



まつぶたの極上松阪豚セット (肩ロース、ロース、リブロース)



認定日:令和2年9月9日

松阪豚は山越畜産の山越弘一氏でないと同じ肉質、味のものはできない希少豚であり、山越畜産で育てられた豚だけを松阪豚として販売しています。飼料は麦、大豆、マイロなどの天然の穀物のみで、水は鈴鹿・大台山系の地下水を使い、松阪の風土が健康な豚を育てています。

魔法のどて煮



認定日:令和2年12月14日

松阪豚の豚骨で出汁を取り松阪豚のすじを贅沢にも150gたっぷり使用し、こんにゃく等とじっくり煮込んだコク深い甘い味噌味に仕上げました。

魔法のトマトん



認定日:令和2年12月14日

松阪産無農薬・有機栽培のトマトをじっくり煮込み、化学調味料不使用で無添加のトマトソースです。
まつぶた自慢の松阪豚ミンチ肉がたっぷりゴロゴロと入っています。

まつぶたの魔法の塩ポン酢



認定日:令和2年12月14日

松阪豚をより美味しく召し上がっていただくために開発した、まつぶたオリジナルの塩ポン酢です。さっぱりとしたお味は松阪豚のうまみを一層引き出します。
松阪豚はもちろんお野菜、お魚、お豆腐など、なんにでもお使いいただけます。



まつぶたの武四郎コロッケ



認定日:令和2年12月14日

武四郎コロッケの「武四郎」とは、北海道の名づけ親として知られている「松浦武四郎」にちなんだものです。
武四郎コロッケの中身はもちろん北海道産のじゃがいもを使用し、コロッケの7割は、松阪豚ミンチを使っています。

まつぶたの松阪豚ロース



認定日:令和2年12月14日

肉質はキメが細かく、柔らかいです。
豚肉でも高級な部位となります。脂身と赤身の比率も抜群の部位で、外側の脂肪に旨味が凝縮しています。

【適した料理】トンカツ、しゃぶしゃぶ、ソテー、生姜焼き

まつぶたの松阪豚リブロース



認定日:令和2年12月14日

肩に近いロースで、1頭から少ししか取れない高級部位です。
極上のサシが入った見た目が特徴です。
見た目脂は少し多めですが、柔らかいのでステーキにすると甘く上品な脂質は贅を極めます。絶品。肩ロースより上位部位と呼ばれます。

【適した料理】ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉

まつぶたの松阪豚肩ロース



認定日:令和2年12月14日

リブロース・ロースと並ぶ高級部位で、脂身と赤身のバランスは食感共に申し分ありません。
コクがあり、濃厚な豚を味わえます。

【適した料理】ステーキ、ロースト、すき焼き、しゃぶしゃぶ



まつぶたの松阪豚カルビ



認定日:令和2年12月14日

前バラ肉のことです。
赤身と脂肪が3段階になっているため、三枚肉ともよばれます。

【適した料理】焼肉、チャーシュー、しゃぶしゃぶ

まつぶたの松阪豚シンタマ



認定日:令和2年12月14日

シンタマはモモの一部です。各部位を丁寧に解体し、シンタマを取り出しています。肉質が真ん中あたりで変わる不思議な部位で、きめ細やかなローズの様なピンク色の部分と、牛肉を思わせる濃厚なヒレの様な赤身肉を味わえます。

【適した料理】ロースト、焼豚、とんかつ、煮込み、酢豚、しゃぶしゃぶ

まつぶたの松阪豚 スペアリブ(骨あり)



認定日:令和2年12月14日

半頭から5本しか取れない希少部位で、松阪豚は前バラの前から5本目までをスペアリブにしています。

【適した料理】グリル、煮込み、ロースト

まつぶたの松阪豚チマキ(スネ)



認定日:令和2年12月14日

手首や足首のお肉です。筋質なので焼料理というよりは、煮込み料理に使われます。赤身のしっかりとした肉質なので、十分に加熱するとフワフワの食感になります。舌でほぐれる柔らかい肉に変わったチマキは、もはや豚肉の域を超えるほど。

【適した料理】ワイン煮、ポトフ、カレー、おでん、どて煮



まつぶたの松阪豚トウガラシ



認定日:令和2年12月14日

肩から腕にかかる部位です。
弾力があり、絶妙な脂身は豚汁、焼きしゃぶに最適です。

【適した料理】焼きしゃぶ、豚汁、炒め物

まつぶたの松阪豚バラ



認定日:令和2年12月14日

赤身と脂肪が3段層になっていて「三枚肉」とも呼ばれる。
骨付きのものは骨付きバラと呼ばれます。
ベーコンや角煮もこの部分です。

【適した料理】しゃぶしゃぶ、お好み焼き、焼きそば、ホイコーロー、
角煮、焼肉

まつぶたの松阪豚ヒレ



認定日:令和2年12月14日

ロースの内側にある貴重な部位で、1頭から約700～800g前後しかとれません。旨味が凝縮されており、ビタミンB1が多く含まれ、その量は牛肉の13倍と言われています。王道のヒレカツ、ポークステーキ、贅沢な1本焼きなどがおすすめです。

【適した料理】ヒレカツ、焼肉、ソテー、ロースト

まつぶたの松阪豚 内モモ



認定日:令和2年12月14日

赤身のかたまり肉で、表面の脂肪が少ないのが特徴です。

【適した料理】しゃぶしゃぶ、ミルフィーユカツ、ひとくちカツ



まつぶたの松阪豚 外モモ



認定日:令和2年12月14日

キメが荒いモモの外側肉。
松阪豚に関してはきれいなサシが入り、しゃぶしゃぶ等にも適しています。
薄切りにして炒め用にも、厚切りなら煮込み料理に。

【適した料理】しゃぶしゃぶ、ミルフィーユカツ、カレー、シチュー

まつぶたの松阪豚ランプ



認定日:令和2年12月14日

お尻からももにかけての部位です。
柔らかく、しっとりとしたロースの様な甘みのある肉質が特徴となります。

【適した料理】しゃぶしゃぶ、しょうが焼き、焼豚、自家製ハム、
ひとくちカツ、ステーキ

まつぶたの松阪豚カタサンカク



認定日:令和2年12月14日

肩ロースと前バラの間の部位。
赤身たっぷりです。味わい深いです。

【適した料理】シチュー、カレー、焼きしゃぶ、炒め物

まつぶたの松阪豚 豚トロ



認定日:令和2年12月14日

豚の首の部分で、半頭から350～400g前後しか取れない希少部位。
脂のノリが良くコラーゲンが豊富です。
美しいサシが入り、コリコリとした食感が特徴。焼肉に最適です。

【適した料理】焼肉(わさび醤油がおすすめ)、ネギ塩炒め