

# 調理師会会長おすすめ! 家庭でおいしく食べるコツ



7年かけて開発した銘柄豚肉。うま味に富んでいて、口の中ですとろける脂肪とボリューム感のあるロースが特徴。

### おすすめ調理

焼いて豚肉本来のおいしさを味わってください。また小麦粉を付けて焼くピカタや、脂のおいしさを味わえる角煮もお薦めです。



品質ランク4、5等級に格付けされた黒毛和種。軟らかい肉質、鮮やかな色、豊かな風味の舌ざわりが特徴。

### おすすめ調理

ステーキがお薦め。塩こしょうをして焼いて、隠し味にバターとしょうゆを。素材のおいしさを生かせる調理法でどうぞ。



120日間放し飼いで育てる地鶏。肉の締まりがよく、弾力のある歯応えと深いうま味が凝縮しているのが特徴。

### おすすめ調理

かむほどにうま味が出てきます。特に肉は軽く塩こしょうをして焼き鳥にしたり、シンプルに網焼きにしてください。



「頬が落ちるほどおいしい」とその名が付いた。適度な脂肪があり軟らかく、地鶏に近いうま味もあるのが特徴。

### おすすめ調理

網焼きがお薦め。甲州地どりより脂があるので、しょうゆとみりんを合わせた甘めのタレで付け焼きにするとおいしいです。



一般社団法人山梨県調理師会  
会長 小林 一吉 さん

シンプルな調理法で、肉本来のうま味を味わってください。「甲州統一ブランド食肉」を地元から広めてもらいたいと思います。



### 甲州富士桜ポークのピカタ

味付けは塩こしょうでシンプルに。小麦粉を薄くまぶして、溶き卵にさっと付け、焼き上げます。



ワインの醸造過程で生まれるワイン粕を飼料に使用。きめ細やかで軟らかく、ほんのりと甘みのある肉質が特徴。

### おすすめ調理

脂身のおいしいバラ肉は焼肉やシチューに、ロースはビーフカツに。旬の野菜と薄切り肉で作る肉巻きもうま味を楽しめます。



ウイスキーやビールの醸造過程で生まれる麦芽糖化粕を飼料に使用。肉本来のうま味とジューシーな肉質が特徴。



肉のタベ(山梨県産ワインとのマリアージュ)を1月に開催しました。ソムリエ・田崎真也さんがプロデュースする山梨県産食材やワインが味わえるレストラン「Y・wine」(東京日本橋)を会場に、ブランド食肉である「甲州牛」「甲州麦芽ビーフ」「甲州地どり」「甲州頬落鶏」「甲州富士桜ポーク」「甲州地どり」「甲州頬落鶏」それぞれの特徴を生かしたオリジナル料理と、各料理に合わせた山梨県産ワインを提供。ブランド食肉誕生の歴史や、育成方法など、おいしさが生み出される背景も説明しながら肉質やうま味をPRしました。

また、田崎さんからは「甲州富士桜ポークのおいしい脂身には樽熟成した甲州ワインのナッツの香りがよく合う」「甲州牛のきめ細やかで風味豊かな霜降りのクリーミーさをシンプルに味わうには、軽快感のある河口湖ピノ・ノワールを」など、料理素材としての食肉の魅力と県産ワインとのマリアージュを解説していただきました。



### 「甲州統一ブランド食肉のタベ」で提供されたオリジナル料理

- |  |  |
|--|--|
| 1 甲州富士桜ポークのバラ肉と豆のトマト煮込み<br>～ソーセージ添え～               | 2 甲州牛のロースト<br>～ビーフコンソメと共に～                 |
| 3 スモークをかけた甲州地どりのコンフィ<br>～グミンの香る里芋のピューレ添え～          | 4 甲州ワインで煮た甲州頬落鶏と干し柿のインポルティエニ<br>～柚子ジャムと共に～ |
| 5 味噌風味のジャガイモを包んだ甲州ワインビーフの<br>メンチカツ仕立て～赤ワインと味噌のソース～ | 6 甲州麦芽ビーフの黒ビールと苺の煮込み<br>～苺とマスタードのソースと共に～   |

「甲州統一ブランド食肉」のおいしさと産地山梨の魅力を併せて発信するため、首都圏のメディア関係者らを招待し「甲州統一ブランド食肉のタベ」を開催しました。

東京でメディアにPR  
甲州統一ブランド食肉のタベ

豊かな自然の中で丹精込めて育てられる山梨の食肉。県では、名称を「甲州」で統一した自慢の食肉6種類を「甲州統一ブランド食肉」と銘打ち、全国から注目されるブランド食肉を目指して情報発信を進めています。

# 甲州統一ブランド食肉が勢ぞろい