

HOKKAIDO PREMIUM PORK



優しく育み、食を愉しむ

Nurture Gently, Enjoy Food

商品カタログ

---

# CONTENTS

---

## 精肉&内臓

- ・ 精肉 (ロース、肩ロース) . . . . . 3P
- ・ 精肉 (バラ、モモ、その他の部位) . . . . . 4P
- ・ 精肉 (その他の部位) 内臓 . . . . . 5P
- ・ 内臓 . . . . . 6P

## 加工品

- ・ 加工品 (無添加ウインナー、生ハム・生ベーコン、餃子・焼売) . . . . . 7P
- ・ 加工品 (餃子・焼売・豚まん・その他) . . . . . 8P
- ・ 加工品 (味付き商品・その他) . . . . . 9P
- ・ 加工品 (常温商品・その他・おうちがひこま豚食堂シリーズ) . . . . . 10P

# ロース

Pork Loin



脂身と赤身に分かれているキメの細かい高級部位です。  
柔らかく風味も豊か。ロースト料理の他、厚切りのトンカツ・  
ステーキ・シチュー・カレーなど色々な料理の素材に最適です。

精肉-001 冷蔵 冷凍

## ロース原木



精肉-002 冷蔵 冷凍

## ロース (オーダーカット)



精肉-003 冷蔵 冷凍

## ロース (スライス)

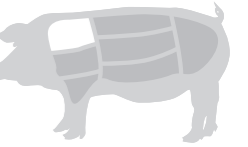


精肉-004 冷蔵 冷凍

## ロース (しゃぶしゃぶ)

# 肩ロース

Shoulder Loin



赤身の中に脂身が網の目状に入り込んでおり、  
濃厚でコクのある味わいが楽しめます。ロースト  
料理の他、厚切りのトンカツ・ステーキ、シチュー・  
カレーなど色々な料理の素材に最適です。

精肉-005 冷蔵 冷凍

## 肩ロース原木



精肉-006 冷蔵 冷凍

## 肩ロース (オーダーカット)



精肉-007 冷蔵 冷凍

## 肩ロース (スライス)



精肉-008 冷蔵 冷凍

## 肩ロース (しゃぶしゃぶ)



# 精肉・内臓

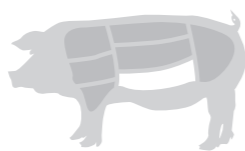
MEAT

INTERNAL ORGANS



# バラ

Pork belly



赤身と脂身が層を成している人気部位。脂肪の質が良いのであっさり食べやすく、甘みと風味も豊かですので、どなたでも美味しく召し上がれます。チャーシューや角煮、シチュー・カレーなど色々な料理の素材に最適です。

