

2012年、フランス料理の向かう先

料理王国

CUISINE KINGDOM
JANUARY 2012 1



第2回
食の逸品コンクール
堂々発表!

第2特集

旨味全開、2012年飲みたい酒
日本酒新年

Food & Travel

アジアン キュリナリークルーズへの誘い
～香港からベトナムへ

オート・キュイジーヌ最新形

現代フランス料理の 王道。

La cuisine française
moderne d'aujourd'hui



食の逸品コンクール

料理王国100選

Cuisine Kingdom Selection 100



生鮮食品
FRESH FOOD

36

飼料米放牧豚 大地の米豚 食べ比べセット



米を食べながらのびのび育った豚肉
広大な岩手の牧場に放牧し、近隣農家の米を飼料に30%混ぜて育てた「大地の米豚」。飼料に米を混ぜることで、悪玉コレステロールを下げる働きをするオレイン酸の割合が増加する。代表部位をすべて味わえる豪華セット。コースしゃぶしゃぶ用300g、モモブロック300g、バラスライス300g、肩コース切身100g×3枚 5250円
並木麻理子さん「優しくクセがない味。ショウガ焼きやしゃぶしゃぶ、つけダレを添える料理に良さそう」

岩手県高田アーク牧場
☎0191-63-6100
●www.arkfarm.co.jp

生鮮食品
FRESH FOOD

35

愛媛甘とろ豚



甘くとろける脂身が特徴のブランド豚
愛媛県が長年の歳月をかけて開発したブランド豚は、稀少な中ヨークシャー種を種豚に、愛媛県産のはだか皮を配合した専用飼料を与えている。肉質の一番の特徴は、口の中で甘くとろける脂身。脂肪融点は35.7℃で、オレイン酸豊富。しつこさを感じさせない脂身のおいしさが評価されている。1395円/kg (卸、部分肉セット価格)
山本美智子さん「名前のとおり、とろっとした食感と甘味があります。脂厚さ、臭みもないのがいい」
岩手県甘とろ豚普及協議会
☎089-912-2578
●www.pref.ehime.jp/893550/amatorofindax.html

生鮮食品
FRESH FOOD

34

えばらハーブ豚 未来



ハーブ飼料で健やかに育てた豚肉
分娩から出荷まで、すべての肥育段階において抗生物質や合成抗菌剤をまったく使用せず育てた安心・安全な豚肉。10種以上のハーブを含む主原料非遺伝子組み換え飼料を与えることで、ビタミンB1、ビタミンEが一般豚の約2倍となり、ドロップが出にくく鮮度の長持ちする肉に。コース3800円/kg (業務用価格あり)
鈴木純子さん「やわらかくて弾力のある肉質。脂がジュースで溢れ、グリルに向いていると思います」
岩手県えばら豚販売事業部
☎027-952-7661
●www.ebarayohon.co.jp

生鮮食品
FRESH FOOD

39

青森シャモロック (村越シャモロックパーク産)



味が濃厚で、だしがよく出る地鶏
青森県畜産試験場が20年かけて作り上げた地鶏。だしがよく出るといわれる黄斑プロマスロックと、肉質の優れた黄斑シャモの交配種で、旨味成分が一般の鶏肉に比べて多いのが特徴だ。「村越シャモロックパーク」では、飼育密度を3羽/m以下とするなど、ストレスなく育てることで上質な肉質を実現。4095円/kg (目安)
大森由紀子さん「身が締まって食べ応えがある。コック・オ・ヴァンなどフレンチの表現にしたい」
村越シャモロックパーク
☎0178-77-3220
●www.umai-waon.jp

生鮮食品
FRESH FOOD

38

暖っこ地鶏



4種の鶏の「いいとこどり(鶏)」
2002年に開発された愛媛県オリジナルのブランド地鶏。名古屋種、ロードアイランドレッド、軍鶏、ホワイトプリマスロックの四元交配により、それぞれの鶏の長所を凝縮させた「いいとこどり(鶏)」が誕生。とくにローストすると、表面のバリバリ感と内側のジューシー感が相まって至福の味に。オープン価格
中川宏治さん「家族にしたい、一般的な地鶏よりちょっとやわらかめなので、女性に受けるのでは」
暖っこ地鶏振興協議会
☎0895-66-0004
●www.himekko.jp

生鮮食品
FRESH FOOD

37

みやざき地頭鶏



軽快な弾力とジューシーな旨味が魅力
旧典津藩で古くから飼育されてきた「地頭鶏」に改良を加えた地鶏。温暖な気候の大地で、オスは4か月、メスは5か月かけてじっくり平飼いされた鶏の肉質は、軽快で豊かな弾力のある歯ごたえと、口中にジュワッとしみ込んでくる旨味が印象的。炭火焼き、唐揚げ、串焼きなどさまざまな活用したい。原則1羽売りオープン価格
福松貞哉さん「締まった身のバワフルな弾力を実感。皮もおいしく、健康的に育てられたのがわかる」
みやざき地頭鶏事業協同組合
☎0985-77-5566
●http://jtokko.net