality Standard Markのラムがこんなにも特別な理由

英国産ラムはその品質とサステナブルな飼育法で世界に知られています。2世紀以上にわたって五大陸に輸出され、世界のラム肉生産の中核を担ってきました。2019年の英国産ラムの生産量は307,000tで、世界第6位。また輸出量は世界第3位にランキングされています。世界中で英国産ラムが愛されている証です。



牧草の重要性

温暖で雨が多い英国の気候は、反芻動物の飼育に最適で、羊は十分な栄養が与えられる緑豊かな環境で飼育されています。英国では羊の放牧は、高品質な羊肉を生産する科学とみなされています。



品質保証

サステナブルな世界を実現するためには動物と地球全体への配慮が欠かせません。動物のためのポジティブで持続的な変化を達成するには、動物の福祉を核とした生産システムが不可欠です。屠畜から熟成プロセスにかけての綿密なQSMスキームが味わいの質を高めます。そしてレッドトラクター認証制度により、農場からパッキングラインに至る厳格なトレーサビリティが確保されています。英国産ラムの安全性と味わいは、これらの制度に守られ、最高のクオリティで皆様の元へお届けできるのです。

英国産ラムの栄養価



1. タンパク質

ラムにはタンパク質が豊富に含まれており、筋肉の成長・維持をサポートします。タンパク質は、子供の骨の正常な成長と発達にも欠かせません。

2. 免疫力UP

ラムには、免疫システムの正常な働きを助ける4種類の必須ビタミンとミネラルが含まれています。

3. 疲労・倦怠感を軽減

ラムには、疲労感や倦怠感を軽減する4種類の必須ビタミンが含まれています。

4. 7つの必須ビタミンとミネラル

ラムには、健康で幸福な生活をサポートする7種類のビタミンとミネラル*が含まれています。

(*ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12、亜鉛、カリウム、リン、パントテン酸)

5. メンタルもサポート

ラムに含まれる5つの必須ビタミンとミネラルは正常な精神機能をサポートする働きがあります。

- ・廃棄物管理プラン
- ・家畜の移送
- ・家畜の群れの健康プラン
- ・医薬品及び獣医学的治療・処置
ホルモン投与は禁じられています。
また、成長促進のために抗生物質を利用してはなりません
- ・飼料を各農場で配合する場合の基準の拡大
- ・家畜の収容・処遇施設



食肉処理場における基準項目

- ・一時収容施設
- ・冷却
- ・福祉
- ・保管
- ・詰め物
- ・屠畜
- ・分類
- ・食の安全
- ・ラベリング
- ・移送
- ・食肉の切断・包装処理における衛生
- ・熟成
- ・トレーサビリティ





イギリス産ラム — 各部位のご紹介 —

- ① かしら
- ② たん
- ③ ほほ
- ④ ネットク
- ⑤ 肩
- ⑥ ラック
- ⑦ ロース
- ⑧ 胸肉(ばら)
- ⑨ 前ずね
- ⑩ サーロイン(Tボーン)
- ⑪ ランプ・もも
- ⑫ ともずね

ラムチョップ
Lamb Guard of Honour



ラム王冠仕立て
Crown of Lamb



ロース(整形後)
Loin – single fully trimmed



ランプ・センターカット(骨抜き整形後)
Chump – centre cut
(boneless and fully trimmed)



ネック(整形前)
Neck – untrimmed



ネック・フィレ
Neck Fillet



肩ロース
Shoulder

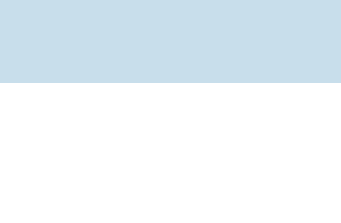


ラケットショルダー
Racket Shoulder (Paletilla)

胸肉(整形後)
Breast – fully trimmed



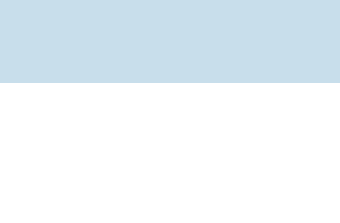
前半部(肋骨)
Short Fore (single)



後半部(ばらを除く)
Hinds and Ends
(breast and flanks removed)



