

Letter

昨年秋にリリースしました銘柄豚「栗豚」「ホエー豚」は、期待を大きく上回る反響を頂き、年末年始のコースメニューやグランドメニューに数多く採用頂くことが出来ました。

今回は輸入銘柄豚の代表格「イベリコ豚」のご紹介。定番の肩ロース以外にも様々なシチュエーションで活躍が期待できる新しい仲間も加わりました。歓送迎会、また超大型連休 GW に向けてのスペシャルメニュー作りにも是非ご活用下さい!! 今後も追加リリースを予定しており、ラインナップの充実で皆様のメニュー作り・売上アップのお手伝いが出来ればと考えています。

# イベリコ形特集

イベリコ豚をご検討される多くのユーザー様が "値段が高い…"、"脂身が多く歩留まりが悪い…"とのお悩みをお持ちではないでしょうか。

今回ご紹介するのは、リーズナブルな価格で提供が可能なイベリコ豚(セボ規格)で、現地にて脂身をトリミング済みの商品のご紹介です!!

# 今さら間けないイベリコ豚って?

スペイン原産のイベリカ種の原種豚、またはデュロッ クを掛け合わせたスペイン政府認定の豚。「黒い脚

(蹄)の豚」と呼ばれ、所謂どんぐり豚と呼ばれるのは厳しい認定基準をクリアした「ベジョータ」。通常飼料肥育の豚は「セボ」と規格されています。



## ◆ 肩ロース(カベセロ) ◆

赤身の濃い味わいと脂身の旨みのバランスが取れ、非常に 人気の高い部位。焼き豚から酢豚、ステーキなど幅広い用途 でご使用頂けます。現地で人気の高い「プレサ」部位を取り 除き、お求めやすい価格での提供が可能な商品です。







# ◆ ロインラックポーション ◆

見た目にもインパクトのある、インスタ映え間違い無しの骨付きロース。肉の厚さからは想像出来無い柔らかな食感!約180~250g/本となっており、特別なメニュー作りに最適です。1本ごとにシュリンクパックされた商品です。

# ◆ バラ (ベリー) ◆

イベリコ豚でもっとも大きな悩みが脂身率の高さ。この商品は表面の脂身をトリミング(画像左参照)、更に赤身率の高い中心部位のみをスクエアーカットした商品で、ロスなくご使用頂ける商品です。1 枚約 2kg と少量からご利用頂けます。





### 大好評頂いております!その他の銘柄豚

昨年秋から仲間入りした栗豚とホエー豚は、年末年始に多くのお客様にご好評頂く事が出来ました!安定した販売を続けているハーブ 三元豚と特徴もそれぞれ。是非メニュー展開をご検討ください。

# Indiana

### カナダ産ハーブ三元豚

3 種のハーブから取れる抽出物を飼料に添加することで、獣臭が低減され、旨み成分の流出を抑えた肉質の良い三元豚 (LWD) です。

#### スペインガリシア州産 栗豚

栄養価の高い栗を毎日与えられた州政府認定豚。 放牧でストレスの少ない環境で育ち、脂身は甘く あっさり、赤身率が高いバランスの取れた肉質です。





## イタリア産長期肥育ホエー豚

子豚の頃から毎日ホエーを飲んで育ったこのホエー豚は独特のにおいが抑えられ、加熱調理後も ジューシーな肉質となっています。

# プンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合せは イーナイーナオール無料 0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1 e-mail:info@e-kyoei.co.jp URL:http://www.e-kyoei.co.jp

#### 編集後記・・・

春から夏にかけて飲食料品の値上げが続きます。また、価格はそのまま据え置き、容量を少なくするいわゆる「ステルス値上げ」も少なくありません。

原因としては、人件費や原料費、物流費などの高騰が挙げられています。なかでも人件費の高騰が大きな要因とされ、企業努力でこれらのコスト上昇を吸収することが困難となっています。

今後も値上げの傾向は続くと考えられており、その結果、値上 げしても売れる商品と売れない商品に分かれると予想されま す。売れる商品を提供するためには、「商品」=「企業」の実力が 今まで以上に重要になってくるのではないでしょうか。