

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ生産者ガイド

豚

畜産物

32°C豚

舌の温度でとろける究極の豚肉

宮城県高清水の地に、こだわりぬいた最高級の豚肉があります。その名も32°C豚。

ちょっと変わった名前ですが、実は融点(脂が溶ける温度)に由来しています。一般的な豚の脂の融点が38°C前後なのに比べ、32~34°C*と人肌で溶けるほど低いことが特長です。そのため舌の上でサラリと溶けて、とろけるような深い甘みが、口の中いっぱいふわっと広がります。“軽やかで、とろけるような芳醇な脂”はまさに究極。透明度が高く、きらきらと輝く脂も必見です! *豚により融点に1~2°Cの差があります。



高清水養豚組合 邊見 良一

〒987-2111 宮城県栗原市高清水影の沢38-149

info@32dobuta.com

[商品のお問い合わせ/ ☎ 0228-58-2803 / FAX 0228-58-2768]

おすすめの調理法

豚の旨みとコクを塩で引き出す! 肉質が良いからこそ楽しめる、究極に贅沢な楽しみ方です。お好みで黒胡椒をプラスしたり、塩を柚子胡椒に変えて楽しむのもオススメ。とろける脂に、叩いた梅肉の酸味としその風味はコクとさっぱり品の絶品コラボ! 箸が止まらないと女性からダントツ人気の食べ方です。大根おろしやすだちを添えても、さらにさっぱりおいしくいただけます。

出荷時期(旬)	毎週月曜日のみ
出荷形態	部分肉
容量・入数	各部位1ブロック
サンプルの提供	要相談

生産地	宮城県栗原市
発注から納品までの日数	3日~10日
最低納品単位	1ブロック
ホームページ	https://www.32dobuta.com/

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL: 022-211-2813 FAX: 022-211-2819 MAIL: s-brand@pref.miyagi.lg.jp