

# ABOUT I-PORK

## 私たちが選んだ豚 「あいぽーく」

「あいぽーく」は、温暖な気候と恵まれた大地・豊富な水のある知多半島半田市で石川養豚場スタッフが心をこめて育てた自慢の豚です。

飼育から販売まで一貫しておこなう事で、「安心・健康・新鮮」な、おいしい「あいぽーく」が出来上がります。



やわらか



豚の成熟度が絶妙です

まろやか



適度な旨味と甘みがあります

ジューシー



オレイン酸が豊富です

## 豚肉を科学の力で旨くする

豚コンシェルジュが提供する『あいぽーく』は全体的に旨み成分である遊離アミノ酸の総量が含有量です。甘味や旨味となる遊離アミノ酸やコク・まろやかさに関連するペプチド総量が比較対象の豚肉より多く含まれます。

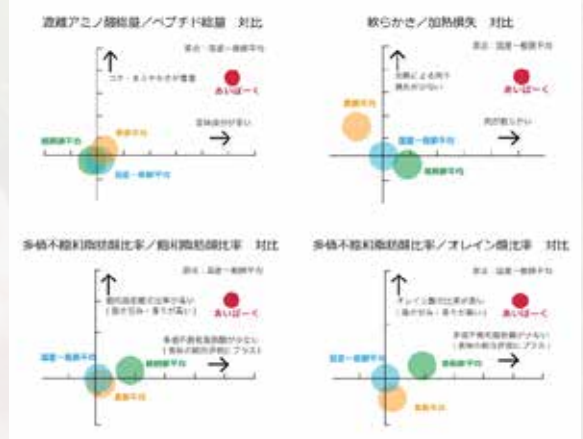
食感とは豚肉に比べると柔らかく食べやすい肉質。

また、加熱損失が他の豚よりも少ないため、加熱時の肉汁流出が少ない。

脂質構成は赤身中の脂質量が非常に多く脂肪交雑は高めである。

脂肪酸組成に関して、あいぽーくは脂の香り・甘味にプラスとなる飽和脂肪酸やオレイン酸の比率が高く、食味評価にマイナスとなる

多価不飽和脂肪酸の比率が少ないため、脂に関して良好な風味を呈すると考えられる。



BUTA CONCIERGE

豚コンシェルジュ株式会社

〒466-0855 愛知県名古屋市昭和区川名本町1-45

TEL : 052-753-9080

URL : <http://butaconcierge.co.jp/>

