

QUALITY LAMB & BEEF PORK

from BRITAIN



英国産ラム&ビーフ
英国産ポーク



Produced for you by:
英国農業・園芸開発委員会 日本事務局 (HOPSCOTCH JAPAN)
<https://www.ahdb.jp/>



高品質で安全な英国産の食肉を 日本の食のステージへ

英国には食品と衛生に関する厳しい品質保証制度があります。
その認証を獲得した、安全でおいしい英国産の食肉を
AHDBが日本の皆様にご紹介いたします。

英国産のラム&ビーフ、そしてポークのお取り扱いを
ぜひ、ご検討ください。



日本市場への再参入にあたって

日本は2019年1月に20年以上ぶりに英国産牛肉に門戸を開きました。
このたびAHDBが、英国産食肉の高い生産水準を紹介し、それを提供で
きることを大変うれしく思います。

英国にはユニークで素晴らしい畜産の伝統があり、動物福祉と食品の
安全性は高い基準で評価されています。

また、AHDBも質の高いプレゼンテーションとサービスで高い評価を得
ています。

日本の消費者の皆様へ、英国の肉の素晴らしい味わいと品質をご提供
できることを楽しみにしています。



アジア太平洋担当責任者
Jonathan Eckley
(ジョナサン・エクレイ)

英国の生産者とともに

農業・園芸開発委員会(The Agriculture and Horticulture Development Board: AHDB)は、サプライチェーンに属する農場経営者、生産者、他の人々による資金提供により設立された団体で、法で定められた賦課金委員会です。

2008年に設立され、政府外公共機関として分類されており、次の業界をサポートしています。

・英国の食肉および家畜(牛、羊、豚)、乳製品、穀物、油糧種子。



農業はこれまでにない重要な時代に入っています。かつてないほど急速な変化が起きており、私たちは新たな農業革命の入り口に立っています。状況は刻々と変化しており、生産性の向上と競争力の維持が、加盟する農家を繁栄に導く鍵となります。

生産性向上という共通の目標のもと、業界全体を一つにまとめ、協業、技術革新、変革が盛んに行われるような環境づくりに貢献したいと願っています。



研究と知識の交換



市場情報



輸出



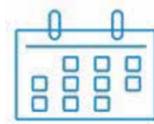
マーケティング



教育



環境



イベント



スキルプログラム



全英で10万を超える

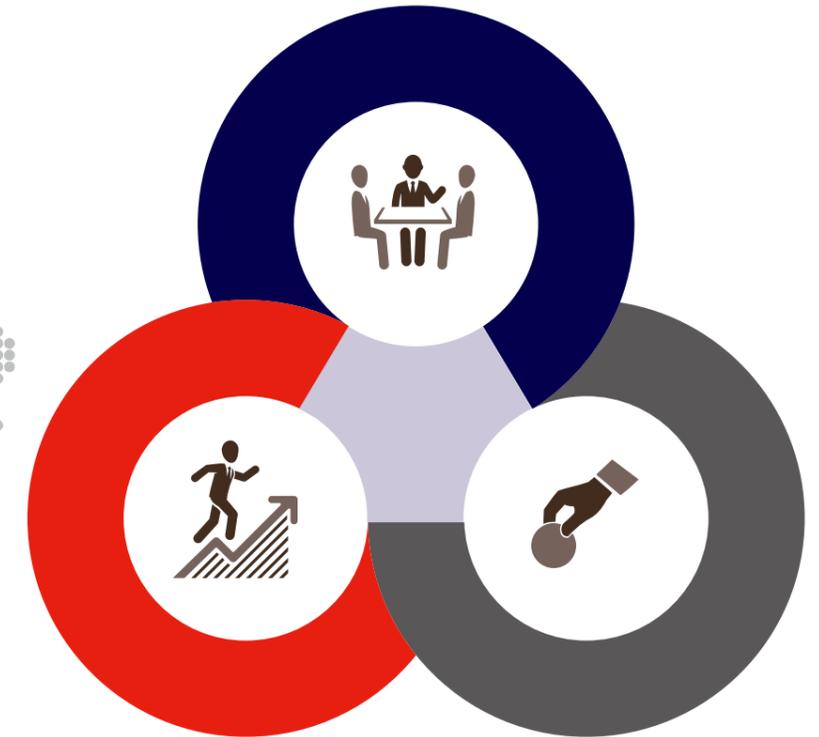
農業・サプライチェーン企業を支えています。

AHDBは、全英で10万を超える農業・サプライチェーン企業を支えています。主たる活動拠点はコヴェントリーに置き、全国で活動する100名を超える地域担当者の支援を受け、生産者・食品加工業者と協力して活動しています。

国際チームは日本や中国、極東地域など、新たな市場の開拓と同時に、フランス、ベルギーをはじめとする英国農産物の主要輸出先も担当しています。



業界に使いやすい実用的なノウハウを提供し、パフォーマンスの向上に貢献します。



急速に変化する世界で農家、生産者、業界が成功するように支援します。

毎年1900万ポンド以上をマーケティングと輸出開発に投資しています。

レッドトラクター認証

レッドトラクター認証は市販の食品に高いレベルの保証を提供します。

農場から店頭に至るまで、サプライチェーンの全行程において、厳格な基準のもと、独立検査機関が徹底した検査を行います。

レッドトラクター認証の求める基準は、法律が定める基準よりも高く、以下4項目を保証するように設計されています。

- ・ 食品の安全性
- ・ 動物の健康と福祉への十分な配慮
- ・ 環境保護
- ・ 食品の生産から販売までの流通経路を一つまたは複数の農場まで遡って追跡できること