ばら
Flank



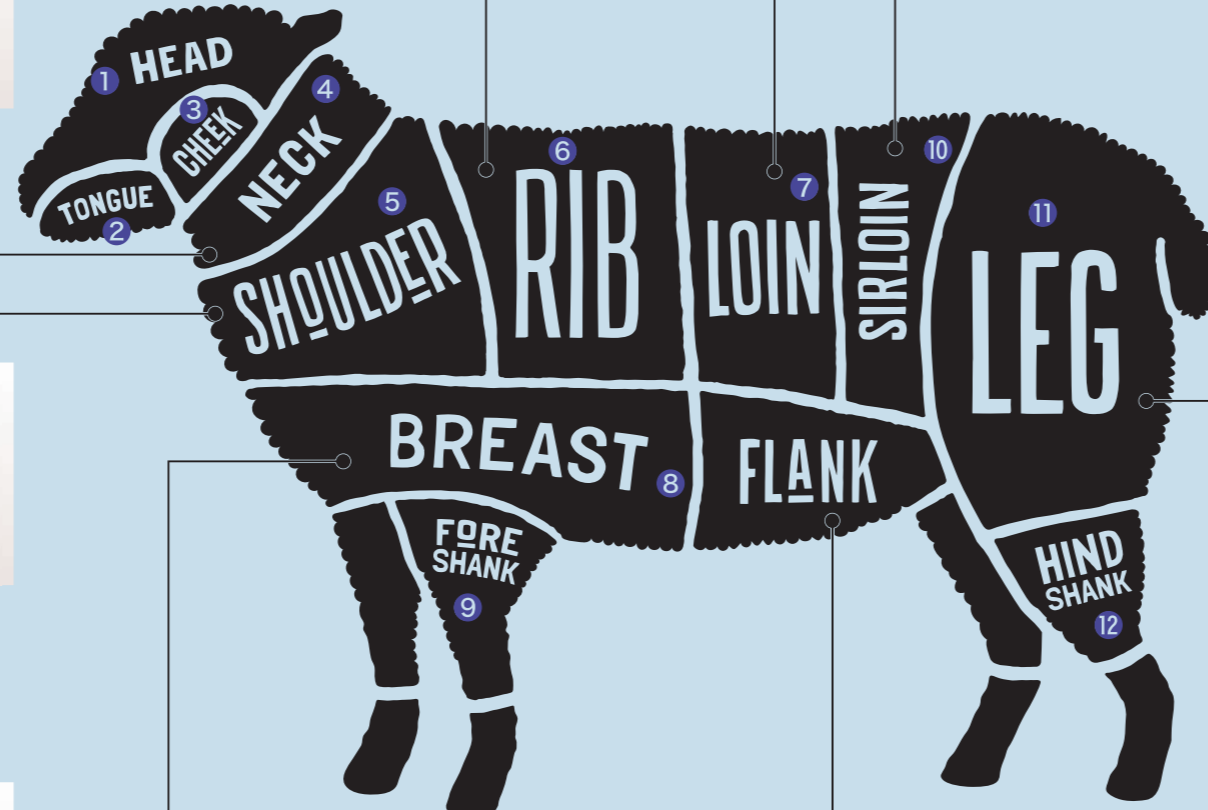
ロースロール串
Leg Noisette Skewers



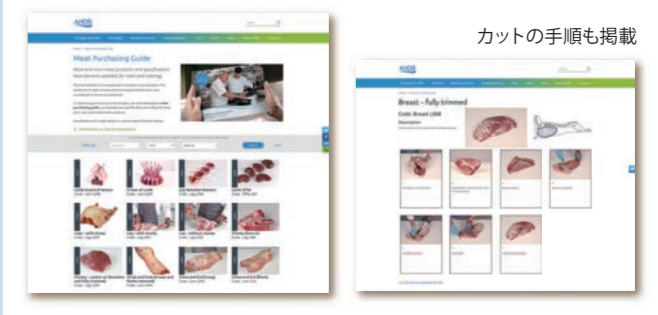
ランプ・もものポーション
Lamb Spatchcock (portions)



もも
Legs – with chump



詳細な部位のご紹介はこちらのページをご利用ください。
<https://ahdb.org.uk/mpg> ※英語版



カットの手順も掲載

イギリス産ラムのレシピ紹介



材料: 赤身のラムミニローストの塊

ラムミニロースト、シトラスベビーキャロットと新じゃが

準備時間: 10分 調理時間: 40分 3人分



これは、ラムのミニロースト、ベビーキャロット、新じゃがを柑橘類やハーブのミックスで和えた、オールインワンのローストディナーです。パタパタせずとも1時間以内にすべて準備が整います。

材 料

- 赤身のラムミニローストの塊(厚い側面または上面の部位) 350~400gのところを1つ
- 柑橘類とハーブのミックス
 - ・菜種油もしくはオリーブオイル 大さじ2杯
 - ・絞りたてのオレンジジュース 大さじ3杯
 - ・フレッシュタイムの小束
 - ・皮をむいて細かくくだいたんにく 4片
 - ・中国の五香粉 小さじ2杯
- 洗って面取りしたベビーキャロット 400g
- 半分に切った小ぶりな新じゃが 400g
- 濃厚なセルビアオレンジのマーマレードを温めたもの 小さじ3杯
- 飾り用のタイムの葉

