

1

銘柄豚お料理レシピ

ロースハムのムースとカナッペ

ハム



《材料》

- ロースハム
……………100g
- 生クリーム…100g
- クリームチーズ
……………30g
- 生クリーム…50g
- ナツメグ…少々
- ゼラチン(戻しておく)
……………2g
- 塩、胡椒…適宜
- 粗挽き胡椒
……………適宜
- バゲット…適宜

《作り方》

- ① ロースハムと生クリームを鍋に入れて少し温め、フードプロセッサーで攪拌しクリームチーズも入れて滑らかになるまで攪拌する。戻しておいたゼラチンを加える。
- ② 生クリーム50gは八分立てで泡立てしておく。
- ③ ①をボールに入れて、
②を加え、ナツメグ、胡椒をさっくり混ぜる。
- ④ バゲットに③を塗っていただいたり、器に入れて冷やし固め、上に生クリームを絞り、粗挽き胡椒を飾っても良い。

2

銘柄豚お料理レシピ

豚バラ肉とインゲン豆の煮込み -トマト風味-

豚バラ肉



《材料》

- 豚バラ肉…800g
- 塩(肉の2パーセント)…16g
- インゲン豆(水につけて戻し、茹でる。)
……………200g
- 玉葱(みじん切り)…1個
- 人参(輪切り)…1本
- ブロccoli(茹でる)…1/2株
- バター…大匙2
- ケチャップ…100g
- トマトペースト…大匙1
- スープ…3カップ
- 白ワイン…1カップ
- 砂糖…大匙1
- 塩、胡椒…適宜
- パセリの葉、ローリエ…適宜
- クロウブ…2本

《作り方》

- ① 豚バラ肉は分量の塩をまぶして2時間くらい置いて、ドリップを出す。
- ② インゲン豆は柔らかく茹でる。
- ③ ①の豚肉を4センチくらいに切って水分を拭き取り、フライパンをあたためバターで両面こんがり焼き、胡椒をして鍋に入れる。
- ④ ③のフライパンにバターをいれ、玉ねぎをきつね色に炒め、にんじんを加えてさらに炒め、炒めたものを鍋に入れる。
(a)を加えて肉が柔らかくなるまで、煮込む。(2時間くらい)
途中インゲン豆とブロッコリーを加える。
- ⑤ 皿に盛り付け、バターライスを添えても良い。

3 銘柄豚お料理レシピ

豚ひき肉と舞茸、銀杏のちまき



豚ひき肉

4 銘柄豚お料理レシピ

豚ヒレ肉のオランダ焼き

豚ヒレ肉



《材料》

- 豚ひき肉……150g
- 舞茸………150g
- 銀杏………32個
- もち米(1昼夜水につける)………2カップ
- 出汁…1と1/2カップ
予備1/2カップ※
 - 酒………大匙4
- a
 - 薄口醤油…大匙1
 - 塩………少々
 - 生姜汁……少々
- 塩………適宜
- 竹の皮………適宜
- ごま油………適宜

《作り方》

- ① もち米はよく洗いたっぷりの水につける。
- ② 銀杏は鬼殻を取り、薄皮を油で炒めながらとり、塩をする。舞茸は小房にわけ、ごま油で炒め塩をする。
- ③ 鍋に湯を沸かし、豚ひき肉を加えて、泡だて器でよくかき混ぜてザルにあける。
- ④ 鍋に(a)を入れて煮立て、③を入れて5分くらい煮て漉す。汁はもち米の6割の水分(240cc)にする。
- ⑤ 鍋に④の水分を煮立てて水気をとったもち米を入れ水分を吸収させる。
- ⑥ 蒸し器に⑤、舞茸、銀杏を入れて、10分～15分蒸す。
- ⑦ 器に盛り付ける。竹の皮に包む場合は包んだものを10分ほど蒸す。

※④で(a)を煮詰めて240ccに満たなければ予備の出汁を足す。

《材料》

- 豚ヒレ肉………300g
- a
 - 酒………大匙2
 - 醤油………大匙2
 - 生姜汁……少々
 - b
 - 卵黄………1個
 - 塩………小匙1/2
 - 酢………大匙1/2
 - 油………大匙5
- 大和イモ
……………100g
- 葱(みじん切り)
……………大匙2
- 菊花蕪の甘酢…適宜

《作り方》

- ① 豚ヒレ肉は拍子木に切り、(a)に漬け込む。
- ② 大和イモは皮をむき、柔らかく茹で熱いうちに裏ごす。
- ③ (b)を混ぜ合わせマヨネーズ的なものを作り、②と葱を混ぜ合わせる。
- ④ ①の水分を軽く拭き取りアルミケースに入れて、肉を覆うように③を上にもっとのせ、180℃に温めたオーブンで焦げ目がつくまで焼く。
- ⑤ 皿に盛り付け、菊花蕪の甘酢を添える。

5 銘柄豚お料理レシピ

豚もも肉の塩釜焼き



豚モモ肉

《材料》

- 豚もも肉……800g
- にんにく(ピケ用)……少々
- 黒胡椒……少々
- タイム(生)……適宜
- ローズマリー(生)……適宜
- ローリエ……2枚
- 塩……800g
- 卵白……1と1/2個
- サラダ菜、赤玉葱、トマト……適宜
- レモン……適宜

《作り方》

- ① 豚肉に数か所包丁で切り目を入れて、にんにくを埋め込む。全体に黒胡椒をすり込む。タイム、ローズマリーの葉をまぶす。
- ② 塩に卵白を加えふんわりなるまでよく混ぜ合わせる。
- ③ 耐熱皿に②の1/3の量を敷き、ローリエを置いて豚肉を置き、残りの塩で豚肉を覆う。
- ④ 200℃のオーブンで40分くらい焼く。取り出してそのまま冷ます。
- ⑤ 冷めたら、取り出し、スライスする。
- ⑥ 皿にサラダ菜を敷き、赤玉葱を飾る。トマトは軽くソテーする。サラダ菜で包んでいただいても良い。

6 銘柄豚お料理レシピ

豚肩ロースのグリル -ブルーチーズソース-

豚肩ロース



《材料》

- 豚肩ロース(1センチ厚さ)……4枚
- ブルーチーズ(ロックフォール、フルムダンパルなど)……100g
- バター……大匙1
- オリーブオイル……大匙1
- 白ワイン……150cc
- 生クリーム……大匙4
- パセリ……適宜
- 塩、胡椒……適宜
- ズッキーニ……適宜
- 小麦粉……大匙1

《作り方》

- ① 鍋に、バター、オリーブオイルを入れて溶かし、ブルーチーズを小さく切り溶かす。
- ② ①に白ワインを加え、1/3量になるまで煮詰める。
- ③ ②に生クリームを加えて、塩、胡椒で味を調える。
- ④ ズッキーニは小口に切り、フライパンで炒めて塩、胡椒をし、パセリを混ぜる。
- ⑤ 豚肉は焼く直前に塩、胡椒をして、小麦粉を薄くまぶしてよく熱したフライパンでこんがり焼く。
- ⑥ 皿に豚肉、ズッキーニを盛り付け、③のソースをかけ、パセリを散らす。