トレーサビリティ

レッドトラクター認証を受けた食肉は、すべてレッドトラクター認証を受けた農場まで流通過程を辿ることができます。

安心

レッドトラクター認証を受けている農場では少なくとも1年間に5回の検査が実施されています。

品質

責任ある生産基準がサプライチェーンの全体で順守されています。



食品安全性

レッドトラクター認証は数多くの食品で採用されています。そのどれもが、季節ごとに最高の状態で提供される質の高い食品です。



原産国

ロゴに描かれた国旗が、原産国を明確に示しています。



ユニオンジャックが付されているレッドトラクターのロゴマークは、その製品が英国産であることを意味します。

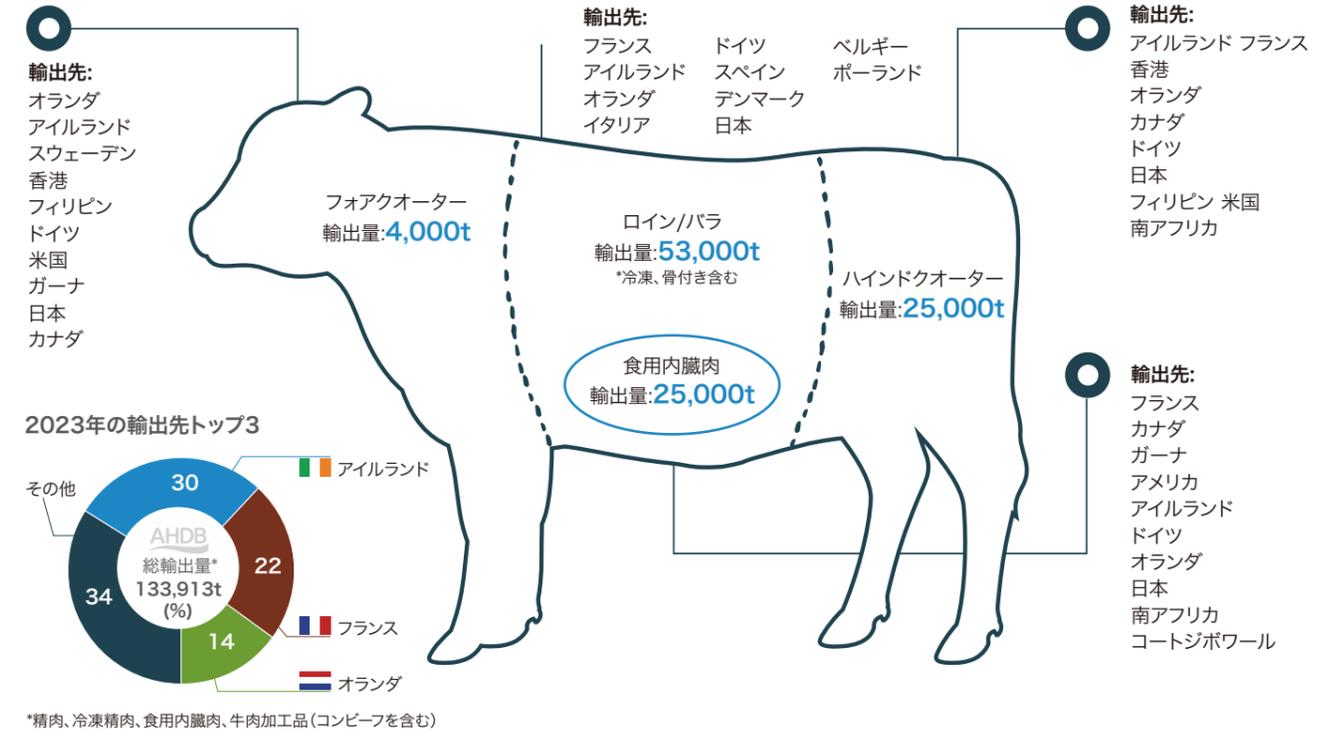
世界の食肉市場で活発な実績

英国は食肉の生産において質の高い生産体制を整え、2023年においては、羊肉は286,000tの生産、約90,200tの輸出。牛肉と仔牛肉では約900,600tの生産、約1,340,000tを輸出。豚肉は約927,400tの生産、約298,480tの輸出となっています。2019年より日本への輸出が再開し、AHDBは積極的に日本の市場にアピールしてまいります。今後、日本での英国産ラム&ビーフ、ポークの消費が伸びることを期待しています。

