

野菜がごちそう もぎたて料理店

## 「トヨタファーム」の三州豚が食べられる店

| 天白区・原 |

### FUCHITEI a vous

フチテイ ア ヴ  
☎052-848-3942 ●フレンチ

長くフランスで修業を重ねたシェフの経験を元に再現した、本場・パリのビストロの味とムードが人気。使う材料はシェフ自ら生産者のもとに足を運び選んだ野菜や肉など、どれもおいしくて安心なものばかり。またフランス産有機ワインをはじめ、パンやバター、コーヒー、紅茶も厳選したものが集められ、すみずみまでおいしさを追求。生産者とこだわり食材が店内の黒板に書かれているので、メニュー選びの参考にしてみて。



名古屋市天白区中平2-509 ホワイトメゾン原1F  
11:30~15:00 (LOは14:00)  
18:00~23:00 (LOは21:00) 水曜、第1・3火曜定休  
[P6台 禁煙 カード可(ディナーのみ)]  
国道221号線「下原」の信号を南へ進み、  
「天白消防署前」を左折、1本目を越えた左側  
www.fuchitei.com  
\*1575円 / 3000円



3.ダークブラウンを基調のシックな店内。壁にはモノクロ写真が飾られ、店のテーマ「パリのビストロ」のムードを高める。  
4.落ち着いたワイン色の外観。

1 味も食感もしっかりの肉を風味豊かなスパイスで。



●三州豚バラのブレイゼ(ランチの一例)

「オープンでじっくり加熱したバラ肉を、シナモンやクローブなど5種類のスパイスとキャラメリゼしたハチミツで仕上げました」



1.約3週間塩漬けにし、さらに2週間ほど熟成させた「田原産三州豚 ボイルハム」。ランチの前菜で登場する。2.「三州豚」は特においしいと言われるメスを使用。

●三州ポークのグリル

マスタードソース 季節の野菜添え(ランチコース1800円の一部)

「ジュシーな三州豚は、旨みがたっぷり。塩コショウ、レモンなどでシンプルに仕上げた豚をマスタードソースと共にどうぞ」



総料理長 酒井さん

2 肉の旨みとジュシーさを120%活かすシンプルなグリル。

| 愛知・豊橋市 |

### ホテル アークリッシュ 豊橋 THE GARDEN RESTAURAN&BAR

ホテル アークリッシュトヨハシ サ ガーデン レストラン&バー  
☎0532-51-1118 ●レストラン

地産地消をテーマに「三州豚」や、渥美牛、豊橋うずら、三河地鶏や田原産トマトなど、地元・東三河の多彩な素材をふんだんに使用。また、その良さを熟知したシェフが生み出すメニューは、どれも食材自体の味が最大限に引き出されている。ここでしか食べられないご当地バーガー「豊橋バーガー」(1200円)や濃厚な牛乳の風味が絶品の「どうまい牛乳プリン」(600円)などバラエティも豊かなメニューに目移り必至。



愛知県豊橋市駅前大通1-55 ホテルアークリッシュ豊橋3F  
11:00~24:00 (LOは23:30) ※ランチLOは14:00  
無休 [あり(有料、駐車券サービスあり) 喫煙可 カード可]  
県道143号線「駅前大通」の信号を西へ進み、  
1本目の路地を左折してすぐ  
www.arcrich.jp  
\*1200円 / 3000円



3.三州ポークのカツサンド(1500円)は、パンも自家製でボリューム満点。  
4.エンドウやブチヴェール、トマトなどの新鮮な野菜はすべて地元産。



3



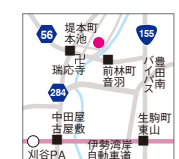
1.たっぷり太陽光が入り開放感あふれる店内。外にはテラス席も。  
2.オープンキッチンからは臨場感あふれる調理の音が聞こえ、おいしいように食欲がそそられる。

| 愛知・豊田市 |

### トヨタファーム

トヨタファーム  
☎0565-52-4757 ●養豚場

“エコフィード”と呼ばれる、本来ならば廃棄する食品で作った家畜用飼料を用いた養豚場。エコフィードで育てられた豚の肉は、脂の融点が低く、よくサシが入り濃厚な旨み。さらに飼料自体が人体に安全なもので安心して食べられる。その豚肉はブランド肉「三州豚」として今、人気上昇中。



愛知県豊田市堤本町落田12-1  
9:00~18:00  
無休 ※工場見学は応相談  
[P2台]  
県道56号線「堤本町本池」の信号を東へ進み、2本目を左折した左側  
www.toyotafarm.com



## トヨタファーム

Profile

1965年、オーナー・錦柄さんの父が「種畜産」として1頭の母豚からスタートし、1万頭を保有するまでに拡大。さらに2002年には、田原市にも農場をオープン。豊田市にある農場は錦柄夫妻を含めた10人のスタッフで運営し、安心でおいしい「三州豚」の生産に努めている。



「トヨタファーム」代表錦柄雄一さんと妻の今日子さん。

人の手で大事に育てる  
人気急上昇の「三州豚」。

とにかく手間をかけて作り上げられる「トヨタファーム」の飼料。一般的に飼料はトウモロコシを主体に、動物性タンパクを配合した粉状のもの。それをパイプの機械で一気に豚に与えるのだが、ここではそれをしていない。安全と見極められた人が食べられるパンなどを人の手で調合して与えている。麦を多めに配合するひと手間によって、甘みのある脂がのった極上の「三州豚」へと育つ。ただ「コストもかかるし、健康志向の現代では脂自体が敬遠されることも」と錦柄さん。人の手で大切に育てられた三州豚は、とにかく味が第一。価格やカロリーより優先したくなる。本当の滋味にあふれている。

●第32回「11」とよが「デジタラフェスタ」開催日/月28日(金)5月15日(日)  
会場/豊田スタジアム(愛知県豊田市中石町7-2)  
内容/錦柄さんが食を務める豊田市周辺域の若手農家グループ「夢農人(ゆめノイト)」が出演するイベント。詳細は [yuhonohito.com](http://yuhonohito.com)にて随時更新

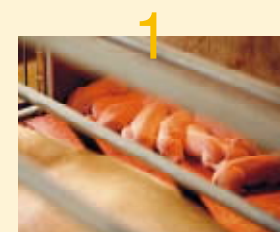
### 「トヨタファーム」の美味しいひみつ



3 飼料の違いが、肉質の差に!  
一般的な豚肉に比べ、飽和脂肪酸やパルミチン酸など甘味のもととなる成分が多い。逆に加圧保水力や加熱損失率は低く、調理してもジュシーなままなのが特徴。



2 人が食べられるものを飼料に  
飼料は規格外となった人間の食べ物。何が混ざっているかわからない残飯ではなく、選別したものだからエコで安心。パンやゴマ、ウナギバイヤムクレーヘンも飼料に。



1 子豚から安全にスクスク育てる  
母豚から抗体を受け取れるように母乳で育て、豚乳も母豚に最適な約20℃に保ち子豚は体温が安定するようヒーターで30℃ほどに保温。湿度は60~70%。