

北海道育ち ひこま豚

道南アグロ農場産
オリジナルSPF豚
「ひこま豚」の特徴

- SPF豚の腸内には腐敗菌や悪玉菌が少ないため、肉の臭みがない。
- きめ細かい肉質で、やわらかい。
- 保水力が高いため、ドリップが少なく旨味が豊富。
- 加熱後もジューシーな肉質を保持できる。

しゃぶしゃぶの 美味しいお召し上がり方



- ①鍋に水と昆布を入れて30分以上つけておきます。
- ②豆腐は食べやすい大きさに、野菜は火が通りやすいように薄く切っておきます。
- ③しゃぶしゃぶ肉はお皿に並べ、ポン酢だれ・好みの薬味を人数分小鉢に分けます。
- ④①の鍋を火にかけて、沸騰寸前に昆布を取り除いてください。
- ⑤沸騰したら、くずきり→野菜→豆腐の順に入れ、具材が煮えたら豚肉をしゃぶしゃぶして、ポン酢だれにつけてお召し上がりください。

- ★薬味には小ねぎ・大根おろし・もみじおろしなどがおすすめです。
- ★アクが出てきたら、こまめに取り除いてください。
- ★鍋の湯が少なくなってきたら差し湯をしてください。
- ★シメにはラーメンやうどんがおすすめです。

〈材料〉2~3人前

- ロースしゃぶしゃぶ肉……………200g
- 肩ロースしゃぶしゃぶ肉……………200g
- バラしゃぶしゃぶ肉……………200g
- だし昆布10センチ程度……………1枚
- 水……………鍋に8分目程度
- 白菜・水菜・大根・長ねぎ・きのこ類・くずきり・豆腐など……………適量
- ポン酢だれ
- 薬味……………お好みで

◎シメの麺を食べる場合は、人数分ゆでておきましょう。

美味しいポイント

ひこま豚しゃぶしゃぶは
かるくしゃぶしゃぶして
さっと表面の色が変われば
食べごろです。
やわらかくジューシーな肉質を
お楽しみください。



【商品提供者】 株式会社ひこま豚

〒049-2142 北海道茅部郡森町赤井川139 tel.01374-7-1456