※上記統計には北アイルランドも含まれます

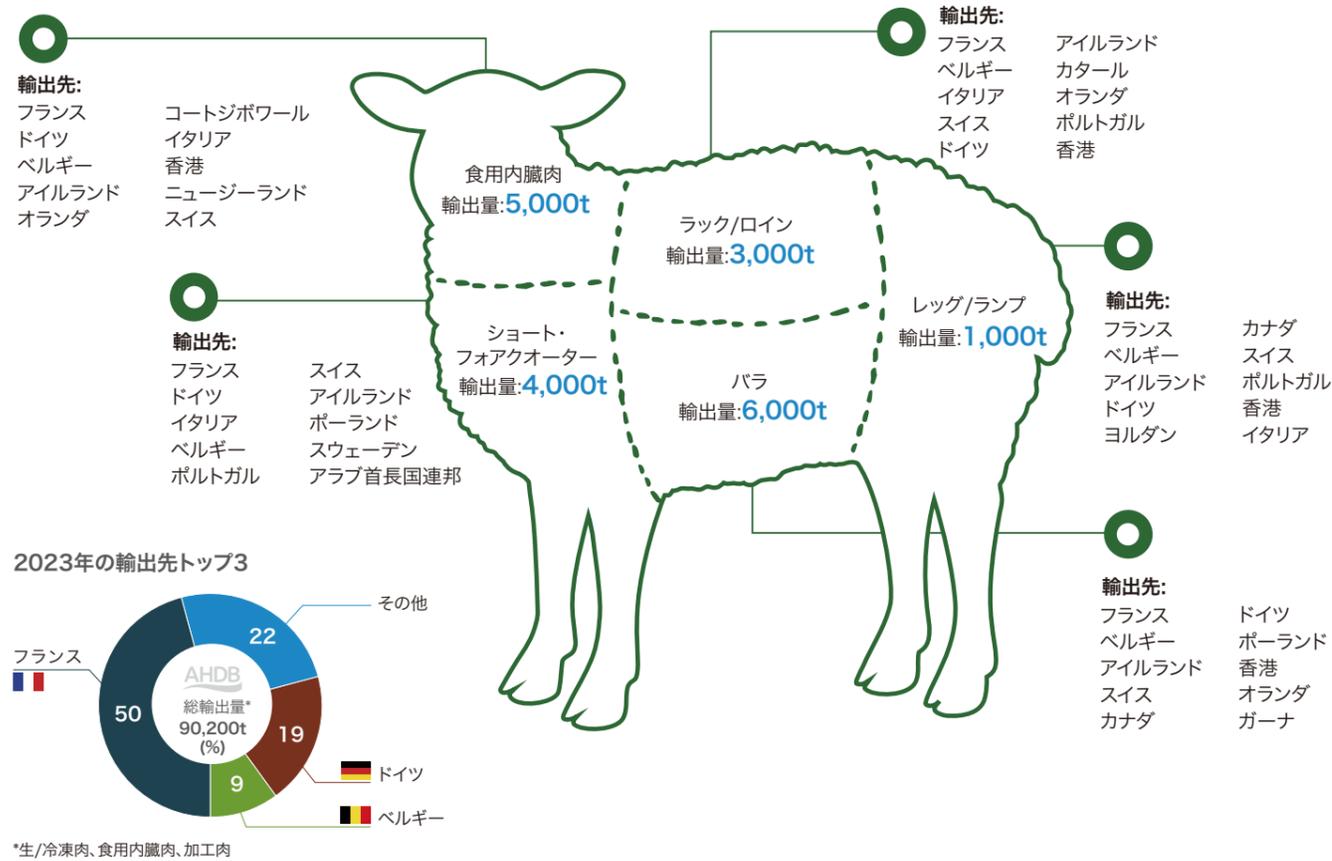


英国産ビーフ

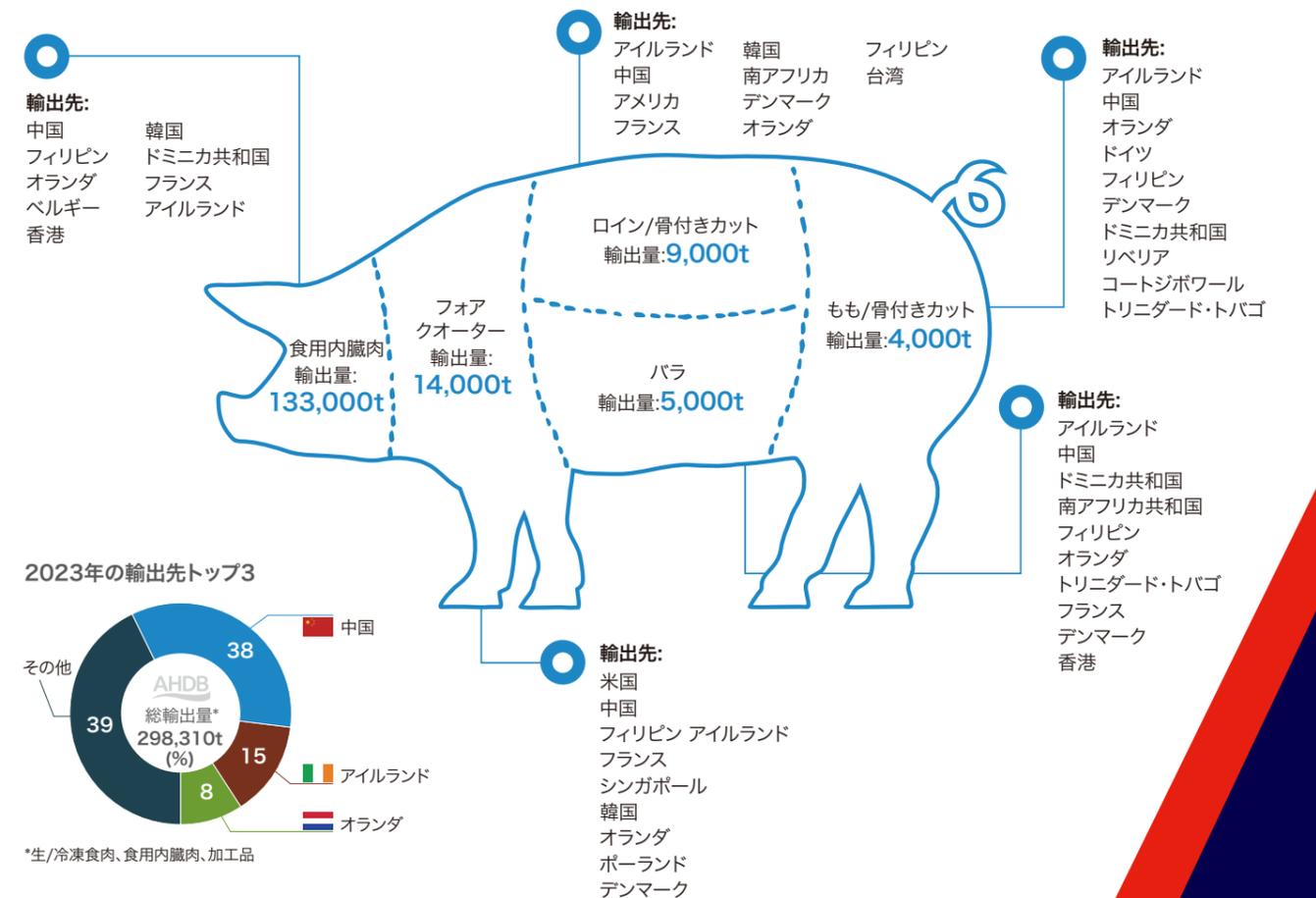


2023年の特定部位および内臓の輸出量と流通先

英国産シープミート



英国産ポーク





「レッドトラクター」の基準をクリアした 高品質で安全な英国産ラム

英国産ラムは「レッドトラクター」認証の基準に沿って生産されています。

「レッドトラクター」は英国最大の農場・食品認証制度で、食品生産のすべての面に
厳しい基準を設けており、小売業者と消費者にとっての重要な指標となっています。

餌の原材料から繁殖、輸送、解体、加工、包装に至るまで、サプライチェーン全体を
対象とし、動物への福祉、食品の安全性、トレーサビリティ、環境保護に至るまで、
厳しくチェックされます。

「レッドトラクターマーク」に保証された英国産ラムを、ぜひ、ご賞味ください。





「レッドトラクターマーク」が保証する英国産ラムのクオリティ。

英国産ラムはその品質とサステナブルな飼育法で世界に知られています。2世紀以上にわたって五大陸に輸出され、世界のラム肉生産の中核を担ってきました。2023年の英国産羊肉の生産量は286,000t、輸出量は90,199tで世界第3位にランキングされています。



牧草の重要性

温暖で雨が多い英国の気候は、反芻動物の飼育に最適で、羊は十分な栄養が与えられる緑豊かな環境で飼育されています。英国では羊の放牧は、高品質な羊肉を生産する科学とみなされています。



品質保証

英国には食肉の生産に重要な意味を持つ、RED TRACTOR (レッドトラクター)という食品保証スキームがあります。動物福祉、食品安全、トレーサビリティ、環境保護をカバーする科学、証拠、ベストプラクティス、法律に基づいた基準が設けられており、農場からパッキングラインに至るまでのトレーサビリティ、サステナブルな生産体制の実現が求められます。