作り方

- ① オープンを190°Cで余熱する。コンベクションオープンなら170°C、ガスマークなら5。
- ② 小さなボールで油とオレンジジュース、タイム、にんにく、中国の五香粉を混ぜる。
- ③ 大きなフッ素樹脂加工のローストパンに野菜を入れ、②の柑橘類とハーブのミックスに味をつけて、半量以上をスプーンですくって野菜にかけ、鍋を軽く振って広げ、野菜にまぶします。
- ④ 肉の塊をまな板に置き、表面にいくつかの切れ目を入れて味付けします。ラムを野菜の上に置き、25~30分間ローストします。
- ⑤ オープンから取り出し、残りの柑橘類とハーブのミックスを野菜の周りにスプーンで注ぎ、肉の塊と野菜の上にマーマレードを塗ります。オープンに戻し、さらに10分間加熱します。
- ⑥ 肉と野菜をオープンから取り出し、温めた皿に移し、ホイルで覆い5~10分間放置します。子羊を切り分け、野菜と一緒に供してください。



材料: 赤身のラム骨付きもも肉

セントクレメンス風のラムロースト

準備時間: 25分 調理時間: 3時間 4人分



さわやかに柑橘を利かせた骨付きラムもも肉のローストは、すべてのシチュエーションにぴったり。

材 料

- 赤身のラム骨付きもも肉 900g~1.3kgのものを1本
- 刻んだフレッシュタイムの葉 大さじ4杯
- オレンジのすりおろした皮(オレンジはとっておきます) 2個分
- レモンスライス 2個分
- 辛口の白ワインまたは白ぶどうジュース 大さじ3杯

作り方

- ① オープンを180-190°C、コンベクションオープンなら160-170°C、ガスマークなら4-5に予熱します。
- ② 大きなまな板の上に塊肉を置きます。肉にいくつかの切り込みを入れ、両側を味付けします。タイムとオレンジの皮をラム肉の表面にすり込み、切り込みに入るようにします。
- ③ オレンジをスライスし、レモンのスライスと一緒に大きなフッ素樹脂加工のローストパンに敷き、その上に塊肉を置きます。時間を調整して好みの焼き加減にローストし、時々肉汁をかけながら調理します。焦げるのが早すぎる場合はホイルで覆います。
- ④ 調理時間の終了30分前に、ワインまたは白ブドウのジュースを肉の上に注ぎ、残りの調理時間の間オープンに戻します。
- ⑤ フェンネルや、ローストした白さつまいもなどの季節の野菜を添えてお召し上がりください。



英国最高の品質保証 「QSM」スキームで生産された 高品質な英国産ビーフを日本に。

英国産ビーフの安全性と品質を保証する「クオリティ・スタンダード・マーク」スキームは、独立した検査システムにより、食品の安全、動物の福祉、環境への配慮、食のクオリティ向上の4つを組み合わせてカバーするもので、農場から食肉処理を経て肉の熟成、食のクオリティ向上のための体制に至るまでのサプライチェーン全体をその対象としています。基準の一部である枝肉のグレード分類は、サプライチェーンを通じて生産性と食肉の品質を最高のものにするために設けられました。クオリティ・スタンダード・マーク (QSM) の付いた英国産ビーフをお選びになれば、安全で上質な牛肉本来の味わいをお楽しみいただけます。





Quality Standard Markのビーフがこんなにも特別な理由

英国産ビーフはサステナブルで、動物の福祉を重視した飼育法で世界に知られています。そして厳しいチェックを受けた製品のみが許されるQSMマーク、レッドトラクターの認証を取得した牛肉は、明確なトレーサビリティで高い安全性を約束します。ぜひ、日本で英国産ビーフをご賞味ください。



品質保証

英国には食肉の生産に重要な意味を持つ、2つの認証制度があります。「QSM」スキームの監査条件を満たしている農場では高水準の生産活動が行われ、食のクオリティ向上に貢献します。レッドトラクター認証は農場からパッキングラインに至るまでのトレーサビリティを厳格に審査し、すべてが基準をクリアしないと認証は受けられません。いずれも動物の福祉、地球環境の保護に関する事項も基準の中に含んでおり、サステナブルな生産体制の実現に寄与しています。このような制度によって、英国産ビーフの安全性と上質な味わいが保証されています。

