

豚井
MEMO③

肉の'焼'き方

豚井において肉の焼き方は味を左右する重要なポイントです。炭火やグリルなど、焼き方に独自のこだわりのある店舗もたくさんあり、各店舗の焼き方を見るのも豚井を楽しむ一つの手段です。

焼き方

- ・炭火焼き 遠赤外線放射熱により肉汁を中に閉じ込め、外は焼き目がついて香ばしく、中はふんわりと焼きあがります。
- ・網焼き グリルと呼ばれる焼台での網焼き法。焼き加減を自在に調節できるので、肉内面の水分を保ちながらムラ無く均一に焼き上げることができます。
- ・フライパン焼き 厚い鉄製のフライパンで焼くことで、短時間で肉表面のタンパク質を焼き、ジューシーな美味しさを閉じ込めます。

豚肉の各部位の'特徴'

- ・ロース きめ細かく柔らかな肉質。風味も良く、表面の脂肪にも独特なうま味があります。ポークソテーや焼き豚、とんかつなどに使われますが、豚井に最も多く使われる部位です。
- ・ヒレ ロースの内側にあり、1頭から取れる量が少なく、軟らかく淡白な味で揚げ物やソテー、とんかつに使われますが、脂身の苦手な人のリクエストで豚井にもひれ肉を使用することがあります。
- ・バラ 三枚肉とも呼ばれ、脂身と赤身が層になっており、煮込むと軟らかくなるので、角煮やカレーに最適です。薄切り肉は炒め物にされることが多いですが、豚井では男性や若い人に人気の高い部位です。



豚井
MEMO④

豚井
MEMO⑤

'ご当地キャラ'と専用サイトでも豚井を発信!



「ぶたどんまん」は十勝の魅力をPRするために化身となって現れた豚井の精霊。観光プロモーションなどで様々な場所に出現します。豚井情報が満載のWEBサイト「Butadon.com」。「とことん豚井にこだわる」をコンセプトに、十勝管内でメニューに豚井を載せているお店の情報を提供しています。

豚井検索サイト

BUTADON.COM



http://www.butadon.com/



豚井関連商品

「豚井のタレ」は大人気の帯広土産の一つ。各店こだわりの味をご家庭で再現できます。また、豚井おかしや豚井チョコ、豚井クッキーなど、少し変わった豚井風味もお楽しみください。

おみやげに
どうぞ!

取扱店

とち物産センター
帯広市西2条南12丁目 JR帯広駅エスタ東館2F
TEL:0155-22-7666
営業時間:9:00~19:00 休業日:年末年始

北海道のたれ屋
ソラチ

「十勝豚井のたれ」シリーズ

十勝のハルフード! 手軽に本格的な味!



「ソラチくん」

■本社工場 / 北海道帯広市北7条西4丁目4番地
TEL/0124-22-2108
FAX/0124-22-2114
■営業所/札幌本部、帯広営業所、旭川営業所
■商品問合せ先: 0120-875-028
ホームページアドレス: www.sorachi.ne.jp/



発祥の地

とち帯広

BUTA
DON

豚井ガイド

本場の味を食べてみて



豚井
MEMO①

豚井とは?

豚井(ぶたどん)とは、帯広市発祥のご当地グルメ。醤油ベースの甘辛いタレを絡めて焼いた豚肉をご飯の上に載せるというシンプルな料理で、帯広市内には豚井専門店や豚井を提供しているお店が軒を連ねています。シンプルな調理法だからこそ、豚肉へのこだわりや秘伝のタレ、絶妙な焼き加減など、各店がそれぞれの味にこだわりと情熱を注いでいます。ぜひ帯広で本物の豚井をご賞味ください。

OBIHIRO

TOKACHI OBIHIRO

(一社) 帯広観光コンベンション協会 帯広市西2条南12丁目帯広駅エスタ東館2階
TEL. 0155-22-8600 FAX. 0155-22-8558
URL http://www.obikan.jp e-mail info@obikan.jp