AHDBがご提供する英国産ラムは、このRED TRACTOR(レッドトラクター)によって安全性が保証されています。

英国産ラムの栄養価



1. タンパク質

ラムにはタンパク質が豊富に含まれており、筋肉の成長・維持をサポートします。タンパク質は、子供の骨の正常な成長と発達にも欠かせません。

2. 免疫力UP

ラムには、免疫システムの正常な働きを助ける4種類の必須ビタミンとミネラルが含まれています。

3. 疲労・倦怠感を軽減

ラムには、疲労感や倦怠感を軽減する4種類の必須ビタミンが含まれています。

4. 7つの必須ビタミンとミネラル

ラムには、健康で幸福な生活をサポートする7種類のビタミンとミネラル*が含まれています。

(*ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12、亜鉛、カリウム、リン、パントテン酸)

5. メンタルもサポート

ラムに含まれる5つの必須ビタミンとミネラルは正常な精神機能をサポートする働きがあります。



●ラムの基準(一部)

1. レッドトラクター認定農場で働く人は、訓練を受け、自分の役割を果たすための能力を実証しなければなりません。
2. すべての羊は英国パスポートを所持し、トレーサビリティを維持するために生後20日以内に2つのタグを受け取ります。
3. すべての羊に安全で快適かつ衛生的な住居を提供する必要があります。
4. 羊は十分な広さの畜舎を持ち、適切な集団で飼われなければなりません。
5. 屋外飼育の羊は、避難場所と乾燥した寝床を確保する必要があります。
6. 動物には十分に健康的な食事を与えなければなりません。
7. 羊の健康と福祉を積極的に管理しなければなりません。
8. すべての認定農場は、病気の蔓延を防ぎ、食品の安全性と動物の健康を守るために、農場のバイオセキュリティ方針を立てる必要があります。
9. 輸送中にも家畜の健康や福祉をしっかりと管理しなければなりません。

※<https://redtractor.org.uk/our-standards/beef-lamb/>より引用





英国産ラム — 各部位のご紹介 —

- ① かしら
- ② たん
- ③ ほほ
- ④ ネット
- ⑤ 肩
- ⑥ ラック
- ⑦ ロース
- ⑧ 胸肉(ばら)
- ⑨ 前ずね
- ⑩ サーロイン(Tボーン)
- ⑪ ランプ・もも
- ⑫ ともずね

ラムチョップ
Lamb Guard of Honour



ラム王冠仕立て
Crown of Lamb



ロース(整形後)
Loin – single fully trimmed



ランプ・センターカット(骨抜き整形後)
Chump – centre cut
(boneless and fully trimmed)



ネック(整形前)
Neck – untrimmed



ネック・フィレ
Neck Fillet



肩ロース
Shoulder



ラケットショルダー
Racket Shoulder (Paletilla)

胸肉(整形後)
Breast – fully trimmed



前半部(肋骨)
Short Fore (single)



後半部(ばらを除く)
Hinds and Ends
(breast and flanks removed)



ばら
Flank



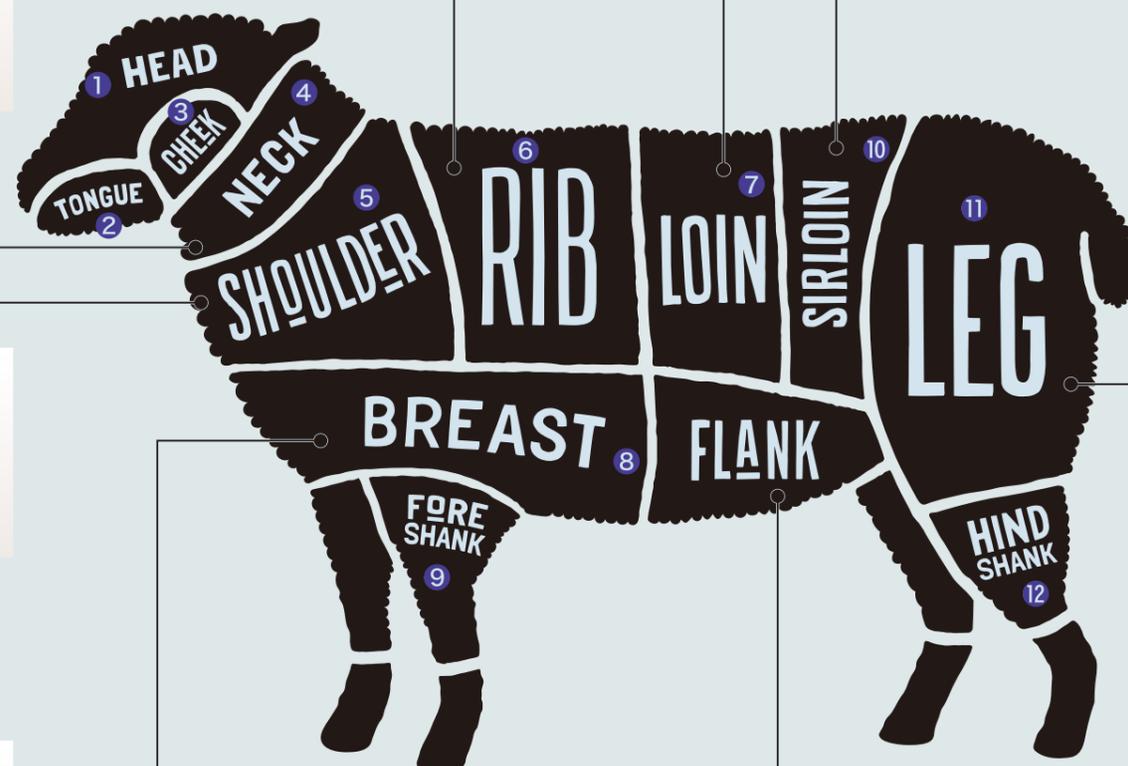
ロースロール串
Leg Noisette Skewers



ランプ・もものポーション
Lamb Spatchcock (portions)



もも
Legs – with chump



詳細な部位のご紹介はこちらのページをご利用ください。

<https://ahdb.org.uk/mpg> ※英語版



カットの手順も掲載





材料:ラムチョップ

ラムおでん(骨付き)

調理時間:40分 2人分



たんぱく質、必須アミノ酸を含むラムの出汁で煮込んだおでん。

材 料

- ラムチョップ 4本
- 大根 1/2本
- じゃがいも 2個
- ゆで卵 2個
- こんにやく 1枚
- サラダ油 大さじ2
- だし汁 1500ml
- みりん 100ml
- 薄口しょうゆ 70ml
- からし
- 山椒味噌
 - ・赤味噌 50g
 - ・砂糖 大さじ3
 - ・みりん 大さじ1
 - ・山椒粉 小さじ2~