- ・廃棄物管理プラン
- ・家畜の移送
- ・家畜の群れの健康プラン
- ・医薬品及び獣医学的治療・処置
ホルモン投与は禁じられています。
また、成長促進のために抗生物質を利用してはなりません
- ・飼料を各農場で配合する場合の基準の拡大
- ・家畜の収容・処遇施設



英国産ビーフの栄養価



牧草の重要性

温暖で雨が多い英国の気候は、反芻動物の飼育に最適で、牛は十分な栄養が与えられる緑豊かな環境で飼育されています。英国では牛の放牧は、高品質な牛肉を生産する科学とみなされています。



1. タンパク質

ビーフにはタンパク質が豊富に含まれており、筋肉の成長・維持をサポートします。

2. 鉄分(免疫)

ビーフに含まれる鉄分は、免疫システムの正常な動きを助けます。

3. 鉄分(倦怠感)

ビーフに含まれる鉄分は、疲労感や倦怠感を軽減してくれます。

4. 8つの必須ビタミンとミネラル

ビーフには、健康で幸せな生活をサポートする8種類の必須ビタミンとミネラル*が含まれています。

(*ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12、リボフラビン、鉄、亜鉛、カリウム、リン)

5. 亜鉛

ビーフに豊富に含まれる亜鉛は、毛髪、爪、肌の健康をサポートします。また、認知機能や生殖機能の正常な動きをサポートし、血中テストステロン濃度を正常に維持することにも貢献します。

食肉処理場における基準項目

- ・一時収容施設
- ・冷却
- ・福祉
- ・保管
- ・詰め物
- ・屠畜
- ・分類
- ・食の安全
- ・ラベリング
- ・移送
- ・食肉の切断・包装処理における衛生
- ・熟成
- ・トレーサビリティ





イギリス産ビーフ — 各部位のご紹介 —

前リブローズ骨つき
Fore rib bone-in



リブアイロール
Rib Eye Roll



骨つきリブローズ
Cote De Boeuf -4 Bone



トマホークステーキ
Tomahawk Steak



ポーターハウスステーキ
Bone-in Porterhouse Steak



サーロイン
Larder Trim Sirloin



テンドーロイン(フィレ)
Tenderloin (Fillet)

