



Andaluçia Pork
アンダルシアポーク

(株)大志プランで使用している

アンダルシアポーク

■産地:スペイン

ムルシア州、アンダルシア州、カステイレーリ=マンチヤ州

■餌:

通常の豚に与える飼料(大豆、小麦、トウモロコシ、大豆粉)



■こだわり:

スペインの豚肉といえば生ハムが主食となります。その為、生ハムに合うために品種改良がおこなわれ、生まれたのがこのアンダルシアポークです。生ハムにするためには、塩の浸透率が大事です。このアンダルシアポークは細胞が通常の豚肉よりも細かく、筋肉繊維に脂肪が入りやすく、通常の豚肉の2倍の浸透率があります。そのため、豚肉特有のパサパサ感がなく、加工に非常に向いている豚肉となっております。

■日本への影響

ヨーロッパは食肉の歴史が進んでいることから、日本もこのアンダルシアポークに近づくために、様々な日本の産地が訪れています。代表的なところでは、新潟の【和豚のもち豚】が同じ品種、エサも全く同じもので育てています。

日本にとってもスペインの豚肉は非常に品質の高いことの証明となっております。