作り方

- ① ラムチョップの両面に塩(分量外・少々)を振る。大根は5cm厚に切って皮をむき、面取りをして十字に隠し包丁を入れて米の研ぎ汁で下茹でする。じゃがいもは皮をむいて食べやすい大きさに切り、面取りをする。こんにやくは食べやすい大きさに切り、両面に格子状に隠し包丁を入れる。ゆで卵は殻をむいておく。
- ② フライパンにサラダ油を引いて中火で熱し、ラムチョップの表面の色が変わるまでさっと焼く。
- ③ 鍋に冷ましただし汁とみりんを加え、②、大根、じゃがいも、こんにやくを加え、弱火でアクを取りながら30分煮る。
- ④ 別の鍋に③のだし汁をとりわけ、薄口しょうゆの半量とゆで卵を加え、弱火で煮込む(食材の匂い移りを防ぐため別の鍋で調理する)。
- ⑤ ③のじゃがいもに火が通ったら残りの薄口しょうゆを加える。10分煮たら冷ましておく。
- ⑥ 山椒味噌を作る、鍋に赤味噌、砂糖、みりんを入れて弱火にかけ、水分が飛ぶまで練り混ぜる。冷めてから山椒粉を加えて混ぜる。
- ⑦ 器に盛り付けて⑥とからしを添える。



材料:チャックロール

ラム肉の麻婆豆腐

調理時間:20分 2人分



通常豚肉で作る麻婆豆腐をラム肉で。スパイスとラム肉の高相性が存分に楽しめます。

材 料

- 肩ロース 250g
- 長ねぎ(みじん切り) 1本
- にんにく(みじん切り) 1片
- 生姜(みじん切り) 1
- 片鷹の爪(輪切り) 1本分
- 絹ごし豆腐(1cm角切り) 300g
- 豆板醤 小さじ1
- 塩・粗びき黒こしょう 少々
- サラダ油 大さじ2
- ① ●水 250ml
- 鶏ガラスープの素 大さじ2
- しょうゆ 大さじ2
- 砂糖 大さじ2
- 味噌 大さじ1
- 水 大さじ3
- 片栗粉 大さじ1.5
- ごま油 大さじ2~
- 花椒粉 お好みで

作り方

- ① 肩ロースはフードプロセッサーまたはミンサーで粗めの挽肉状にする。
- ② 絹ごし豆腐は塩(分量外・少々)を入れた湯で1分ほど下茹でし、ざるなどにとっておく。
- ③ 中華鍋にサラダ油、にんにく、生姜、長ねぎ、鷹の爪を入れて弱火で熱し、香りが立ったら①を加えて、塩・こしょうを振る。しばらく焼き付けてからほぐすようにして炒める。
- ④ 肉に焼き目がつくまで炒めたら豆板醤を加えて炒め、①と②を加えて3分ほど煮立たせる。
- ⑤ 火を止めて水溶性片栗粉を回し入れ、とろみをつける。仕上げにごま油を回し入れる。
- ⑥ 器に盛り付け、花椒粉をかける。



「レッドトラクター」の基準をクリアした 高品質で安全な英国産ビーフ

英国産ビーフは「レッドトラクター」認証の基準に沿って生産されています。

「レッドトラクター」は英国最大の農場・食品認証制度で、食品生産のすべての面に
厳しい基準を設けており、小売業者と消費者にとっての重要な指標となっています。

餌の原材料から繁殖、輸送、解体、加工、包装に至るまで、サプライチェーン全体を
対象とし、動物への福祉、食品の安全性、トレーサビリティ、環境保護に至るまで、
厳しくチェックされます。

「レッドトラクターマーク」に保証された英国産ビーフを、ぜひ、ご賞味ください。





「レッドトラクターマーク」が保証する英国産ビーフのクオリティ。

英国産ビーフはサステナブルで、動物の福祉を重視した飼育法で世界に知られています。そして厳しいチェックを受けた製品のみが許されるRED TRACTOR(レッドトラクター)の認証を取得しており、明確なトレーサビリティと高い安全性を約束します。



牧草の重要性

温暖で雨が多い英国の気候は、反芻動物の飼育に最適で、牛は十分な栄養が与えられる緑豊かな環境で飼育されています。英国では牛の放牧は、高品質な牛肉を生産する科学とみなされています。



品質保証

英国には食肉の生産に重要な意味を持つ、RED TRACTOR(レッドトラクター)という食品保証スキームがあります。動物福祉、食品安全、トレーサビリティ、環境保護をカバーする科学、証拠、ベストプラクティス、法律に基づいた基準が設けられており、厳格な審査の上、すべてが基準をクリアしないと認証は受けられません。農場からパッキングラインに至るまでのトレーサビリティ、サステナブルな生産体制の実現が求められます。AHDBがご提供する英国産ビーフは、このRED TRACTOR(レッドトラクター)によって安全性が保証されています。

英国産ビーフの栄養価



1. タンパク質

ビーフにはタンパク質が豊富に含まれており、筋肉の成長・維持をサポートします。

2. 鉄分(免疫)

ビーフに含まれる鉄分は、免疫システムの正常な動きを助けます。

3. 鉄分(倦怠感)

ビーフに含まれる鉄分は、疲労感や倦怠感を軽減してくれます。

4. 8つの必須ビタミンとミネラル

ビーフには、健康で幸せな生活をサポートする8種類の必須ビタミンとミネラル*が含まれています。

(*ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12、リボフラビン、鉄、亜鉛、カリウム、リン)

5. 亜鉛

ビーフに豊富に含まれる亜鉛は、毛髪、爪、肌の健康をサポートします。また、認知機能や生殖機能の正常な動きをサポートし、血中テストステロン濃度を正常に維持することにも貢献します。



●ビーフの基準(一部)

1. レッドトラクター認定農場で働く人は、訓練を受け、自分の役割を果たすための能力を実証しなければなりません。
2. すべての牛は英国パスポートを所持し、トレーサビリティを維持するために生後20日以内に2つのタグを受け取ります。
3. すべての牛に安全で快適かつ衛生的な住居を提供する必要があります。
4. 牛は十分な広さの畜舎を持ち、適切な集団で飼われなければなりません。
5. 屋外飼育の牛は、避難場所と乾燥した寝床を確保する必要があります。
6. 動物には十分に健康的な食事を与えなければなりません。
7. 牛の健康と福祉を積極的に管理しなければなりません。
8. すべての認定農場は、病気の蔓延を防ぎ、食品の安全性と動物の健康を守るために、農場のバイオセキュリティ方針を立てる必要があります。
9. 輸送中にも家畜の健康や福祉をしっかり管理しなければなりません。