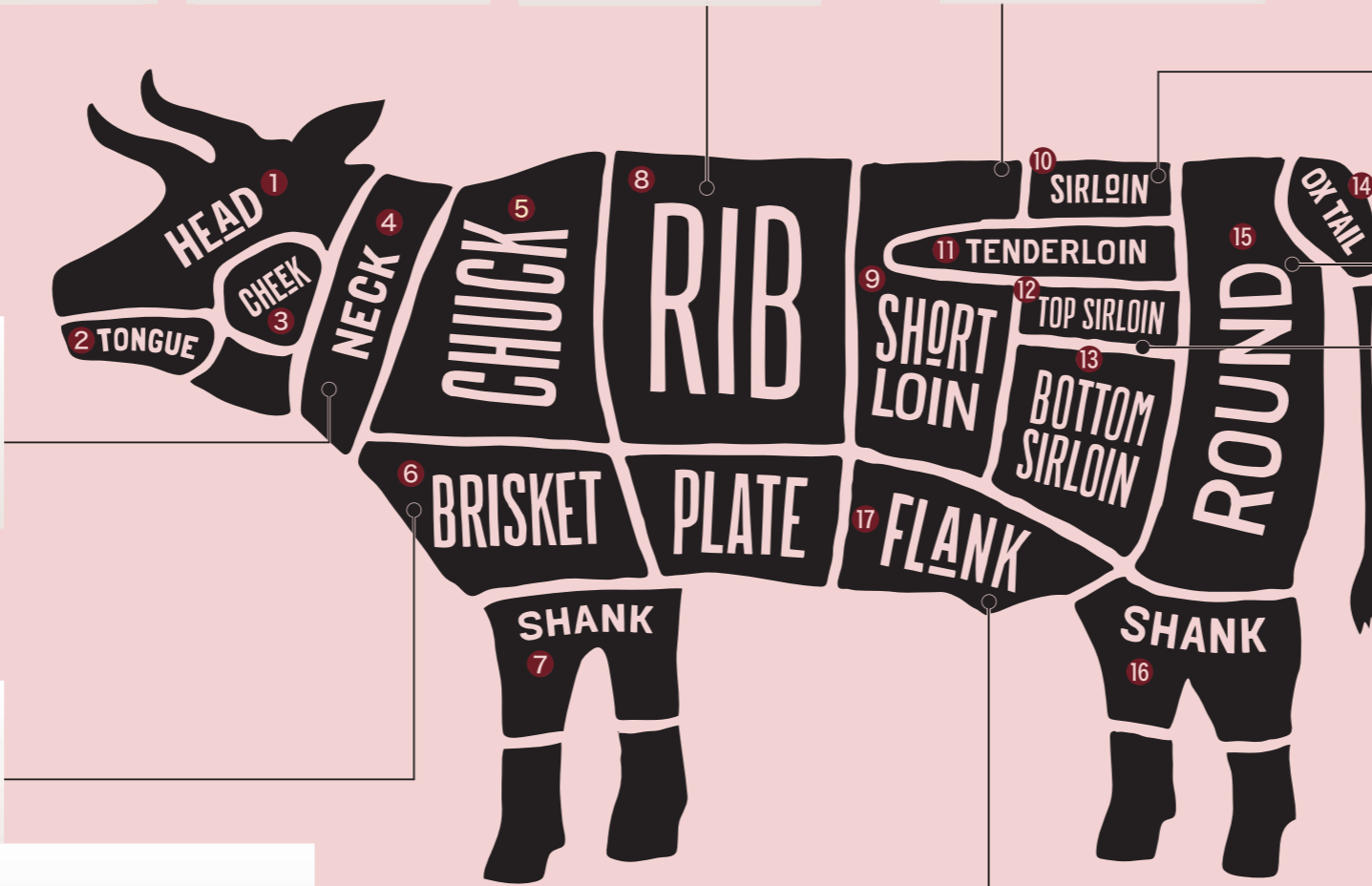


ネック
Neck



ネック骨抜き
Neck of Beef - boneless

骨抜きし脂を除いたかたばら
Flat Brisket



いちぼ
Rump Fillet with
silver gristle and chain muscle



ランプ
Rump Fillet

- ① かしら
- ② たん
- ③ ほほ
- ④ ネック
- ⑤ 肩(肩ロースとうで)
- ⑥ かたばら
- ⑦ 前ずね
- ⑧ リブローズ
- ⑨ ショートロイン
(Tボーン、ポーターハウスなど)
- ⑩ サーロイン
- ⑪ テンドーロイン
- ⑫ ランプに近い
トップサーロイン
- ⑬ ボトムサーロイン
- ⑭ テール
- ⑮ ランプ・もも
- ⑯ ともずね
- ⑰ ともばら



広背筋
Shoulder Brisket Muscle
(Latissimus dorsi)



けつばら(骨抜き)
Thin Flank (boneless)



シックフランク
Femur Muscle - Thick Flank

詳細な部位のご紹介はこちらのページをご利用ください。

<https://ahdb.org.uk/mpg> ※英語版



カットの手順も掲載



イギリス産ビーフレシピのご紹介



材料: イチボの小さな塊

ミニローストビーフの夏野菜添え

準備時間: 20分 調理時間: 30分 4人分



この牛肉のミニローストは、オーブンでパプリカ、蜂蜜、夏野菜のローストと一緒に30分で焼き上がり、野外でのお食事に最適です。今回はピカーニャ(牛のイチボ肉)で作りましたが、ラムの小さい塊を使ってもおいしくできます。

材料

- 150~200gの牛イチボの小さな塊 4塊
- パプリカ 小さじ2杯
- はちみつまたはメープルシロップ 大さじ1杯
- 半分に切ってゆでて水切りして冷やしたポテトサラダや、エシャロットなど375g
- 皮をむいてくし型切りにした赤玉ねぎ 2個
- 小さなくし型に切られたフェネルの根 2個
- 菜種またはオリーブオイル 大さじ3杯
- 生のタイムの葉 大さじ4杯

作り方

- ① 小さなボウルにパプリカ、ハチミツ、メープルシロップ、大さじ1の油、調味料を入れ、混ぜ合わせてペースト状にします。
- ② 大きなローストパンにジャガイモ、玉ねぎ、フェネルを静かに並べ入れ、油とタイムを加えて味付けをします。
- ③ 普通のオーブンで190℃、コンベクションオーブンなら170℃、ガスマークなら5で予熱します。
- ④ イチボ肉に先ほど作ったパプリカペーストをまぶし、ローストパンの野菜の上に置きます。
- ⑤ ローストパンを余熱しておいたオーブンなどで、肉や野菜に火が通るまで、25~30分焼きます。途中、時々ローストパンをゆするにします。
- ⑥ 焼きあがった肉と野菜はハード系のパンを添えて供します。



材料: 赤身の牛挽肉

ビーフホットポットハガティ

準備時間: 15分 調理時間: 40分 4人分



牛肉のミンチ、玉ねぎ、マッシュルーム、ジャガイモ、チーズを使用したこの温かい食事は、1つの鍋で調理でき、予熱されたグリルの下で焼き色が付けられます。家族みんなのお気に入り。