精肉-009 冷蔵 冷凍

## バラ原木



精肉-010 冷蔵 冷凍

## バラ (オーダーカット)



精肉-011 冷蔵 冷凍

## バラ (スライス)

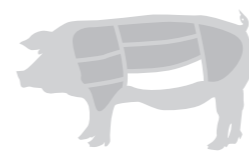


精肉-012 冷蔵 冷凍

## バラ (しゃぶしゃぶ)

# モモ

Pork Thigh



豚肉の部位の中では、比較的あっさりとした味わいのモモ肉。チャーシューや煮込み料理など、どんな料理にもオールマイティに使える、便利な部位です。

精肉-013 冷蔵 冷凍

## モモ原木



精肉-014 冷蔵 冷凍

## モモ (オーダーカット)



精肉-015 冷蔵 冷凍

## モモ (スライス)



精肉-016 冷蔵 冷凍

## モモ (しゃぶしゃぶ)

# その他の部位

精肉-017 冷蔵 冷凍

## ヒレ

豚肉で1番の栄養素であるビタミンを多く含む貴重な部位です。



精肉-018 冷蔵 冷凍

## ウデ原木

肉質は固めですが運動量の多い部分なので繊維が豊富な美味しい部位です。



精肉-019 冷蔵 冷凍

## スネ

足の先端部分のお肉。歩行により筋肉が発達しているため脂肪が少なく、味わいは独特です。



## その他の部位

精肉-020 冷蔵 冷凍

### 切り落とし

炒め物や生姜焼きなど使い勝手抜群のひこま豚切り落としです。



精肉-021 冷蔵 冷凍

### 挽肉（細挽）

ひこま豚は挽肉も美味しさが違います。こちらは細挽になります。



精肉-022 冷蔵 冷凍

### 挽肉（普通挽）

普通挽のひこま豚挽肉です。



精肉-023 冷蔵 冷凍

### 挽肉（荒挽）

荒挽のひこま豚挽肉です。



精肉-024 冷蔵 冷凍

### スペアリブ

骨付き圧倒的存在感のスペアリブ。骨の周りの肉には旨味が凝縮されています。



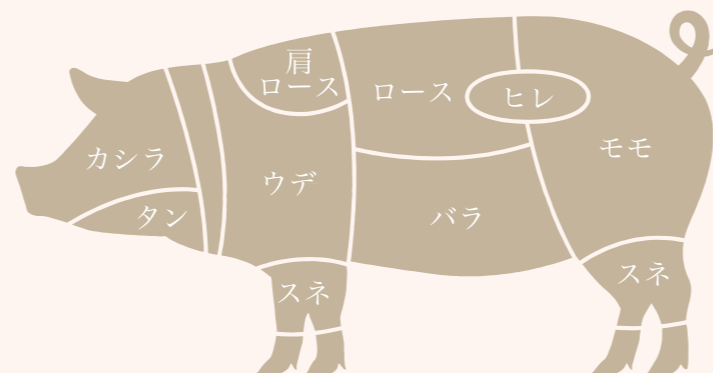
精肉-025 冷蔵 冷凍

### バラ軟骨

バラ軟骨は「パイカ」と呼ばれ、しっかりと煮込む事でとろとろの食感に仕上がる特徴があります。



## いろいろな部位も豊富なひこま豚



ひこま豚では、精肉や内臓肉ともに豚肉の様々な部位を取り扱っております。お客様のご要望に応じたオリジナル商品も開発しています。商品や豚肉について、お気軽にご相談ください。