※<https://redtractor.org.uk/our-standards/beef-lamb/>より引用



英国産ビーフ — 各部位のご紹介 —



前リブローズ骨つき
Fore rib bone-in



リブアイロール
Rib Eye Roll



骨つきリブローズ
Cote De Boeuf -4 Bone



トマホークステーキ
Tomahawk Steak



ポーターハウスステーキ
Bone-in Porterhouse Steak



サーロイン
Larder Trim Sirloin



テンドーロイン(フィレ)
Tenderloin (Fillet)

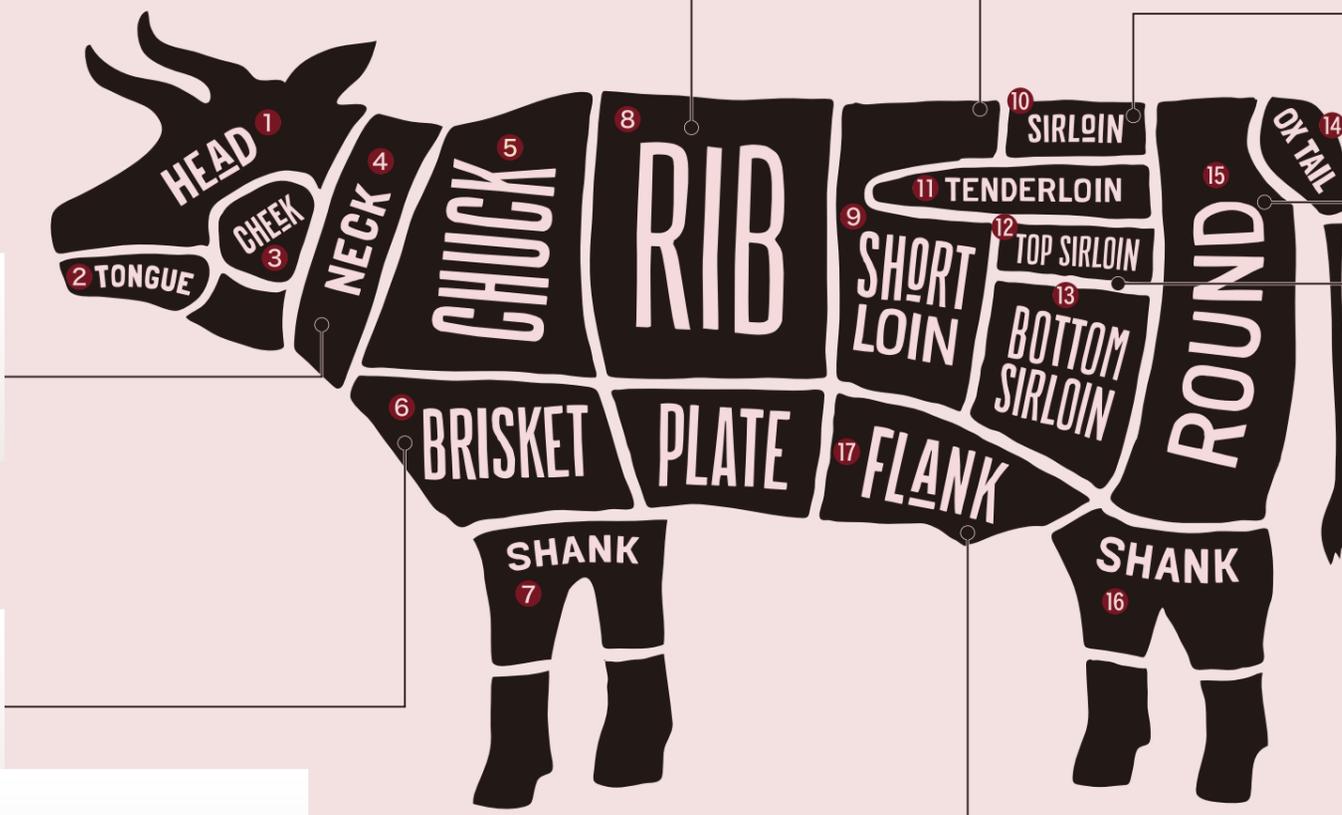


ネック
Neck



ネック骨抜き
Neck of Beef - boneless

骨抜きし脂を除いたかたばら
Flat Brisket



いちぼ
Rump Fillet with
silver gristle and chain muscle



ランプ
Rump Fillet



広背筋
Shoulder Brisket Muscle
(Latissimus dorsi)



けつばら(骨抜き)
Thin Flank (boneless)



シックフランク
Femur Muscle - Thick Flank

- ① かしら
- ② たん
- ③ ほほ
- ④ ネック
- ⑤ 肩(肩ロースとうで)
- ⑥ かたばら
- ⑦ 前ずね
- ⑧ リブローズ
- ⑨ ショートロイン
(Tボーン、ポーターハウスなど)
- ⑩ サーロイン
- ⑪ テンドーロイン
- ⑫ ランプに近い
トップサーロイン
- ⑬ ボトムサーロイン
- ⑭ テール
- ⑮ ランプ・もも
- ⑯ ともずね
- ⑰ ともばら

詳細な部位のご紹介はこちらのページをご利用ください。

<https://ahdb.org.uk/mpg> ※英語版



カットの手順も掲載

英国産ビーフレシピのご紹介



材料: ストリップロイン

ストリップロインのステーキ丼ネギ塩のせ

調理時間: 20分 1人分



英国産ビーフの旨味が存分に堪能できる一品。ネギ塩との相性は抜群です。

材 料

- 牛ストリップロイン 1枚(好みの重量)
- 塩 肉の重量に対して1%分量
- 粗びき黒こしょう 適量
- ネギ塩だれ(作りやすい分量)
 - ・長ねぎ(みじん切り) 1本分
 - ・ごま油 大さじ2
 - ・鶏がらスープの素(顆粒) 小さじ2
 - ・しょうゆ 小さじ1
 - ・おろしにんにく 小さじ1/2
- ごはん 1人分
- 刻み海苔 適量
- グリーンリーフ 適量
- 糸唐辛子 適量

作り方

- ① ネギ塩だれの材料を混ぜ合わせる。1日程度冷蔵庫で寝かせて味をなじませる。
- ② ストリップロインは両面に塩・胡椒を振り、常温に戻す。
- ③ 油を引いて中火で熱したフライパン(または鉄板で)片面を1分程度焼き、焼き色がついた裏返す。水をかけて蓋をして蒸し焼きにする。
- ④ 好みの焼き加減になったら網などの上に取り出し、休ませる。
- ⑤ 丼にご飯を盛り、刻み海苔をかけ、グリーンリーフをのせる。
- ⑥ ④をそぎ切りにして⑤にのせ、①と糸唐辛子を適量かける。