材料

- 赤身の牛挽肉 450g
- 皮をむいて細かく刻んだ小玉ねぎ 1個
- スライスしたブラウンマッシュルーム 50g
- 酵母エキス 小さじ2杯
- グレービーソース顆粒 小さじ1杯
- フレッシュタイムの葉 小さじ1杯
- 油 小さじ1杯
- バター1塊
- 皮をむいて薄くスライスしたじゃがいも 450g
- 皮をむいて薄くスライスした玉ねぎ 1個
- 砕いた、またはすりおろしたランカシャーチーズ 50g

作り方

- ① 牛挽肉、玉ねぎ、マッシュルームを焦げ目が付くまで油で炒めます。酵母エキスを加え、グレービーソース顆粒でとろみをつけます。上からタイムをふりかけます。
- ② 25cmサイズの大きなフッ素樹脂加工のフライパンで油とバターを加熱します。材料の半分ジャガイモと玉ねぎを鍋の底に敷きます。①で炒めたミンチの半分とチーズの半分の重ね、次にミンチとポテトの最後の層を重ねます。
- ③ フライパンを蓋または天板で覆い、中火で30分またはジャガイモが柔らかくなるまで調理します。蓋をとって残りのチーズを上にとッピングします。フライパンを予熱したグリルの下に置き、焼き目が付くまで約5~10分、または黄金色になるまで焼きます。
- ④ 焼けたらすぐに赤キャベツの蒸し煮、ピーツ、りんご、グレービーを添えて供します。



「レッドトラクター」の基準をクリアした 高品質で安全な英国産ポークを、 ぜひ、日本でご賞味ください。

英国産ポークは「レッドトラクター」認証の基準に沿って生産されています。「レッドトラクター」は英国最大の農場・食品認証制度で、食品生産のすべての面に厳しい基準を設けており、小売業者と消費者にとっての重要な指標となっています。餌の原材料から繁殖、輸送、解体、加工、包装に至るまで、サプライチェーン全体を対象とし、動物への福祉、食品の安全性、トレーサビリティ、環境保護に至るまで、厳しくチェックされます。

「レッドトラクター」のロゴマークに保証された、安心でおいしい英国産ポークをぜひ、ご賞味ください。





英国最大の農場・食品認証制度「レッドトラクターマーク」で安心のおいしさ。

レッドトラクター認証は、市販の食品に高いレベルの保証を提供する制度で、農場から店頭に至るまで、サプライチェーンの全行程において、厳格な基準のもと、独立した検査機関による徹底したチェックが行われます。法律が定めるものよりも基準が高いとされています。



英国の食肉処理には厳しい食品基準が課せられています。

英国のすべての食肉処理場は英国政府食肉衛生局による検査を受けており、営業を認められるためには厳しい基準を満たさなければなりません。

基準には次の項目があります

- ・動物の健康と福祉
- ・食肉衛生
- ・食品衛生
- ・トレーサビリティ
- ・ラベル表示
- ・輸送
- ・トレーニング
- ・一時収容施設
- ・解体
- ・切り分け
- ・バイオセキュリティ
- ・施設
- ・有害生物防除

最高の品質を「レッドトラクター」のロゴマークが約束します

トレーサビリティ

レッドトラクター認証を受けたポークはすべてレッドトラクター認証を受けた養豚場まで流通過程を辿ることができます。

品質

責任ある生産基準がサプライチェーンの全体で順守されています。

安心

ロゴに描かれた国旗が、原産国を明確に示しています

ポークの栄養価

豚ヒレや豚ロースなど、赤身のメダリオン^(*)は飽和脂肪が少ないことが特徴です。タンパク質を多く含むポークには、もともと塩分が少ない上、チアミン、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12など、健康で元気な体づくりに欠かせない10種類のビタミンとミネラル^(**)が含まれています。

(*) 脂身を取り除いたヒレまたはロースのメダリオンの場合。取引基準局(Trading Standards)に協議の上で提供しているAHDBによる見解です。

(**) チアミン、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12、リボフラビン、亜鉛、カリウム、リン、セレン、パントテン酸



原産国

レッドトラクター認証を受けている養豚場では少なくとも1年間に5回の検査が実施されています。

食品安全性

レッドトラクター認証は数多くの食品で採用されています。そのどれもが、季節ごとに最高の状態で提供される質の高い食品です。





イギリス産ポーク — 各部位のご紹介 —

- ① みみ
- ② はな
- ③ かしら
- ④ トントロ
- ⑤ ネック
- ⑥ うで
- ⑦ クリアプレート
- ⑧ 肩ロース
- ⑨ 背脂
- ⑩ ロース
- ⑪ スペアリブ
- ⑫ ばら
- ⑬ もも
- ⑭ すね