## 内臓

内臓-001 冷蔵 冷凍

### 小腸

小腸は食物繊維やコラーゲンが豊富。食物繊維は腸の働きを活発にし、ダイエットにも効果があります。



内臓-002 冷蔵 冷凍

### 大腸

大腸は豊富な栄養素が含まれており、タンパク質やミネラルが豊富に摂取できます。



内臓-003 冷蔵 冷凍

### 直腸

直腸はテッポウとも呼ばれ、肉質は柔らかく、歯ごたえがあり、旨味がたっぷりと含まれているのが特徴です。



内臓-004 冷蔵 冷凍

### ガツ

臭みが少なく、内臓が苦手な方でも食べやすい部位。豚ホルモンでは定番の人気商品です。



# 内臓

内臓-005 冷蔵 冷凍

## コブクロ

子宮部分です。柔らかく淡白な味わいで低脂質、低カロリーなのでとてもヘルシーな部位です。



内臓-006 冷蔵 冷凍

## ハツ

ハツは豚の心臓部分でコリコリとした食感と淡白な味わいです。



内臓-007 冷蔵 冷凍

## ノド

コラーゲンたっぷりです。煮込み料理や焼き物としても絶妙な旨味を引き出します。



内臓-008 冷蔵 冷凍

## タン

柔らかい食感と淡白な味が特徴の豚タン。焼肉の定番としても知られています。



内臓-009 冷蔵 冷凍

## レバー

レバーは鉄分が豊富だけでなく疲労回復に効果があるビタミンBも豊富です。



内臓-010 冷蔵 冷凍

## サガリ

横隔膜の腰椎に近い部位の事でハラミより厚みがあり、肉質は柔らかく適度な脂肪がある部位です。



内臓-011 冷蔵 冷凍

## カシラ

コラーゲンやカルシウム豊富で低カロリーなため、女性にもおすすめの部位です。



内臓-012 冷蔵 冷凍

## トントロ

頬からネック（首）にかけての部位で霜降りが特徴の貴重部位です。



内臓-013 冷蔵 冷凍

## 脂

餃子やハンバーグの隠し味、ラーメンに入るとコクが大幅にプラスされます。



## ひこま豚の生まれた場所



北海道南部のランドマーク、秀峰・駒ヶ岳。その麓、豊かな自然が広がる森町で、丹精込めて育てられているのがひこま豚です。北海道駒ヶ岳は北海道森町、鹿部町、七飯町にまたがる標高 1,131m の活火山で渡島半島の象徴となる山です。四方から見る位置により異なった姿を見せ、四季折々の景色を楽しめるのも魅力の1つです。この悠々たる大自然の中でより大切に、優しく育て上げられたひこま豚を是非ご堪能ください。





# 加工品

PROCESSED PRODUCTS



## 無添加ウィンナー



加工-001 冷凍

### 無添加あらびきウィンナー

●4本 (90g)/1P



加工-002 冷凍

### 無添加ピリ辛チョリソー

●4本 (90g)/1P



加工-003 冷凍

### 無添加チーズウィンナー

●4本 (90g)/1P



加工-004 冷凍

### 無添加スパイシーガーリック

●4本 (90g)/1P

## 生ハム・生ベーコン



加工-005 冷凍

### 生ハムスライス

●150g/1P または指定量



加工-006 冷凍

### 生ベーコンスライス

●150g/1P

## 餃子・焼売



加工-007 冷凍

### 餃子 (業務用)

●50個 /1P



加工-008 冷凍

### シュウマイ (業務用)

●50個 /1P

餃子・焼売・豚まん



加工-009 冷凍

ぶたまん

●1個/1P



加工-010 冷凍

チーズカレーまん

●1個/1P



加工-011 冷凍

ひこま豚ハンバーグ

●100g2個/1P



加工-012 冷凍

にらまんじゅう

●6個(210g)/1P



加工-013 冷凍

しゅうまい

●6個(300g)/1P



加工-014 冷凍

いかしゅうまい

●6個(300g)/1P



加工-015 冷凍

ハンバーグ

●6個(420g)/1P



加工-016 冷凍

社の手づくりぎょうざ(小)

●10個(290g)/1P

加工-017 冷凍

社の手づくりぎょうざ(大)

●30個(870g)/1P



加工-018 冷凍

社の手づくりぎょうざ(生姜風味)

●10個(290g)/1P



# 味付き商品・その他

加工-019 冷凍

## トンギスカン

●500g



加工-020 冷凍

## トンギスカン味噌味

●500g



加工-021 冷凍

## 久上の手作り 道南とっておきの豚ジン

●300g



加工-022 冷凍

## ローズ味噌ステーキ

●105g3枚 / 1P×3P



加工-023 冷凍

## 味噌ホルモン

●300g



加工-024 冷凍

## 塩ホルモン

●300g



加工-025 冷凍

## ひこま豚のしょうが焼き

●350g



加工-026 冷凍

## 旨辛ガツチャンジャ

●100g



加工-027 冷凍

## ホルモンキムチ

●100g



精肉-026 常温

## ひこま豚の長期熟成生ハム (原木)

●不定貴  
骨付きモモ肉を使用した  
ひこま豚の長期熟成生ハム



常温商品

加工-028 常温

おかず生七味

●50g



加工-029 常温

おかず生七味〈山椒〉

●50g



加工-030 常温

タンシチュー

●200g



加工-031 常温

角煮

●160g



加工-032 常温

パイカカレー

●200g



加工-033 常温

どさんこカルパス

●180g



加工-034 常温

大沼牛とひこま豚の  
ひとくちハンバーグ

●1缶 (170g)



加工-035 常温

ひこま豚のプレミアム  
ごはんの素

●1缶 (200g)



その他



加工-036 常温

脇屋シェフの  
んにく醤油

●200g



加工-037 常温

マルハチ  
ジンギスカンたれ

●360ml

おうちがひこま豚食堂シリーズ

加工-038 常温

あっさりポン酢

●200g/1P



加工-039 常温

豚丼のタレ

●200g/1P



加工-040 常温

生姜焼きのタレ

●200g/1P

