



## いつもの肉じゃがを変化させる工夫 塩麴で優しい味付けに仕上げた逸品

### とよたひまわりポーク 塩麴肉じゃが

豚バラ  
じゃが芋、人参、玉葱  
菜の花、グリーンピース

- 1 塩麴とバターを合わせ、電子レンジで温めて塩麴バターを作っておきます。  
【塩麴バター】  
塩麴 20 g、無塩バター 10 g
- 2 じゃが芋 200 g、人参 50 g、玉葱 50 g、豚バラスライス 120 g を適当な大きさに切り準備しておきます。
- 3 鍋に胡麻油を入れて熱し、用意した材料を良く炒めてから鰹出汁 400cc を入れて煮ます。途中で塩麴バターを入れて、塩と醤油で味を調べて煮詰めていきます。
- 4 菜の花はボイルしておきます。玉子を茹でて卵黄だけを漉して湯煎にかけて煎り玉子を作り、菜の花に散らします。それぞれを器に盛り付け、彩りとして木の芽、グリーンピースを散らして完成です。



### とよたひまわりポーク



とよたひまわりポークは、愛知県豊田市民に愛される銘柄豚にしたいというコンセプトの基、2020年に3戸の農家によって生産が開始されたブランド豚。豊田市の花に指定されているひまわりの種を粉末にして飼料に配合していることが特徴となっている。また、豊田スタジアム周辺のひまわり畑に協力要請して耕畜連携の動きを見せるほか、市内の小学校で子どもたちが育てたひまわりの種を採取して一部を餌として給与するなど、とよたひまわりポークに親近感を持ってもらうための取り組みを積極的に行っている。協力しているフィード・ワンフーズ㈱によって地域に根差した豚肉流通を実現させており、地産地消を重視した生産および流通を行っている。

### 中村孝明 YOKOHAMA 剣持 雄人

1984（昭和59）年生まれの36才。  
実家が群馬県で温泉旅館を営んでおり、祖父母と両親の働く姿を見て将来は料理人になることを決意する。  
地元の料理屋で修業をした後、テレビ番組「料理の鉄人」で名を馳せた中村孝明のお店で10年以上、修業を積む。  
古きを訪ね新しきを知る「温故知新」の心と姿勢を大切に、これからも精進しつづける若き料理人。



#### アクセス

中村孝明 YOKOHAMA  
〒220-8601  
神奈川県横浜市西区南幸1-6-31  
横浜高島屋8F  
TEL 045-412-5656



# 和豚 × 和食



今月の和豚...とよたひまわりポーク（トヨタファーム／愛知県）



具だくさんのパリッと豚肉春巻き！  
落味噌の香り、筍で春を感じる逸品

### とよたひまわりポーク 豚と落味噌の春巻き

豚バラ  
茗荷、空豆、百合根

- 1 落<sup>と</sup>の薑を油で揚げて刻みます。鍋に刻んだ落の薑、味噌、酒、砂糖、味醂を入れて火にかけて練っていき、落味噌を作ります。また、ポテトサラダも作っておきます。※ポテトサラダの作り方は割愛します。  
【落味噌】  
落の薑4ヶ、味噌60g、酒20cc、砂糖10g、味醂20cc
- 2 春巻きの皮に豚バラを敷き、落味噌、ポテトサラダを並べてから中に小角に切った筍も挟んで巻き、160℃ほどの油でキツネ色になるまで揚げます。
- 3 器に半分に切った春巻き、茗荷はボイルして酢漬けにしたもの、空豆は砂糖蜜でさっと煮たものを盛りつけて完成です。



味噌幽庵地で豚肉をより美味しく！  
柑橘の爽やかな香りを愉しめる逸品

### とよたひまわりポーク 豚の味噌幽庵漬

豚バラ  
マイクロトマト  
芽葱

- 1 豚バラブロックを5cm幅に切り、熱したフライパンで焼き色を付けてから、鍋に水、酒、香味野菜（玉葱、人参、生姜、大蒜）を入れて豚を柔らかく煮ていきます。
- 2 白粒味噌、上白糖、味醂、酒、赤酒をボールで合わせて西京味噌を作ります。別のボールに酒、味醂、濃口醤油、柚子のスライスを合わせて幽庵地を作り、それぞれを合わせて味噌幽庵地とします。  
【味噌幽庵地】  
西京味噌（白粒味噌200g、上白糖20g、味醂10cc、酒5cc、赤酒10cc）  
幽庵地（酒3杯、味醂1杯、濃口醤油1杯、柚子のスライス）  
※西京味噌100gに対して幽庵地36ccを合わせた物を味噌幽庵地とします。
- 3 柔らかく戻した豚肉は、味噌幽庵地に1時間ほど漬け込みます。その後、グリルなどで焼いて器に盛り付けて胡麻をふります。マイクロトマト、芽葱をあしらって完成です。