

品質の確かさでプロが選んだ

# 日本の豚「やまと豚」

取材・文/岡本ジン(フリート)  
撮影/伊藤正浩(フリート)



やまと豚コースかつ定食150g1659円

## 職人手揚げ店 とんかつとんQ

柏高島屋ステーションモール店

千葉県柏市末広町1-1 柏高島屋ステーションモール 新館 専門店11階

☎04-7148-2029 ◎11:00~22:00 (21:30L.O.)



畜産から解体、販売、調理まで肉のことを知りつくした佐賀さんは「やまと豚」に絶大な信頼を寄せている。



豊かな自然の中にある肥育牧場で育つ「やまと豚」は、ストレスも少なく、すくすくと成長する。



肉質に多大な影響のある血統を守るため、原種牧場は厳重に管理され、質の良い豚肉を生産している。

この店のとんかつは、からりと揚がった姿が美しい。頬張れば衣がサクッと軽快な音を奏で、柔らかな豚肉はしつとりと肉汁をたたえている。噛みしめると、きめ細かな肉質から旨味がにじみ出る。適度について脂に甘味はあるが、後味はすっきりだ。「コンセプトは、女性に食べてもらいたいとんかつ」です」とにっこり笑うのは、とんきゅう株式会社のスーパバイザーである佐賀さん。この店のとんかつの生みの親だ。脂っぽくて重いという従来のイメージを払拭し、肉の旨味を生かしたとんかつを目指してきた。そんな佐賀さんがこだわったのは、ズバリ豚肉の品質だった。「それこそ30銘柄くらい食べ比べました。なかなかコレという肉に巡り合えなかったが、「やまと豚」と出会い、その品質に惚れ込んだという。今では、全店舗で「や

まと豚」を使うほどにその信頼は絶大だ。肉のプロである佐賀さんをここまで魅了する「やまと豚」は、フリーデンが脂の美味しい豚肉を好む日本人向けに純粋種より育種改良を続けた成果だ。さらに妥協を許さない姿勢は、この先徹底したDNAの管理によって理想的な肉質をつくり上げようと今なお進んでいる。肉はきめ細かく柔らかい。脂は風味と甘味があっけしつこくない。その品質は多くの料理人や食のプロに知られ、厚い信頼を得ている。「やまと豚」を手がけるフリーデンがこだわったのは品質だけではない。養豚農場では、日本で初めて食の安全性の世界的基準となる農場HACCP認証を取得した。その成果も相まって、第51回農林水産祭では畜産部門最高峰の「天皇杯」を受賞している。「安全、安心、そして美味しさ。これは食に携わる者として最も大切にしているものです。その三つが「やまと豚」には明確にあるからこそ、使うことに意味がある」。佐賀さんの食への情熱と「やまと豚」の信念とは、同じ極みを追究しているのだ。