材料: たん

牛たん肉じゃが

調理時間: 30分 2人分



牛・豚薄切り肉や鶏ひき肉で作ることの多い肉じゃがを牛たんで贅沢に仕上げます。

材 料

- 牛たん(タン元、タン先) 300g
- 塩 大さじ1
- 長ねぎの青い部分 1本分
- 生姜(薄切り) 1枚
- にんにく 1片
- じゃがいも(4等分) 2個
- 玉ねぎ(くし形切り) 1個
- にんじん(乱切り) 1/2個
- いんげん(4cm幅) 2本
- 酒 50ml
- みりん 60ml
- 砂糖 40g
- 薄口しょうゆ 70ml
- サラダ油 大さじ2

作り方

- ① 牛たんは水につけて血抜きをする。1時間おきに何度か水を替え、一晩おいて水が濁らなくなったら皮や筋を取り除く。タン元、タン中、タン先、タン下に分け、一度茹でこぼす。
- ② 圧力鍋に①のタン元とタン先、かぶるくらいの水、塩、長ねぎの青い部分、生姜、にんにくを加えて強火にかけ、圧がかかったら弱火で40分ほど煮る。冷めるまで放置する。
- ③ 鍋にサラダ油を引いて中火で熱し、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを加えて炒める。全体に油が回ったら②とゆで汁400ml、酒、みりん、砂糖を加え、落とし蓋をして弱火で20分煮る。
- ④ じゃがいもとにんじんが柔らかくなったら薄口しょうゆを加える。5分ほど煮て、常温で粗熱が取れるまで冷ます。
- ⑤ いただく直前に再度温めてから皿に盛り、塩茹でしたいんげんを添える。



「レッドトラクター」の基準をクリアした 高品質で安全な英国産ポーク

英国産ポークは「レッドトラクター」認証の基準に沿って生産されています。「レッドトラクター」は英国最大の農場・食品認証制度で、食品生産のすべての面に厳しい基準を設けており、小売業者と消費者にとっての重要な指標となっています。餌の原材料から繁殖、輸送、解体、加工、包装に至るまで、サプライチェーン全体を対象とし、動物への福祉、食品の安全性、トレーサビリティ、環境保護に至るまで、厳しくチェックされます。





英国最大の農場・食品認証制度「レッドトラクターマーク」で安心のおいしさ。

レッドトラクター認証は、市販の食品に高いレベルの保証を提供する制度で、農場から店頭に至るまで、サプライチェーンの全行程において、厳格な基準のもと、独立した検査機関による徹底したチェックが行われます。法律が定めるものよりも基準が高いとされています。



英国の食肉処理には厳しい食品基準が課せられています。

英国のすべての食肉処理場は英国政府食肉衛生局による検査を受けており、営業を認められるためには厳しい基準を満たさなければなりません。

基準には次の項目があります

- ・動物の健康と福祉
- ・食肉衛生
- ・食品衛生
- ・トレーサビリティ
- ・ラベル表示
- ・輸送
- ・トレーニング
- ・一時収容施設
- ・解体
- ・切り分け
- ・バイオセキュリティ
- ・施設
- ・有害生物防除



最高の品質を「レッドトラクター」のロゴマークが約束します。

トレーサビリティ

レッドトラクター認証を受けたポークはすべてレッドトラクター認証を受けた養豚場まで流通過程を辿ることができます。

品質

責任ある生産基準がサプライチェーンの全体で順守されています。

安心

「レッドトラクター」認証を受けている養豚農場では少なくとも1年間に5回の検査が実施されています。

原産国

ロゴに描かれた国旗が、原産国を明確に示しています。

食品安全性

レッドトラクター認証は数多くの食品で採用されています。そのどれもが、季節ごとに最高の状態で提供される質の高い食品です。

ポークの栄養価

豚ヒレや豚ロースなど、赤身のメダリオン^(*)は飽和脂肪が少ないことが特徴です。タンパク質を多く含むポークには、もともと塩分が少ない上、チアミン、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12など、健康で元気な体づくりに欠かせない10種類のビタミンとミネラル^(**)が含まれています。

(*1) 脂身を取り除いたヒレまたはロースのメダリオンの場合。取引基準局(Trading Standards)に協議の上で提供しているAHDBによる見解です。

(*2) チアミン、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12、リボフラビン、亜鉛、カリウム、リン、セレン、パントテン酸





英国産ポーク — 各部位のご紹介 —

- ① みみ
- ② はな
- ③ かしら
- ④ トントロ
- ⑤ ネック
- ⑥ うで
- ⑦ クリアプレート
- ⑧ 肩ロース
- ⑨ 背脂
- ⑩ ロース
- ⑪ スペアリブ
- ⑫ ばら
- ⑬ もも
- ⑭ すね

ボストンバット
Boston Butt (Neck End)