ボストンバット
Boston Butt (Neck End)



骨つきロース
Loin - bone-in



フィレ
Fillet



Tボーンチョップ
T-Bone Chops



クラブステーキ
Club Steaks



トマホークステーキ
Tomahawk Steaks

カラーステーキ
Daubes - Collar



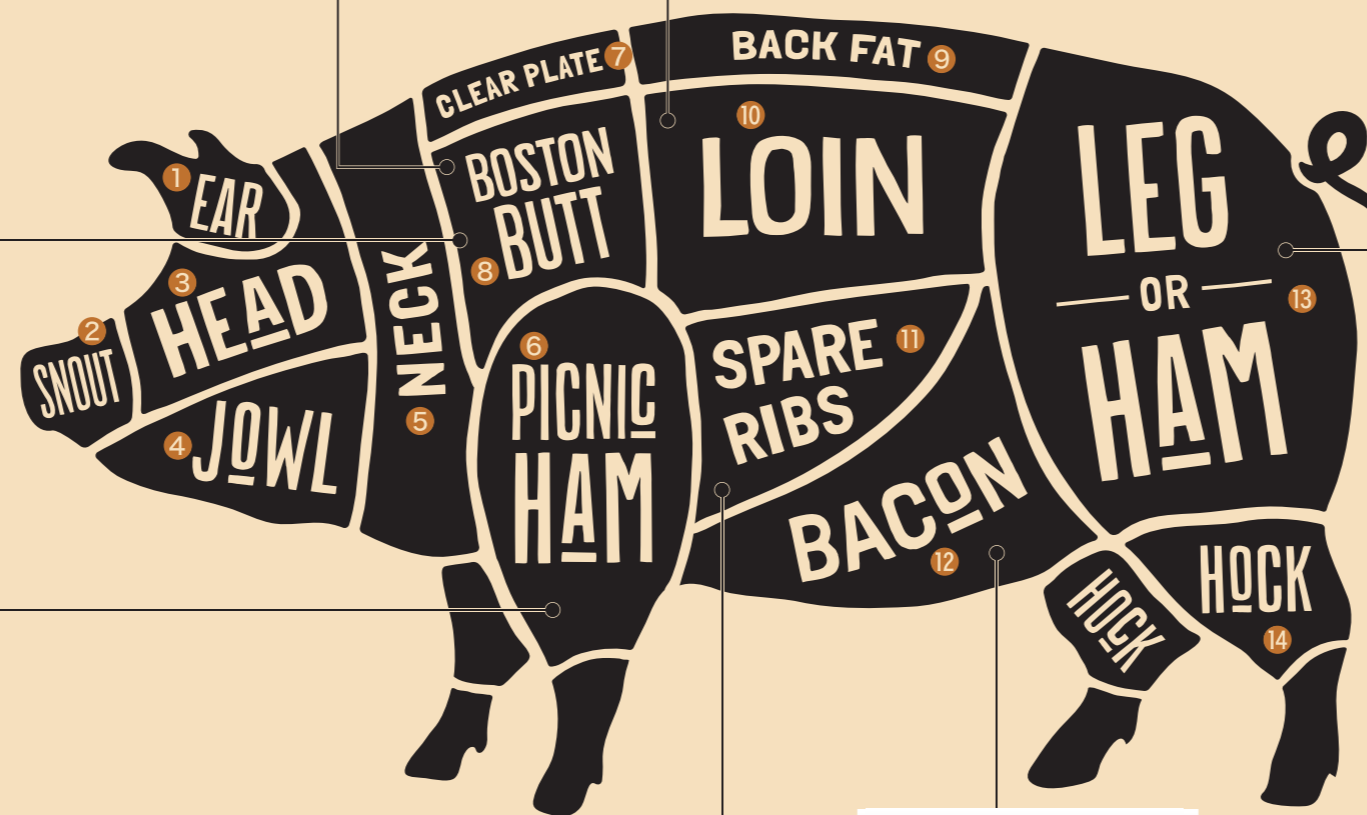
前ずね
Shank - forequarter



かた
Shoulder - picnic



かたばら(整形後)
Brisket Muscle - fully trimmed



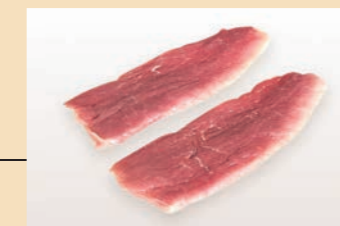
スペアリブ
Spare Ribs - loin



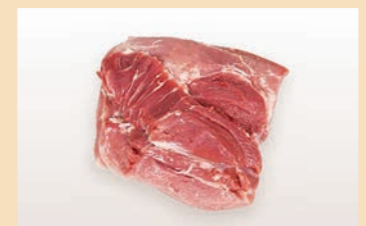
骨つきばら
Belly - boneless



ばらスライス
Belly Slices



シルバーサイド(上もも)薄切り
Thin Cut Escallops - Silverside



ランブ(整形後)
Rump - fully trimmed



トップサイド(内もも)
Topside



レッグ
Leg of pork

詳細な部位のご紹介はこちらのページをご利用ください。

<https://ahdb.org.uk/mpg> ※英語版



カットの手順も掲載

イギリス産ポークレシピのご紹介



材料: ロース ステーキ用

りんごとバルサミコソースのポークソテー

調理時間: 20分 難易度: 30分 材料: 4人分



ポークとりんごの愛称の良さは昔からよく知られているところ。イギリス料理には、ポークにりんごを組み合わせたレシピが沢山あります。子どもから大人からも人気の高い、定番料理になること間違いなしのポークソテーです。

材 料

- 脂身を切り落とした豚ロース肉ステーキ用 または 豚メダリオン 4枚
- 無塩バター 15g
- 植物油 小さじ1
- 赤玉ねぎ(8等分にくし形切り) 小2コ
- 赤りんご(芯を取って薄切り) 2コ
- マリネ液 ・バルサミコ酢 100ml
- ・はちみつ(クリアタイプ) 小さじ2
- ・フレッシュタイムの葉のみじん切り または 乾燥タイム 小さじ2

作り方

- ① マリネ液を作る。浅めの皿にバルサミコ酢、はちみつ、タイムを入れて混ぜ合わせ、味を調える。豚肉を入れ、両面にマリネ液をよくもみこみ、ラップをしてなじませます。
