



東北産豚もつ使用 やっこい 味噌ホルモン



豚モツを2度加熱し

柔らかい食感に仕上げました。

古今東北の産地から

安価で需要が高く人気がある味付け豚ホルモンを、東北産の原料肉を使用し開発しました。原料肉は豚ボイルモツを使用し、2度加熱することで柔らかい豚モツに仕上がります。たれは岩手の佐々長醸造(株)の味噌を用いた味噌たれで味付けしています。豚モツと相性抜群の味噌たれで味付けした豚ホルモンは、おつまみやご飯にとても合います。製品は加熱してありますので、湯煎や電子レンジで温めてからお召し上がりください。解凍後、フライパンで加熱しても美味しくお召し上がれます。

株式会社 中央食品 のみなさん

豚白もつの原料肉は原料原産地の指定が難しい状況でありましたが、東北の生産者団体様及び東北に事業所があるメーカー様のご協力で製品化する事ができました。今後も東北産の原料肉を使用した商品開発を進め皆様からおいしいと喜ばれる商品を製造するよう心掛けて参ります。



東北産の豚白もつ（大腸・小腸）を丁寧に洗浄し、ボイル加工したもの食べやすい大きさにカットしています。原料肉の豚白もつは主に秋田県、青森県、岩手県産で処理された鮮度が良いものを使用しています。

豚白もつを柔らかくソフトな食感にするため原料から製品まで2度加熱しています。味付けは岩手の佐々長醸造(株)の味噌を使用した豚白もつと相性が良いため、味噌たれと味付けを組み合わせました。味噌たれで味付けが簡単で、パクパクと食べやすいよう真空パックで包装しています。

こだわりの製法

＜モツの種類の豆知識＞

モツとは獣肉の臓物のことを指し、一般的にいう「白もつ」とは胃や腸のことで、これに対して「赤もつ」とは肝臓や心臓のことを指します。部位別には「心臓=ハツ」、「横隔膜=ハラミ」、「子宮=コブクロ」、「小腸=ホルモン」、「肝臓=レバー」が知られていますが、牛の胃に関しては「ミノ(第一胃)」「ハチノス(第二胃)」「センマイ(第三胃)」「ギアラ(第四胃)」と細分化された呼び名がついています。

内臓肉の栄養素はビタミンAやB群が主で、調理用途としてはホルモン焼きなどの焼き物の他、もつ煮、もつ鍋など地域性のある味付けで食べられる物もあります。

＜産地紹介＞

花巻市は岩手県のほぼ中央に位置し、西に奥羽山脈、東には北上高地の山並みが連なる肥沃な北上平野に位置し、季節ごとに変化に富んだ自然風景が広がる美しいまちです。市の中央を流れる北上川をはじめ、それに注ぎ込む澄んだ河川が、私たちに水辺の恵みをもたらします。奥羽山脈に源を発する葛丸川溪流では、奇岩や滝などの渓谷美と釣りや紅葉、森林浴を楽しむことができます

(出典:花巻市ホームページ)

＜おすすめの食べ方＞

味噌ホルモン炒め加熱してありますのでサッと簡単に炒めるだけで、とてもおいし豚味噌ホルモン炒めができます。お好みの野菜を入れればごはんのおかずやおつまみに最適です。



＜商品名＞東北産豚もつ使用 やっこい味噌ホルモン(佐々長みそ使用)

【分類】:畜産

【製造者名】:株式会社 中央食品

【製造地】:岩手県花巻市

【主な原材料】:豚白もつ(東北産)、味噌、砂糖、みりん、米発酵調味料、たん白加水分解物、ごま、生姜、食塩、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、(一部に豚肉・大豆・ごまを含む)

【内容量】:150g

【保存方法】:-15°C以下で保存

【賞味期限】:180日

【JANコード】:4573381185889

【ITFコード】:14573381185886