骨つきロース
Loin - bone-in



フィレ
Fillet



Tボーンチョップ
T-Bone Chops

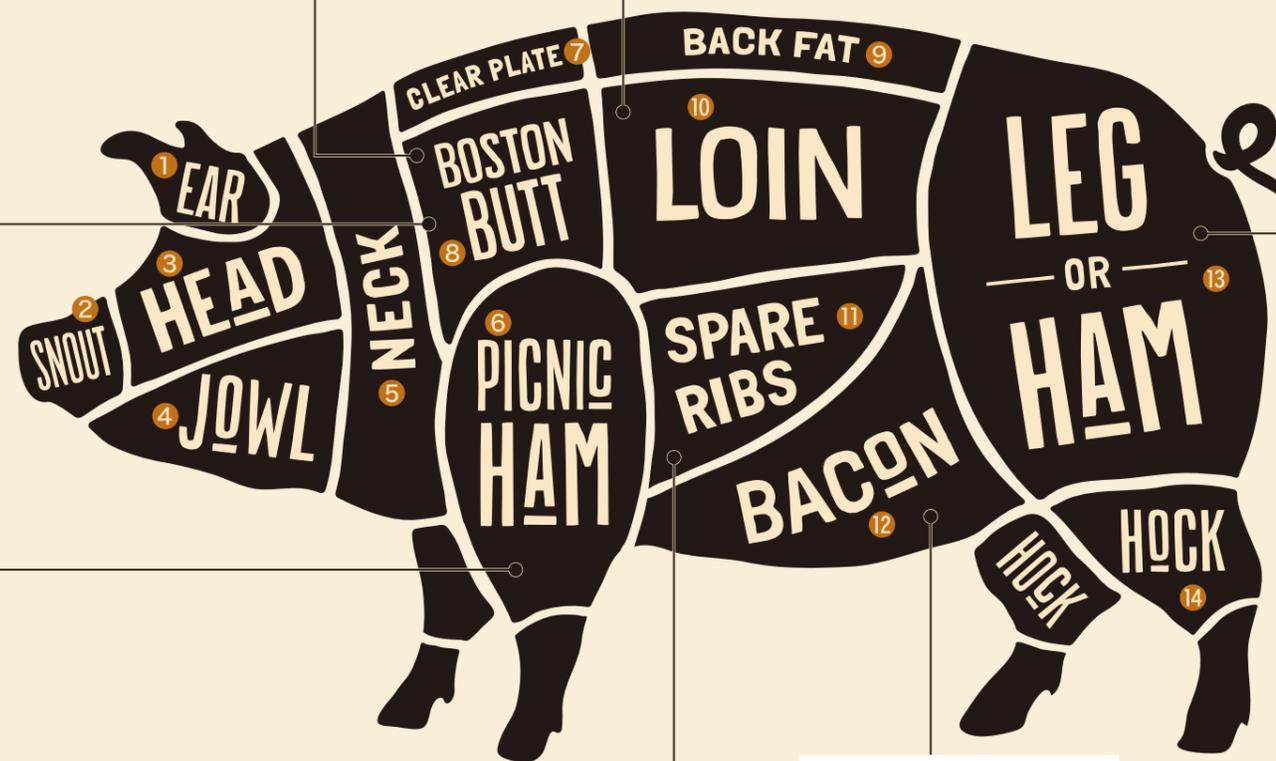


クラブステーキ
Club Steaks



トマホークステーキ
Tomahawk Steaks

カラーステーキ
Daubes - Collar



シルバーサイド(上もも) 薄切り
Thin Cut Escallops - Silverside



ランプ(整形後)
Rump - fully trimmed



トップサイド(内もも)
Topside



レッグ
Leg of pork

前ずね
Shank - forequarter



かた
Shoulder - picnic



かたばら(整形後)
Brisket Muscle - fully trimmed



スペアリブ
Spare Ribs - loin



骨つきばら
Belly - boneless



ばらスライス
Belly Slices

詳細な部位のご紹介はこちらのページをご利用ください。

<https://ahdb.org.uk/mpg> ※英語版



カットの手順も掲載

英国産ポークレシピのご紹介



材料:ロース ステーキ用

りんごとバルサミコソースのポークソテー

調理時間:20分 材料:4人分



ポークとりんごの愛称の良さは昔からよく知られているところ。
イギリス料理には、ポークにりんごを組み合わせたレシピが沢山あります。
子どもから大人からも人気の高い、定番料理になること間違いなしのポークソテーです。

材 料

- 脂身を切り落とした豚ロース肉ステーキ用 または 豚メグリオン 4枚
- 無塩バター 15g
- 植物油 小さじ1
- 赤玉ねぎ(8等分にくし形切り) 小2コ
- 赤りんご(芯を取って薄切り) 2コ
- マリネ液 ・バルサミコ酢 100ml
・はちみつ(クリアタイプ) 小さじ2
・フレッシュタイムの葉のみじん切り または 乾燥タイム 小さじ2

作り方

- ① マリネ液を作る。浅めの皿にバルサミコ酢、はちみつ、タイムを入れて混ぜ合わせ、味を調える。豚肉を入れ、両面にマリネ液をよくもみこみ、ラップをしてなじませます。
- ② ①の豚肉を漬けている間に、フッ素樹脂加工の大きめのフライパンにバターと油を熱し、玉ねぎを加え、時々かき混ぜながら2～3分炒める。りんごを加え、焼き色がつくまで2分ほど炒めフライパンから取り出します。
- ③ マリネ液から豚肉を取り出し、水気を切る。マリネ液はとっておく。豚肉を中火で4～5分ソテーし、上下を返したら、②の玉ねぎとりんご、とっておいたマリネ液を加えて、肉汁が透明になるまで、さらに4～5分加熱します。
- ④ ポークソテーをお皿に取り分け、ソースをかけ、玉ねぎ、りんご、季節の野菜を添えて供します。



材料:豚足

豚足のブラック・プディングと栗詰め

調理時間:4時間10分 材料:4人分



英国を代表する珍味「ブラック・プディング」で本場イギリスの味をご堪能ください。
レシピ提供:Mrs. Rachel Brady

材 料

- 豚足 4本
- にんじん 50g
- ポロネギ(長ネギで代用可) 50g
- タマネギ(粗みじん切り) 50g
- ブーケガルニ 1束
- 赤ワイン 100ml
- チキンストック 150ml
- ファルシの材料 ・バター 適量
・玉ねぎ(みじん切り) 100g
・ブラック・プディング(粗みじん切り) 150g
・皮をむいた栗(みじん切り) 75g

作り方

- ① オーブンを150°Cに温めます。
- ② 大きめの蓋つきオーブン対応鍋に、豚足、野菜、ブーケガルニ、ワイン、チキンストックを入れ、蓋をして、オーブンで4時間焼く。オーブンから出して粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やしておきます。
- ③ フィリングを作る。鍋にバターを熱し、玉ねぎが柔らかくなるまで炒める。ブラック・プディングと栗を加え、よく混ぜます。
- ④ 煮汁を濾してとろっとソース状になるまで煮詰め、冷ましておいた豚足に詰め、熱々になるまで加熱します。
- ⑤ 蒸したブロッコリーとバターを加えたマッシュポテトを添えて供します。



英国産ラム & ビーフ 英国産ポーク

Quality
LAMB & BEEF
PORK
FROM BRITAIN

英国産ラム & ビーフ、英国産ポークに関する
お問合せ、お取り扱いのご商談は、下記へご連絡ください。

英国農業・園芸開発委員会 日本事務局 (HOPSCOTCH JAPAN)

メールでのお問合せ：info@ahdb.jp

日本版オフィシャルサイト



www.ahdb.jp/lamb-beef



www.pork.ahdb.jp/



Facebook
[@TheAHDB.Japan](https://www.facebook.com/TheAHDB.Japan)

試食会、イベントなどのご案内、その他の情報を
随時配信していきますので、ぜひご利用ください。