- ② ①の豚肉を漬けている間に、フッ素樹脂加工の大きめのフライパンにバターと油を熱し、玉ねぎを加え、時々かき混ぜながら2～3分炒める。りんごを加え、焼き色がつくまで2分ほど炒めフライパンから取り出します。
- ③ マリネ液から豚肉を取り出し、水気を切る。マリネ液はとっておく。豚肉を中火で4～5分ソテーし、上下を返したら、②の玉ねぎとりんご、とっておいたマリネ液を加えて、肉汁が透明になるまで、さらに4～5分加熱します。
- ④ ポークソテーをお皿に取り分け、ソースをかけ、玉ねぎ、りんご、季節の野菜を添えて供します。



材料: 豚足

豚足のブラック・プディングと栗詰め

調理時間: 4時間10分 難易度: 上級(プロレベル) 材料: 4人分



英国を代表する珍味「ブラック・プディング」で本場イギリスの味をご堪能ください。レシピ提供: Mrs. Rachel Brady

材 料

- 豚足 4本
- にんじん 50g
- ポロネギ(長ネギで代用可) 50g
- タマネギ(粗みじん切り) 50g
- ブーケガルニ 1束
- 赤ワイン 100ml
- チキンストック 150ml
- ファルシの材料 ・バター 適量
- ・玉ねぎ(みじん切り) 100g
- ・ブラック・プディング(粗みじん切り) 150g
- ・皮をむいた栗(みじん切り) 75g

作り方

- ① オープンを150°Cに温めます。
- ② 大きめの蓋つきオープン対応鍋に、豚足、野菜、ブーケガルニ、ワイン、チキンストックを入れ、蓋をして、オープンで4時間焼く。オープンから出して粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やしておきます。
- ③ フィリングを作る。鍋にバターを熱し、玉ねぎが柔らかくなるまで炒める。ブラック・プディングと栗を加え、よく混ぜます。
- ④ 煮汁を濾してとろっとソース状になるまで煮詰め、冷ましておいた豚足に詰め、熱々になるまで加熱します。
- ⑤ 蒸したブロッコリーとバターを加えたマッシュポテトを添えて供します。



英国産ラム & ビーフ 英国産ポーク

Quality
LAMB & BEEF
PORK
FROM BRITAIN

英国産ラム & ビーフ、英国産ポークに関する
お問合せ、お取り扱いのご商談は、下記へご連絡ください。

イギリス農業・園芸開発委員会 日本事務局(SOPEXA JAPON)
メールでのお問合せ：info@ahdb.jp

日本版オフィシャルサイト



www.ahdb.jp/lamb-beef



www.pork.ahdb.jp/



Facebook
@TheAHDB.Japan

試食会、イベントなどのご案内、その他の情報を
随時配信していきますので、ぜひご利用ください。

